

Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
GEBRUIKSHANDLEIDING NL
دليل الإرشادات و التشغيل اللغة العربية

Four à micro-ondes
Microwave oven
Horno microondas
Microgolfoven
فرن ميكروويف



CE2646B / CE2646S /
CE2646W

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site [**www.brandt.com**](http://www.brandt.com) où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

SOMMAIRE

1) À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR.....4

 a) Consignes de sécurité4

 b) Données techniques.....9

 c) Principe de fonctionnement9

 d) Protection de l'environnement..... 10

2) INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL 10

 a) Avant le branchement 10

 b) Le raccordement électrique..... 11

 c) Ustensiles 12

 d) Description de votre appareil 14

 e) Présentation du bandeau de commande 15

 f) Installation du plateau tournant 15

 g) Installation sur un plan de travail 16

 h) Installation..... 16

3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL..... 17

 a) Instructions de fonctionnement..... 17

 b) Tableau des menus pour les programmes automatiques 24

4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL..... 25

5) EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT 26

6) RECOMMANDATIONS POUR MESURE DE LA PERFORMANCE 27

1) À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez-vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

a) Consignes de sécurité

Information générale :

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation d'aliments et de boissons. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée d'enfants de moins de 8 ans.

Installation :

- Installez ce four en respectant strictement les instructions d'installation fournies dans cette notice.
- Reportez-vous au chapitre 'INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL'.
- Veillez à ne pas obstruer les ouïes d'aérations de votre appareil.

- Votre appareil n'est pas destiné à être installé dans une niche de meuble.
- Si cet appareil est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable y compris rideaux, tentures et éléments similaires, il existe un risque d'incendie lors de son fonctionnement.
- Éloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes et ne couvrez pas ou n'encastrez pas le four.
- Votre appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Utilisation :



Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaude pendant son fonctionnement.



Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.

- Votre appareil ne peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si on leur a donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus.
- Les parties accessibles de votre appareil chauffent pendant son utilisation.
- Les enfants doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.
- Ne placez aucun élément sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

- Vérifiez que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à microondes.
- Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments, et sont donc très chauds.
- En utilisation « micro-onde » ou « micro-onde combinée à un autre mode de cuisson », n'utilisez pas de récipient métallique, ôtez les liens métalliques de fermeture et les poignées métalliques des récipients / sacs avant de les introduire dans le four.
- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- Dans le cas de petites quantités, posez un verre d'eau à côté de l'aliment pour augmenter la charge
- Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
- Afin d'éviter les brûlures, le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation.
- Il est recommandé de ne pas chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.
- N'utilisez pas de papier aluminium de cuisson pour couvrir les aliments, ne recouvrez pas une partie du four avec du papier aluminium.
- Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des situations dangereuses et des blessures.
- N'utilisez pas le compartiment du four à des fins de rangement.
- Ne placez pas d'aliments tels que le pain, les gâteaux secs, etc. à l'intérieur du four.

Entretien :



L'absence d'entretien du four peut entraîner la détérioration des surfaces de la cavité ou de la porte et peut altérer irréversiblement la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations dangereuses.



Éteignez et débranchez l'appareil avant toute opération d'entretien.



Votre appareil génère des microondes et contient un circuit haute-tension, n'enlevez pas le capot.

Il est dangereux pour toute personne non qualifiée de réaliser des opérations de maintenance qui nécessiteraient de retirer le capot de protection de l'appareil.

- Ôter le capot de protection de l'appareil peut entraîner une exposition à l'énergie micro-onde.
- Ôter le capot de protection de l'appareil, même si il est débranché, peut entraîner une électrocution au contact du circuit haute-tension.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants de moins de 8 ans.

- Votre appareil doit être nettoyé régulièrement. Les dépôts alimentaires doivent être enlevés.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec une éponge abrasive ou un grattoir métallique.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
- Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés. Si ils sont endommagés, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.
- Lorsque vous devrez changer l'ampoule de votre micro-onde, contactez un technicien spécialisé.
- Ne tirez jamais sur le cordon mais débranchez l'appareil en tenant la prise.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tous dangers.

Utilisation non conforme :

- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce manuel.
- Respectez les consignes générales d'utilisation et de sécurité listées dans ce chapitre.
- Cet appareil n'est pas destiné au séchage de denrées alimentaires ou de linge. De même, il n'est pas destiné au réchauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires. Il n'est pas destiné non plus à la stérilisation. Ces usages peuvent entraîner la

destruction de votre appareil et conduire à une situation dangereuse.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. Son utilisation dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel, etc. ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le fabricant.

b) Données techniques

Modèle	CE2646B / CE2646S / CE2646W
Tension nominale	230V ~ 50 Hz
Puissance d'entrée nominale (micro-ondes)	1 450 W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes)	900 W
Puissance d'entrée nominale (Gril)	1 100 W
Puissance d'entrée nominale (Convection)	2 500 W
Diamètre du plateau tournant	31,5 cm
Dimensions extérieures (LxIxh)	513 x 496 x 307 mm
Poids net	18,1 kg

c) Principe de fonctionnement

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électro magnétiques.

Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radio-électriques, la lumière, ou bien les rayonnements infra-rouges.

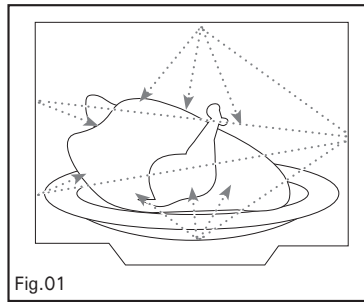
Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux microondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.



d) Protection de l'environnement

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.



Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

2) INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

a) Avant le branchement



Attention :

Vérifier que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...).

Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.

b) Le raccordement électrique

Vérifier que :

- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 20 ampères.



En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électrique.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil sur son emplacement définitif.

La sécurité électrique doit être assurée par un raccordement correct. Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à trois conducteurs de 1,5 mm² (1 phase + 1 neutre + 1 terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240V 50Hz monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 équipée de deux broches et d'une Terre et conformément aux règles d'installation en vigueur.

Le fil de Terre (vert jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de votre installation électrique.

Le fil de Neutre (bleu) doit être raccordé au neutre du réseau électrique.

Le fil de Phase (rouge, noir ou marron) doit être raccordé à la phase du réseau électrique.

La fiche de courant ou tout autre dispositif de coupure électrique, doit rester immédiatement accessible pour permettre un arrêt d'urgence.

Prévoyez également dans votre installation électrique un dispositif accessible qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est au moins de 3 mm au niveau de tous les pôles.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou coupez le dispositif de raccordement au secteur.

Si le câble d'alimentation de votre appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Attention : Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

c) Ustensiles

Veuillez consulter les instructions « Matériels utilisables dans votre four à micro-ondes et matériels à éviter ». Certains ustensiles non métalliques peuvent également ne pas être utilisables au micro-ondes. En cas de doute, testez l'ustensile en question en suivant la procédure suivante.

Test avec ustensile :

1. Remplissez un récipient allant au micro-ondes d'une tasse d'eau froide (250 ml) et placez-y l'ustensile en question.
2. Faites réchauffer à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez prudemment l'ustensile. Si l'ustensile est très chaud, ne l'utilisez pas pour cuire au micro-ondes.
4. Ne dépassez pas un temps de cuisson de 1 minute.

Avertissement



Risque de blessure

Il est dangereux pour une personne non qualifiée d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le démontage d'un capot de protection contre l'exposition à l'énergie à micro-ondes.

Matériels utilisables dans votre four à micro-ondes

Ustensiles	Observations
Feuille d'aluminium	Pour couvrir uniquement. On peut utiliser de petits morceaux d'aluminium pour couvrir les parties fines de la viande ou de la volaille et éviter une surcuisson. Un arc électrique peut se former si la feuille est trop près des parois du four. La feuille doit être éloignée d'au moins 2,5 cm des parois du four.
Plat brunisseur	Respectez les consignes du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit être surélevé d'au moins 5 cm du plateau tournant. Une utilisation incorrecte pourrait provoquer la rupture du plateau tournant.
Vaisselle	Compatible micro-ondes seulement. Respectez les consignes du fabricant. N'utilisez pas de plats fêlés ou ébréchés.
Bocaux	Ôtez toujours le couvercle. Utilisez-les uniquement pour réchauffer à peine les aliments. La plupart des bocaux ne résistent pas à la chaleur et peuvent se briser.
Verrerie	Verres spéciaux allant au four uniquement. Vérifiez l'absence de métal. N'utilisez pas de plats fêlés ou ébréchés.
Sacs de cuisson au four	Respectez les consignes du fabricant. Ne fermez pas le sac avec un lien métallique. Percez pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et verres en papier	À n'utiliser que pour une cuisson/un réchauffement très court. Ne vous éloignez pas du four pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utilisez-les pour couvrir vos aliments lors du réchauffage et pour absorber les graisses. Utilisez-les sous surveillance pour une cuisson très courte uniquement.
Papier sulfurisé	Utilisez-le en couverture pour éviter les éclaboussures ou en papillote pour la cuisson vapeur.
Plastique	Uniquement le plastique allant au micro-ondes. Respectez les consignes du fabricant. Le plastique doit comporter la mention « Utilisable au Micro-ondes ». Certains récipients en plastique fondent lorsque les aliments qu'ils contiennent sont chauds. Les « sachets cuisson » et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou ouverts, comme indiqué sur l'emballage.
Film plastique	Uniquement le plastique allant au micro-ondes. Utilisez-le pour couvrir vos aliments lors de la cuisson pour conserver l'humidité. Ne laissez pas le film plastique entrer en contact avec les aliments.
Papier paraffiné	Utilisez-le en couverture pour éviter les éclaboussures et conserver l'humidité.

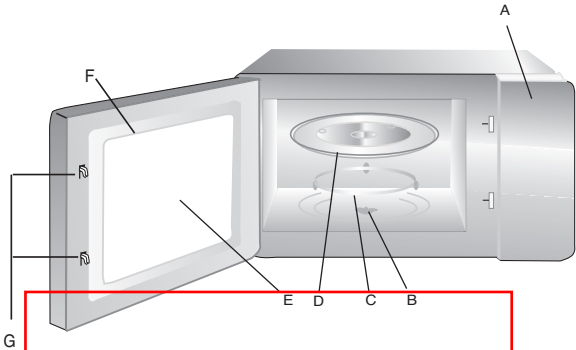
Matériels à éviter avec un four à micro-ondes

Ustensiles	Observations
Plateau en aluminium	Peut provoquer la création d'arcs électriques. Transférez vos aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Cartons alimentaires avec poignée métallique	Peut provoquer la création d'arcs électriques. Transférez vos aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou comportant du métal	Le métal empêche l'énergie à micro-ondes d'atteindre les aliments. Les armatures métalliques peuvent provoquer la création d'arcs électriques.
Liens métalliques	Peuvent provoquer la création d'arcs électriques et entraîner un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peuvent provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle subit de fortes températures.
Bois	Le bois sèche s'il est placé dans un four à micro-ondes et peut se fendre ou se craqueler.

d) Description de votre appareil

Noms des pièces et accessoires de votre four

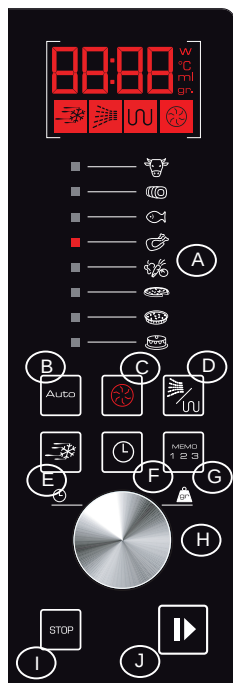
Sortez le four et tous les accessoires de leur carton et de l'intérieur du four.



- A) Bandeau de commandes
- B) Entraîneur
- C) Support à roulettes
- D) Plateau en verre
- E) Vitre de surveillance
- F) Porte
- G) Système de verrouillage de sécurité

Clayette (Uniquement pour les fours avec grill). La clayette trépied peut être utilisée en position basse (pour cuire les gâteaux) ou en position haute pour être plus proche du grill.

e) Présentation du bandeau de commande



A Les afficheurs :

vous facilitent la programmation en affichant les fonctions, le temps ou le poids programmé, l'heure et les catégories d'aliments.

B La touche Autoprogramme

vous permet de sélectionner le type de plat à cuire ainsi que son poids: l'appareil règle automatiquement puissance et temps de cuisson.

C La touche Chaleur Tournante :

permet de sélectionner la fonction chaleur tournante.

D La touche micro-ondes/ gril :

permet de choisir la puissance micro-ondes ou gril appropriée.

E La touche décongélation :

permet de programmer la décongélation selon le poids des aliments.

F La touche mise à l'heure :

permet de mettre l'horloge à l'heure.

G La touche Mémoires 1 2 3 :

permet d'accéder rapidement aux 3 opérations pré-programmées.

H Le rotacteur :

permet de choisir le temps de cuisson et le poids des aliments.

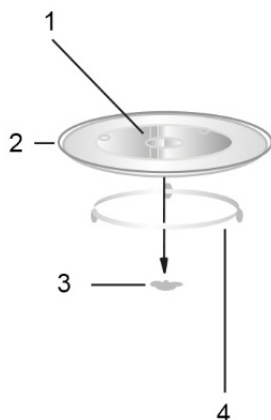
I La touche STOP Annulation :

permet d'interrompre ou d'effacer un programme en cours.

J La touche Départ :

permet de lancer la cuisson.

f) Installation du plateau tournant



1. Moyeu central (dessous)
2. Plateau en verre
3. Entraîneur du plateau tournant
4. Support à roulettes

- Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. La rotation du plateau en verre ne doit jamais être entravée.
- Le plateau en verre et le support à roulettes doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
- Tous les aliments ou récipients alimentaires sont toujours placés sur le plateau en verre pour leur cuisson.
- Si le plateau en verre ou le plateau tournant se fissurent ou se cassent, prenez contact avec votre service après-vente agréé le plus proche.

g) Installation sur un plan de travail

Enlevez les emballages et mettez les accessoires de côté.

Vérifiez que le four n'est pas abîmé, par exemple en présentant des traces de chocs ou une porte cassée. N'installez pas le four s'il est abîmé.

Carrosserie : Ôtez le film de protection de la surface de la carrosserie du four à micro-ondes.

N'enlevez pas le revêtement en Mica marron clair qui se trouve dans la cavité du four et qui protège le magnétron.

h) Installation

1. Choisissez une surface plane laissant suffisamment d'espace libre pour permettre l'arrivée d'air et/ou la ventilation des grilles de sortie (pas d'encastrement).

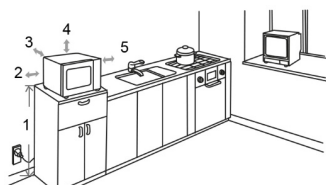
Le four doit être placé sur une surface située au minimum à 85 cm au dessus du sol.

Un espace dégagé d'au moins 7,5 cm est nécessaire entre le four et les murs adjacents.

Le côté droit doit rester libre.

La face arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.

- (1) Laissez au moins 30 cm d'espace au-dessus du four.
- (2) N'enlevez pas les pieds du four.
- (3) Si vous obstruez l'arrivée d'air et/ou les grilles de sortie, vous risquez d'endommager le four.



1. min 85 cm
2. 7,5 cm
3. 0 cm
4. 30 cm
5. Ouvert

2. Raccordement électrique

- Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 16 Ampères.
- Utilisez impérativement une prise de courant comportant **une borne de mise à la terre** et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.

- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

AVERTISSEMENT : N'installez pas le four au-dessus d'une plaque de cuisson ou de tout appareil produisant de la chaleur.

S'il est installé près ou au-dessus d'une source de chaleur, le four pourra être endommagé et la garantie sera annulée.



La surface accessible peut être chaude pendant le fonctionnement du four.

3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

a) Instructions de fonctionnement

Lorsque le four à micro-ondes est sous tension, le four affichera « 0:00 » et la sonnerie retentira une fois.

Réglage de l'horloge	Affichage
 Appuyez sur la touche (L), les chiffres des heures clignotent.	
 Tournez le sélecteur pour régler les heures, l'heure réglée devra être comprise entre 0 et 23 (24 heures).	
 Appuyez sur la touche (L), les chiffres des minutes clignotent.	
 Tournez le sélecteur pour régler les minutes, les minutes réglées devront être comprises entre 0 et 59.	
 Appuyez sur la touche (L) pour achever le réglage de l'heure, « : » clignote et l'heure s'allume.	

Cuisson au micro-ondes

Tableau de puissance du micro-ondes

Appuyer	1 fois	2 fois	3 fois	4 fois	5 fois
Puissance	900 W	700 W	500 W	350 W	150 W
Affichage	900	700	500	350	150

Affichage



Appuyez sur la touche MO/gril plusieurs fois pour sélectionner la fonction souhaitée.

900



Tournez le sélecteur pour régler la durée de cuisson.

1:30



Appuyez sur la touche Départ pour lancer la cuisson.

Par exemple : Si vous souhaitez cuire pendant 20 minutes à 700 W, réglez le four comme suit :



Appuyez sur la touche MO/gril une fois, le four affichera « 900 ».

900



Appuyez sur la touche MO/gril une fois de plus pour sélectionner 700 W, le four affichera « 700 ».

700



Tournez le sélecteur pour régler la durée de cuisson jusqu'à ce que le four indique « 20:00 ». (La durée de cuisson maximum est de 95 minutes.)

20:00



Appuyez sur la touche Départ pour lancer la cuisson.



Remarque :

les intervalles de réglage de la durée sont les suivants :

0---1 min : 5 secondes

1---5 min : 10 secondes

5---10 min : 30 secondes

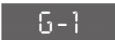
10---30 min : 1 minute

30---95 min : 5 minutes

Cuisson au gril + cuisson combinée gril + micro-ondes

Tableau de puissance Gril/Micro-ondes + Gril

Fonction	Puissance du micro-ondes	Puissance du gril
G-1	0%	100%
G-2	20%	80%
G-3	40%	60%

		Affichage
	Appuyez sur la touche MO/gril plusieurs fois jusqu'à ce que « G-1 », « G-2 » ou « G-3 » s'affiche.	
	Tournez le sélecteur pour régler la durée de cuisson. (La durée de cuisson maximum est de 95 minutes.) <i>Exemple : 8 minutes 30 secondes.</i>	
	Appuyez sur la touche Départ pour lancer la cuisson.	



Remarque :

A mi-cuisson le four émet deux bips pour vous indiquer qu'il faut retourner l'aliment si besoin.

Cuisson à chaleur tournante

Fonction	Puissance du micro-ondes	Puissance de chaleur tournante
C-1	0%	100%
C-2	20%	80%
C-3	40%	60%

Cuisson à chaleur tournante (avec préchauffage)

La cuisson à chaleur tournante vous permet de cuire vos aliments comme dans un four traditionnel. **La fonction micro-ondes n'est pas utilisée.** Il est conseillé de préchauffer le four à bonne température avant d'introduire les aliments dans le four. Lorsque le four atteint la température requise, il conservera cette température pendant 5 minutes.

Programmation de la fonction chaleur tournante (avec préchauffage)

Affichage



Appuyez sur la touche Chaleur tournante une fois, le four affichera « C-1 ».

C-1



Tournez le sélecteur pour sélectionner la température de chaleur tournante. Sélectionnez la température de chaleur tournante en continuant à tourner le bouton.

200°



Appuyez sur la touche Départ pour confirmer la température.



Appuyez sur la touche Départ pour lancer le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, la sonnerie se déclenchera deux fois pour vous rappeler de placer les aliments au four. Et la température de préchauffage s'affichera en clignotant.

200°



Placez les aliments au four et fermez la porte. Tournez le sélecteur pour régler la durée de cuisson. (La durée de cuisson maximum est de 95 minutes.)

95:00



Appuyez sur la touche Départ pour lancer la cuisson.



Remarque :

La température peut être réglée entre 150 et 240 degrés.



Ne préchauffez jamais votre four en position cuisson par chaleur tournante + micro-ondes car cela pourrait endommager l'appareil.



En cas d'utilisation du four en position de cuisson combinée par chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de récipient en métal.

Programmation de la fonction chaleur tournante/ chaleur tournante+ micro-ondes (sans préchauffage)

	Affichage
 Appuyez sur la touche Chaleur tournante autant de fois que nécessaire pour que le four affiche « C-1 », « C-2 » ou « C-3 » dans l'ordre.	
 Tournez le sélecteur pour sélectionner la température souhaitée.	
 Appuyez sur la touche Départ pour confirmer votre choix. L'écran affichera la température.	
 Tournez le sélecteur pour régler la durée de cuisson. (La durée de cuisson maximum est de 95 minutes.) <i>Exemple : 45 minutes.</i>	
 Appuyez sur la touche Départ pour lancer la cuisson.	



Remarque :

La température peut être réglée entre 150 et 240 degrés.

Attention : en cas d'utilisation du four en position de cuisson combinée par chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de récipient en métal.

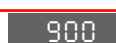
Programmation de la fonction mémorisation	Affichage
 Appuyez sur la touche MEMO 1 2 3 pour sélectionner le programme de cuisson 1, 2 ou 3.	
Programmez la cuisson de votre choix.	
 Validez la programmation en appuyant sur la touche MEMO 1 2 3 . Bip de confirmation et affichage de l'heure.	



Remarque :

La cuisson en mode Menu Auto ne peut être sélectionnée comme procédure de mémorisation.

Par exemple : pour inscrire le programme en mémoire 2 : cuire les aliments à 700 W pendant 3 minutes et 20 secondes.

	Affichage
 A l'arrêt, appuyez sur la touche MEMO 1 2 3 deux fois, l'écran affiche « 2 ».	
 Appuyez une fois sur la touche MO/gril , « 900 » s'affiche.	
 Continuez à appuyer sur la touche MO/gril jusqu'à ce que « 700 » s'affiche.	
 Tournez le sélecteur pour sélectionner 3 minutes et 20 secondes. « 3:20 » s'affiche.	
 Appuyez sur la touche MEMO 1 2 3 pour sauvegarder le réglage.	



Ou appuyez sur la touche **Départ** pour lancer la cuisson et sauvegarder le réglage en même temps.



La fois prochaine, en mode arrêt, sélectionnez **Mémoire 2**



puis appuyez sur la touche **Départ** pour lancer la cuisson.

Programmation de la cuisson rapide

Affichage



A l'arrêt, appuyez sur la touche **Départ** pour lancer la cuisson avec 100% de puissance micro-ondes pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire augmentera le temps de cuisson de 30 secondes jusqu'à 95 minutes au maximum.

0:30



En modes micro-ondes, gril et chaleur tournante, chaque pression sur la touche **Départ** augmente la durée de 30 secondes.

1:30



Pendant la cuisson en mode Menu Auto et Décongélation au poids, la durée ne peut pas être augmentée en appuyant sur la touche **Départ**.

Programmation de la décongélation rapide

Affichage



Appuyez sur la touche  une fois, le four affichera « 100 », « gr. » s'allumera.

100 gr

Tournez le sélecteur pour sélectionner le poids des aliments.

400 gr



Simultanément, les témoins «micro-ondes» et « décongélation » s'allumeront. Le poids des aliments doit être compris entre 100 et 2000g.



Appuyez sur la touche **Départ** pour lancer la décongélation.

Programmation du Menu Auto

Affichage



Appuyez sur la touche **Auto** pour sélectionner un menu de « A1 » à « A8 ».

A1



Tournez le sélecteur pour choisir le poids par défaut, comme indiqué dans le tableau des menus, sauf pour « tartes» A7 qui vous indique une température fixe.

400



Appuyez sur la touche **Départ** pour lancer la cuisson.

À la fin de la cuisson, la sonnerie retentira deux fois.



Recommandation :

Les programmes A6, A7 et A8 intègrent une phase de préchauffage.

Procédez de la manière suivante :

		Affichage
	Appuyez sur la touche Auto jusqu'à faire apparaître le programme choisi (par exemple A8).	
	Tourner le sélecteur pour choisir le poids (sauf pour A8).	
	Appuyez sur la touche Départ pour démarrer le pré-chauffage.	
	Lorsque la température est atteinte un bip est émis.	
	Mettez l'aliment dans la cavité et appuyez sur Départ pour démarrer la cuisson. Le temps de cuisson commence alors à décompter.	

Par exemple : Si vous voulez utiliser le menu auto pour cuire 150 grammes de poisson :

		Affichage
	Appuyez sur la touche Auto trois fois pour sélectionner «A3». Le témoin « poisson » s'allume.	
	Tourner le sélecteur pour sélectionner 150 g.	
	Appuyez sur la touche Départ pour lancer la cuisson.	

Veillez vous reporter au tableau suivant pour consulter les menus.



Commentaire :

Pendant une cuisson au micro-ondes, au gril, au chaleur tournante et en mode combinaison, appuyez sur  ou  pour vérifier la puissance en cours d'utilisation. La puissance s'affichera pendant 3 secondes.

b) Tableau des menus pour les programmes automatiques

MENUS	POIDS	TEMPS
A1 VIANDES ROUGES (micro-ondes + chaleur tournante) Utilisez un plat adapté micro-ondes et aux températures élevées. Sortez la viande du réfrigérateur 1 h avant cuisson. Plat sur plateau Tournant. Après cuisson, hors du four, laissez reposer la viande 10 min emballée dans une feuille d'aluminium.	400 g 600 g 800 g 1000 g 1200 g	18 min 22 min 26 min 30 min 35 min
A2 VIANDES BLANCHES (micro-ondes + chaleur tournante) (porc, veau dindonneau) Utilisez un plat adapté micro-ondes et températures élevées. Voir conseils « viandes rouges »	400 g 600 g 800 g 1000 g 1200 g	25 min 30 min 35 min 40 min 45 min
A3 POISSONS (micro-ondes) Utilisez un plat adapté micro-ondes, ajoutez 2 à 3 cuillérées d'eau, de jus de citron ou de vin blanc. Couvrez avec un couvercle adapté ou un film alimentaire et posez sur le plateau tournant.	150 g 250 g 300 g 400 g 600 g	2 min 30 4 min 4 min 35 5 min 48 7 min 48
A4 VOLAILLES (micro-ondes + chaleur tournante) (poulet entier ou morceaux) Piquez la peau pour éviter les projections En fin de cuisson, laissez reposer la volaille 5 min dans le four.	500 g 750 g 1000 g 1200 g 1500 g	25 min 30 min 50 min 60 min 70 min
A5 LEGUMES (micro-ondes) Pour cuire des légumes frais, ajoutez dans le récipient adapté : - 2 cuillérées à soupe d'eau pour 200g, - 1/2 dl au-delà.	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	6 min 7 min 35 8 min 50 10 min 12 min 25
A6 PIZZA (chaleur tournante) Pour réchauffer, cuire ou dorer les pizzas surgelées. Fonction avec un préchauffage, mettre la pizza après le bip.	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	16 min 18 min 20 min 22 min 24 min
A7 TARTES (chaleur tournante) Fonction avec préchauffage. Mettre la tarte, moule posé sur la grille position basse, après le bip.	fixe	40 min
A8 GATEAUX (chaleur tournante) Fonction avec préchauffage. Mettre le moule sur la grille position basse, après le bip. Surveillez la coloration.	400 g 500 g 600 g 700 g 800 g	40 min 45 min 50 min 60 min 65 min

Programmation de la fonction verrouillage de protection (enfants)

Affichage



Verrouillage : En mode pause, appuyez sur la touche STOP pendant 3 secondes, vous entendrez un signal sonore indiquant l'état de verrouillage enfant. Le témoin de verrouillage s'affichera.



Déverrouillage : En mode verrouillage, appuyez sur touche STOP pendant 3 secondes, vous entendrez un long « bip » indiquant que le four est déverrouillé. Le témoin de verrouillage s'éteindra.



Remarques :

À la fin de la cuisson, la sonnerie retentira deux fois.

Pendant la cuisson, si la porte a été ouverte et après l'avoir refermée, la touche DEPART devra être activée pour poursuivre la cuisson.

Une fois le programme de cuisson sélectionné, si vous n'appuyez pas sur la touche DEPART.

Mode silencieux :

Il est possible de mettre le micro-ondes en mode silencieux :

Appuyer sur la touche  pendant 3 secondes pour supprimer le son.

Le bip sonnera une fois et l'écran affichera " off " pendant 1 seconde.

Appuyer sur la touche  pendant 3 secondes pour remettre le son.

Le bip sonnera une fois et l'écran affichera " on " pendant 1 seconde.

Remarque : En mode décongélation et gril, à mi-cuisson le four continuera d'émettre deux bips pour vous indiquer qu'il faut retourner l'aliment si besoin.



Remarques :

En mode décongélation et gril, à mi-cuisson le four continuera d'émettre deux bips pour vous indiquer qu'il faut retourner l'aliment si besoin.

4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé ; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur. N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



L'expertise des professionnels au service des particuliers.

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

5) EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Vous constatez que ...	Que faut-il faire ?
L'appareil ne démarre pas.	Vérifiez le branchement de votre appareil. Vérifiez que la porte de votre four soit bien fermée. Vérifiez que la sécurité enfant ne soit pas programmée.
L'appareil est bruyant. Le plateau ne tourne pas correctement.	Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifier si les roulettes sont bien positionnées.
Vous constatez de la buée sur la vitre.	Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.
L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes.	Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes et que le niveau de puissance soit bien adapté.
L'appareil produit des étincelles.	Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ... Eloignez tout élément métallique des parois du four. Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la grille.
L'ampoule est grillée.	Faire appel à un professionnel qualifié dépositaire de la marque pour changer l'ampoule.



Attention :

Cet appareil est équipé d'un circuit haute tension. Dans tous les cas, ne jamais intervenir vous-même à l'intérieur de l'appareil.

6) RECOMMANDATIONS POUR MESURE DE LA PERFORMANCE

Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction conformes aux normes CEI/EN/NF EN 60705.

La commission Electrotechnique Internationale SC 59 K, a établi une norme relative aux mesures comparatives de performance effectuées sur différents fours à micro-ondes.

Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essais	Charge	Temps approx.	Puissance	Récipients / conseils
Crème aux œufs (12.3.1.)	1000g 50 g	21 min 13-15 min	500W	plat Pyrex réf. 227 sur le plateau tournant plat Pyrex réf. 220 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2.)	475g	7 min	700W	plat pyrex rond réf. 828 sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3.)	900g	14 min	700 W	plat cake Pyrex réf. 838 sur plateau tournant Couvrir d'un film alimentaire
Décongélation de la viande (13.3.)	500 g	10 min 50 + 5 min repos	speed defrost	sur plateau tournant
Décongélation des Framboises (B.2.1.)	250 g	6-7 min	200 W	assiette plate sur plateau tournant
Gratin de pommes De terre (12.3.4.)	1100g	35 min	G2	plat Pyrex réf. 827 sur plateau tournant
Poulet (12.3.6.)	1200 g	45 min	A4 C 2	plat sur plateau tournant
Gâteau (12.3.5.)	700 g	30 min	A8	plat pyrex rond réf. 828 clayette position basse Faire un préchauffage à 160°

Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions

You can also visit our website **www.brandt.com** where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

BRANDT is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.



Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly.

CONTENTS

1) FOR THE USER'S ATTENTION	30
a) Safety Instructions.....	30
b) Specifications	35
c) Operating principle	35
d) Protecting the environment	36
2) INSTALLING YOUR APPLIANCE	36
a) Utensils.....	36
b) Description of your appliance.....	38
c) The control panel.....	39
d) Turntable installation	39
e) Countertop installation	40
f) Installation.....	40
3) USING YOUR APPLIANCE	41
a) Operation instruction.....	41
b) Menu chart for automatic programs.....	48
4) CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE.....	49
5) TROUBLESHOOTING.....	50
6) OPERATING PROFICIENCY TESTING	51

1) FOR THE USER'S ATTENTION



Keep these instructions with your machine. If you sell this machine to another person second-hand, make sure you give the new owner these instructions. Please read these instructions before installing and using your machine. They are written for your safety and that of others.

a) Safety Instructions

General information :

- Your appliance is designed for standard household use for cooking, reheating and defrosting foods and beverages. Use this appliance only for its intended uses as described in manual.
- It can not be used in covered, closed and warmed environment such as a kitchen or a room with the same specifications. The manufacturer declines any responsibility in the case of inappropriate use.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Children shall not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Installation :

- Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
- See the section INSTALLING YOUR APPLIANCE.
- This appliance must not be placed in a cabinet.
- Do not obstruct any of the vents of your appliance.

- If this equipment is covered or touching flammable material, including curtains, drapes items with a similar nature there is a risk of fire during the use.
- Keep cord away from heated surface, and do not cover any events on the oven.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote- control system.

Use:



The appliance and its accessible parts become hot during use.

Liquids and other foods should not be heated in sealed containers because they may explode.

- 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.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not place anything on the appliance during operation.
- Ensure that the cookware is suitable for use in a microwave oven.
- Always use oven mitts to remove dishes from the oven. Some dishes absorb the heat of foods and, therefore, are very hot.

- For the microwave and microwave + circular heating functions, the use of metallic cookware is not recommended. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
- To avoid damaging your appliance, never operate it while empty or without the turn-table.
- In the case of small quantities (a sausage, a croissant, etc.) place a glass of water next to the food.
- Heating beverages in the microwave oven can cause sudden and/or delayed splattering of boiling liquid, so precautions must be taken when handling their containers.
- The contents of baby bottles and baby food jars should be shaken or stirred and their temperature checked before consumption to avoid burns.
- Never heat a baby bottle with the nipple on (risk of explosion).
- It is recommended that you avoid heating eggs in their shells and whole hard-boiled eggs in the microwave oven because they run the risk of explosion, even after cooking is complete.
- Do not use aluminium cooking foil to cover food. Do not cover part of the oven with aluminium foil.
- While heating food items in plastic or paper containers, monitor the microwave's contents for there is a risk of spontaneous combustion.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- The cookware not recommended by the manufacturer may result in hazardous situations and injuries.

- Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven

Cleaning :



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.



Turn the oven off and remove the power plug from the wall socket before cleaning.



This appliance generates microwave energy and is equipped with a high voltage circuit, do not remove the cover.

It is hazardous for anyone other than a competent person to remove a cover.

- Remove the protective cover of the device may result in exposure to microwave energy.
- Remove the protective cover of the device, even if it is disconnected, may cause an electric shock on contact with the high-voltage circuit.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- 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.
- Steam cleaner is not to be used.
- The seal and frame of the door must be regularly examined to ensure that they have not deteriorated. If these areas are

damaged, discontinue use of the appliance and have a specialised technician check it.

- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced
- When unplugging the power cord, do not pull on the cord itself but pull on the plug.
- 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.

Improper use :

- The manufacturer assumes no liability for improper use.
- Use this appliances only for the uses described in this manual.
- Observe general instructions and safety listed in this chapter.
- This device is intended for home use in private homes. Its use in common areas such as local professionals or pause office or
- This microwave oven is not intended for drying food or clothes. Similarly, it is not intended for heating slippers, heating pads, sponges, damp cloth and other similar items. It is not intended either to sterilization. These uses can destroy your appliance and lead to a dangerous situation, workshop, local camping, hotel, etc. does not respond to an intended use as defined by the manufacturer.

b) Specifications

Model	CE2646B / CE2646S / CE2646W
Rated Voltage	230V ~ 50 Hz
Rated Input Power(Microwave)	1 450 W
Rated Output Power(Microwave)	900 W
Rated Input Power(Grill)	1 100 W
Rated Input Power(Convection)	2 500 W
Turntable Diameter	31.5 cm
External Dimensions(LxWxH)	513 x 496 x 307 mm
Net Weight	18.1 kg

c) Operating principle

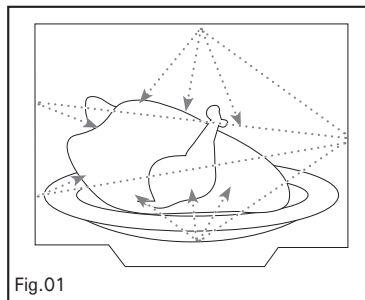
The micro-waves used for cooking are electro-magnetic waves. They are commonly found in our environment in the form of radio-electric waves, light or infrared rays. Their frequency is in the 2450 MHz range.

Their behaviour:

- They are reflected by metals.
- They travel through all other materials.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.

When food is exposed to micro-waves, its molecules begin moving rapidly, which causes heating.

The penetration depth of waves into the food is approximately 2.5 cm; if the food is thicker, the core of the food will be cooked by conduction, as in traditional cooking.



d) *Protecting the environment*

It is valuable to note that the micro-waves trigger within the food a simple thermal phenomenon and that they are not harmful to one's health.



At the end of its life this product must not be discarded with household waste. It must be taken to a recycling centre or to your dealer. This makes it possible to avoid consequences resulting from inappropriate disposal that are harmful to health and the environment, and to recycle materials to save energy and significant resources.

A logo appears on the product reminding you not to discard it with household waste. For further information, contact your council offices or the shop where you bought this product.

Your appliance also contains various recyclable materials. Thus it is stamped with this logo to indicate to you that used appliances should be mixed with other waste. The recycling of appliances organised by your manufacturer will take place under the best conditions, in compliance with European directive 2002/96/CE concerning electrical and electronic equipment waste.

Consult your city hall or your retailer to find the drop-off points for used appliances that is nearest to your home. We thank you for your help in protecting the environment.

2) INSTALLING YOUR APPLIANCE

a) *Utensils*

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven." There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

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

Caution



Personal Injury Hazard

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

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

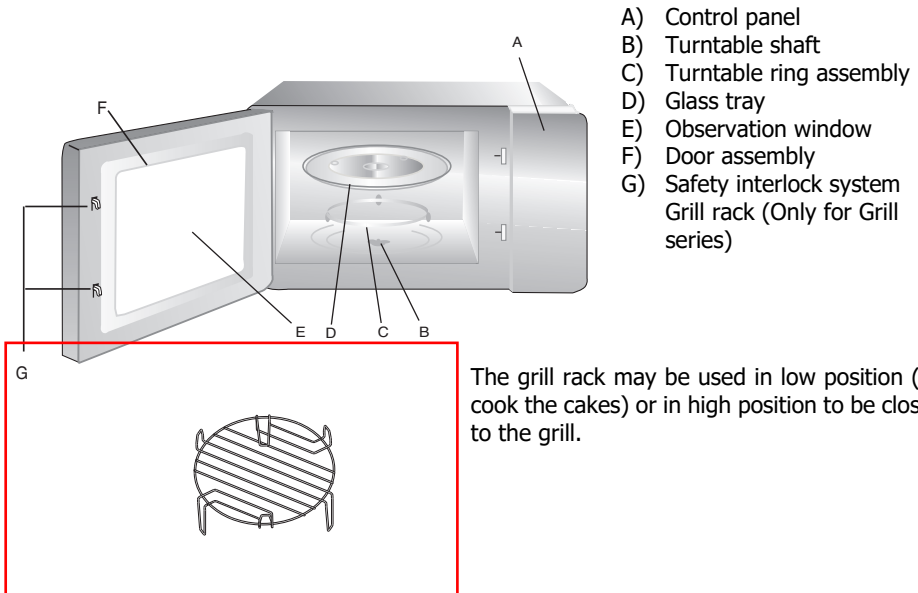
Materials to be avoided in microwave oven

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

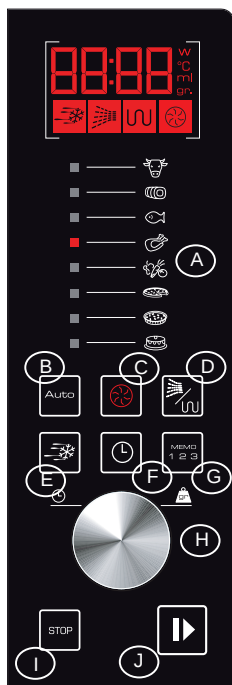
b) Description of your appliance

Names of Oven Parts and Accessories

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



c) The control panel



A Displays :

to simplify programming, the display indicates : the time of day, the types of food and functions, the minutes /seconds or Weight programmed.

B « Autoprogramme » key

automatically sets the correct programme time according to a specified food type and weight.

C Convection key :

to select convection function

D Microwave/grill key:

to set the microwaves or grill's power level.

E Defrost key:

to defrost according to the weight of food

F Clock key :

to set the clock

G Memory 1 2 3 key:

to reach quickly 3 preset operations

H Rotating knob:

to choose the time or the weight.

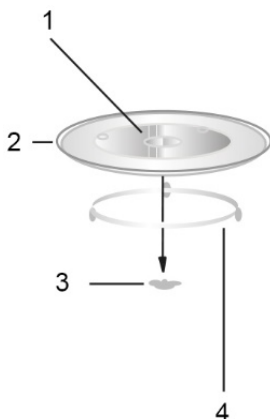
I STOP / Cancel key:

to interrupt or to erase a current program

J Start key:

to launch the cooking

d) Turntable installation



1. Hub (underside)
2. Glass tray
3. Turntable shaft
4. Turntable ring assembly

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

e) Countertop installation

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

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.

Do not remove the light brown Mica cover that is attached on the right side to the oven cavity to protect the magnetron.

f) Installation

- Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents (no built in).**

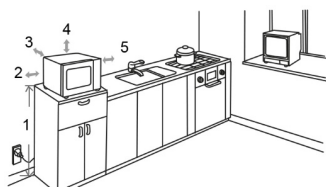
The minimum installation height is 85cm.

A minimum clearance of 3.0 inches (7.5cm) is required between the oven and any adjacent walls.

The right side must be open.

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

- Leave a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven.
- Do not remove the legs from the bottom of the oven.
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.



1. min 85 cm
2. 7.5 cm
3. 0 cm
4. 30 cm
5. Open

2. Electrical connection

- Your installation must be protected by a 16 Amp thermal fuse.
- It is mandatory to use a power point with a ground terminal, **connected in accordance with current safety regulations.**
- In your electrical installation, provide a device that is accessible to the installer, capable of separating the appliance from the mains power and whose contact opening is at least 3 mm at all of the poles.
- 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.

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



The accessible surface may be hot during operation.

3) USING YOUR APPLIANCE

a) Operation instruction

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

Clock Setting	Display
 Press the key  , the hour figures will flash.	
 Turn the function selector to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23.	
 Press the key  , the minute figures will flash.	
 Turn the function selector to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.	
 Press the key  to finish clock setting. will flash, and the time will light.	

Microwave Cooking

Microwave Power Chart

Press	Once	Twice	3 times	4 times	5 times
Power	900 W	700 W	500 W	350 W	150 W
Display	900	700	500	350	150

		Display
	Press the MO/gril key several times to select the function you want.	900
	Turn the function selector to adjust the cooking time.	1:30
	Press the Depart key to start cooking.	
	Example: If you want to use 700W power to cook for 20 minutes, you can operate the oven as the following steps.	
	Press the MO/gril key once, the oven will display "900".	900
	Press the MO/gril key once again to choose 700W, the oven will display "700".	700
	Turn the function selector to adjust the cooking time until the oven display "20:00" (The maximum cooking time is 95 minutes.)	20:00
	Press the Depart key to start cooking.	



Note:

the step quantities for the adjustment time are as follow:

0---1 min : 5 seconds

1---5 min : 10 seconds

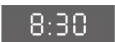
5---10 min : 30 seconds

10---30 min : 1 minute

30---95 min : 5 minutes

Grill & Grill+ Microwave Cooking
Grill/Microwave+Grill Power Chart

Function	Microwave Power	Grill Power
G-1	0%	100%
G-2	20%	80%
G-3	40%	60%

	Press the MO/grill key several times until "G-1", "G-2" or "G-3" displays.	Display 
	Turn the function selector to adjust the cooking time. (The maximum cooking time is 95 minutes.) <i>Example</i> : 8 minutes 30 seconds.	
	Press the Depart key to start cooking.	

 **Note:**
Halfway through the grilling time the oven will beep twice. This indicates that the food should be turned over.

Convection Cooking

function	Microwave Power	Convection Power
C-1	0%	100%
C-2	20%	80%
C-3	40%	60%

Convection Cooking (With preheating function)

The convection cooking can let you to cook the food as a traditional oven. **Microwave is not used.** It is recommended that you should preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the required temperature, it will maintain at the requested temperature for five minutes.

Programming the FAN HEAT function (With pre-heating function)		Display
	Press the Chaleur tournante key once, the oven will display "C-1".	
	Turn the function selector to select the convection temperature. Choose the convection temperature by keeping turning it.	
	Press the Depart key to confirm the temperature.	
	Press the Depart key to start preheating. When the preheating temperature arrives, the buzzer will sound twice to remind you to put the food into the oven. And the preheated temperature is displayed and flash.	
	Put the food into the oven and close the door. Turn the function selector to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.)	
	Press the Depart key to start cooking.	



Note:

The temperature can be chosen from 150 degrees to 240 degrees.



Never preheat your oven in the Circulating Heat + Microwave mode because this could damage the appliance.



When using the oven in the combined circulating heat + microwave mode, do not use metal cookware.

Convection/Convection+ microwave cooking

(without pre-heating function)

		Display
	Press the Chaleur tournante key once, twice or three times, the oven will display "C-1", "C-2" or "C-3".	
	Turn the function selector to select the convection temperature.	
	Press the Départ key to confirm, the LED will display temperature.	
	Turn the function selector to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.) <i>Example</i> : 45 minutes.	
	Press the Départ key to start cooking.	



Note:

the temperature can be chosen from 150 degrees to 240 degrees.

Warning: when using the oven in the combined circulating heat + microwave mode, do not use metal cookware.

Programming a memory function

		Display
	Press the MEMO 1 2 3 key to select the cooking programme 1, 2 or 3.	
	Make the cooking programme of your choice.	
	Confirm the programme by pressing the MEMO 1 2 3 button. A bip will confirm the setting and the time is set.	



Note:

Auto menu cooking cannot be set as memory procedure.

For example: to set the program as memory 2: cook the food with 700W power for 3 minutes and 20 seconds.

		Display
	In waiting state, press the MEMO 1 2 3 key twice, LED displays "2".	
	Press the MO/gril key once, "900" displays.	
	Keep pressing the MO/gril key until "700" displays.	
	Turn the function selector to select 3 minutes and 20 seconds. "3:20" displays.	
	Press the MEMO 1 2 3 key to save the setting.	
	Or you can press the Départ key to start cooking and save the setting at the same time.	



For the next time, in waiting state, select Memory 2



and then push the Depart key to launch cooking.

Speedy Cooking

Display



In waiting state, press the key to start cooking with 100% microwave power for 30 seconds, each added press will increase 30 seconds cooking time up to 95 minutes.

0:30



In microwave, grill and convection cooking states, each press of the key can increase 30 seconds.

1:30



During auto menu and weight defrost cooking, time cannot be increased by pressing the key.

Speed Defrost

Display



Press the key pad once, the oven will display "100", "gr." will lights.

100 gr.



Turn the function selector to select the weight of food.

400 gr.

At the same time, "microwave" and "defrost" indicators will light. The weight should be 100-2000g.



Press the key to start defrosting.

Auto Menu

Display



Keep pressing the key to choose the menu from "A1", "A2"... "A8".

A1



Turn the function selector to choose the default weight as indicated in the menu chart.

400 gr.

Excepted for pies A7 which indicates to you a fixed temperature.



Press the key to start cooking.

After cooking finished, buzzer will sound two times.



Recommendation:

The Auto programmes A6, A7 and A8 need a preheat phase.

		Display
	Press the Auto key until you reach the chosen programme (i.e A8).	
	Turn the function selector to adjust the weight (except for A8).	
	Press the Depart key to start the pre heating. A double beep will sound to confirm when the right temperature is reached.	
	Insert the food inside the cavity an press on Depart key to start the cooking (the cooking time starts to deduct).	

Example: If you want to use auto menu to cook 150g of fish.

		Display
	Press the Auto key three times to choose "A3". The poisson indicator lights up.	
	Turn the function selector to choose 150g.	
	Press the Depart key to start cooking.	

Please kindly refers to the next page for menu chart.



Comments:

During microwave, grill, convection and combination cooking, press  or  to check the current power. The power will be displayed for 3 seconds.

b) Menu chart for automatic programs

MENUS	WEIGHT	TIME
A1 RED MEAT (microwave + convection) Use a dish adapted to microwaves and to high temperatures. Take out the meat from refrigerator 1 hour before cooking. Dish on rotating tray. After cooking, out of the oven, let rest the meat 10 min packed in an aluminium foil.	400 g 600 g 800 g 1000 g 1200 g	18 min 22 min 26 min 30 min 35 min
A 2 WHITE MEAT (microwave + convection) (pork, veal turkey poultry) Use an adapted dish to the micro waves and high temperatures. See advices "red meats".	400 g 600 g 800 g 1000 g 1200 g	25 min 30 min 35 min 40 min 45 min
A3 FISHES (microwave) Use a dish adapted to microwave, add from 2 to 3 spoon of water, of lemon juice or of white wine. Cover it with an adequate lid or a plastic wrap and lay it on the rotating tray.	150 g 250 g 300 g 400 g 600 g	2 min 30 4 min 4 min 35 5 min 48 7 min 48
A 4 POULTRY (microwave + convection) (Whole chicken or pieces) Prick the skin to avoid the projections. At the end of cooking, let rest the poultry 5 min in the oven.	500 g 750 g 1000 g 1200 g 1500 g	25 min 30 min 50 min 60 min 70 min
A 5 VEGETABLES (microwave) To cook fresh vegetables, add in the adequate dish : - 2 tablespoonful of water for 200 grams - ½ dl beyond.	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	6 min 7 min 35 8 min 50 10 min 12 min 25
A 6 PIZZA (Convection) To warm, cook or gild deep-frozen pizzas. Program with a preheating function, put the pizza after the beep	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	16 min 18 min 20 min 22 min 24 min
A 7 PIES (Convection) Function with preheating. Put the pie, cake pan laid on a fixed grill, low position, after the beep.	fix	40 min
A 8 CAKES (Convection) Function with preheating. Lay the mould on the grill in low position, after the beep. Have an eye on the burning colour.	400 g 500 g 600 g 700 g 800 g	40 min 45 min 50 min 60 min 65 min

Lock-out Function for Children

Display



Lock: In waiting state, press the STOP key for 3 seconds, there will be a beep denoting entering the children-lock state. The oven will display "SECU".



Lock quitting: In locked state, press the STOP key for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released.

SECU

Silent mode

It is possible to put the microwave into silent mode.

Press  for 3 seconds to turn the sound off.

The beep will sound once and the screen will display "Off" for 1 second.

Press  for 3 seconds to turn the sound back on.

The beep will sound once and the screen will display "On" for 1 second.



Notes:

In defrosting and grill mode halfway through cooking the oven will sound two beeps to inform you that the food should be turned if necessary.



Buzzer will sound two times when cooking finished.

During cooking, if the door is opened and after closing the door, the DEPART key must be pressed to continue cooking.

Once the cooking program has been set, if DEPART key is not pressed in five minutes, the setting will be cancelled.

4) CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE

It is recommended that you regularly clean your oven and remove any food build-up on the inside and outside of the appliance. Use a damp, soapy sponge. If the appliance is not cleaned regularly, its surface could become damaged, permanently affecting the appliance's lifespan and possibly causing a safety hazard. If the door or door hinge are damaged, the oven should not be used until it has been repaired by an authorised person.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

The use of abrasive products, alcohol or thinner is not recommended; they may damage the appliance.

In the event of odour or caked-on dirt, boil water with lemon juice and vinegar in a cup for two minutes and clean the insides with a bit of dishwashing liquid.

The table can be removed to facilitate cleaning. To do this, handle it by the access zones provided for this purpose. If you remove the turning gear, do not let water penetrate into the motor axle hole.

Don't forget to return the turning gear, wheel guide and turntable.

To preserve your appliance, we recommend that you use Clearit cleaning products.



Professional expertise serving individuals.

Clearit offers you professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchens.

They are on sale at your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumable products.

5) TROUBLESHOOTING

If you have doubts about the proper functioning of your appliance, this does not necessarily mean it is broken. In any event, check the following items:

You observe that...	What should you do?
The appliance does not start.	Check the electrical connection of your appliance. Ensure that your oven's door is fully closed. Ensure that the child safety feature is not activated.
The appliance is noisy. The turntable does not rotate properly.	Clean the wheels and the rolling area under the turntable. Ensure that the wheels are properly positioned.
You see steam on the window.	Wipe the condensation away with a cloth.
Food is not heated during a microwave programme.	Ensure that the cookware is suitable for microwave ovens and that the power level is appropriate.
The appliance is creating sparks.	Thoroughly clean the appliance: remove grease, cooking particles, etc. Remove any metal items from the walls of the oven. Never use metal items with the grid.
The bulb doesn't work.	Call the brand's authorized technician to replace the bulb.



Warning:

Be careful, this appliance is equipped with a high tension circuit. Do not make yourself any repairing inside the oven.

6) OPERATING PROFICIENCY TESTING

Operating proficiency testing according to CE/EN/NF EN 60705 standards.

The international Electrotechnical Commission, SC59K, has established a standard relative to comparative performance tests conducted on various microwaves.

We recommend the following for this appliance:

Test	Load	Approx time	Power	Containers/ recommendations
Egg custard (12.3.1.)	1000g 50 g	21 min 13-15 min	500W	pyrex 227 on the turntable pyrex 220 on the turntable
Sponge cake (12.3.2.)	475g	7 min	700W	pyrex 828 on the turntable
Meatloaf (12.3.3.)	900g	14 min	700 W	pyrex 838 cover with cling film On the turntable
Defrosting Meat (13.3.)	500 g	10 min 50 + standing 5 min	speed defrost	on the turntable
Defrosting Raspberries (B.2.1.)	250 g	6-7 min	200 W	on a flat plate on the turntable
Potato gratin (12.3.4.)	1100g	35 min	G2	pyrex 827 on the turntable
Chicken (12.3.6.)	1200 g	45 min	A4 C 2	on the turntable
Cake (12.3.5.)	700 g	30 min	A8	pyrex 828 place on the grill in low position Preheating 160°C

Estimada Clienta, estimado Cliente:

Acaba de comprar un producto **BRANDT** y le agradecemos su confianza.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, en su modo de vida, en sus necesidades, para que satisfaga lo mejor posible sus expectativas. Hemos recurrido a nuestros conocimientos, nuestro espíritu innovador y toda la pasión que nos mueve desde hace más de 60 años.

En nuestro deseo permanente de satisfacer cada vez mejor sus exigencias, nuestro servicio de atención al consumidor está a su disposición, y contestará todas sus preguntas y sugerencias.

Puede conectarse también a nuestra página web **www.brandt.com** donde encontrará nuestras últimas innovaciones, así como información adicional útil.

Para **BRANDT** es un honor acompañarle en su vida cotidiana y le deseamos que disfrute plenamente esta compra.



Importante: Antes de poner en marcha el aparato, lea atentamente este manual de instalación y uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO	54
a) Instrucciones de seguridad	54
b) Datos técnicos	59
c) Principio de funcionamiento	59
d) Protección del medio ambiente	60
2) INSTALACIÓN DE SU APARATO	60
a) Antes de enchufarlo	60
b) La conexión eléctrica	60
c) Utensilios	61
d) Descripción de su aparato	63
e) Presentación del cuadro de control	64
f) Instalación del plato giratorio	64
g) Instalación en una encimera	65
h) Instalación	65
3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO	66
a) Instrucciones de funcionamiento	66
b) Cuadro de los menús para los programas automáticos	72
4) CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE SU APARATO	73
5) EN CASO DE ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO	74
6) RECOMENDACIONES PARA MEDIR EL RENDIMIENTO	75

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO



Guarde este manual de uso con su aparato. En caso de venta o cesión de este aparato a otra persona, asegúrese de transmitir este manual de uso al nuevo propietario. Le agradecemos que lea estas recomendaciones antes de instalar y utilizar este aparato. Han sido redactadas pensando en su seguridad y en la de los demás.

a) *Instrucciones de seguridad*

Información general:

- Su aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico para cocer, calentar o descongelar alimentos y bebidas. Sólo puede utilizarse en ambientes cubiertos, cerrados y caldeados, como una cocina o cualquier otra habitación con las mismas características.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con este aparato.
- Los niños de menos de 8 años deben permanecer alejados del aparato a menos que se les pueda vigilar continuamente.
- Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Instalación:

- Instale este horno respetando estrictamente las instrucciones de instalación proporcionadas en el manual.
- Consulte el capítulo 'INSTALACIÓN DE SU APARATO'.
- Tenga cuidado con no tapar los respiraderos de ventilación del aparato.
- Su aparato no ha sido diseñado para instalarse en el nicho de un mueble.

- Si este aparato se cubre o está en contacto con un material inflamable, como cortinas, tapicerías murales y elementos similares, existe un riesgo de incendio durante el funcionamiento.
- Aleje el cable de alimentación de las superficies calientes y no cubra ni encastre el horno.
- Su aparato no está diseñado para ponerse en marcha con un temporizador externo ni un sistema de control remoto separado.

Utilización:



Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante su funcionamiento.



Los líquidos y otros alimentos no han de calentarse en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.

- Su aparato sólo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o una falta de experiencia y conocimientos, si dichas personas reciben la ayuda adecuada o las instrucciones apropiadas que les permitan utilizar el aparato con total seguridad y comprender los peligros que conlleva.
- Las partes accesibles de este aparato se calientan mientras funciona.
- Los niños han de mantenerse alejados si no reciben una atención continua.
- No ponga nada encima del aparato mientras esté funcionando.
- Compruebe que los utensilios son apropiados para su uso dentro del horno microondas.

- Utilice siempre guantes aislantes para sacar los platos del horno. Algunos platos absorben el calor de los alimentos y, por lo tanto, están muy calientes.
- Cuando lo use en modo «micro-ondas» o «micro-ondas combinado a otro modo de cocción», no utilice ningún recipiente metálico, retire los cierres metálicos y las asas metálicas de los recipientes / bolsas antes de introducirlos en el horno.
- Para no deteriorar su aparato, no lo ponga nunca en funcionamiento vacío ni sin plato.
- En caso de cantidades pequeñas, ponga un vaso de agua junto al alimento para aumentar la carga
- El calentamiento de bebidas por microondas puede provocar una emanación brusca y diferida de líquido en ebullición, por lo que se han de tomar las precauciones necesarias cuando se manipule el recipiente.
- Para evitar las quemaduras, el contenido de los biberones y los tarritos de alimentos para bebés se tienen que remover o agitar, y se ha de comprobar su temperatura antes de su consumo.
- Se recomienda no calentar los huevos con su cáscara ni los huevos cocidos enteros en un microondas, ya que pueden explotar incluso después de haber terminado su cocción.
- No utilice papel de aluminio de cocina para cubrir los alimentos, no cubra una parte del horno con papel de aluminio.
- Mientras se calientan los alimentos en contenedores de plástico o de cartón, vigile el horno de vez en cuando debido a la posibilidad de inflamación.

- Si sale humo del aparato, apáguelo o desenchúfelo y mantenga la puerta cerrada para ahogar las eventuales llamas.
- Utilizar accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ser peligroso y causar lesiones.
- Ni utilice el compartimento del horno como armario para colocar cosas.
- No meta alimentos como pan, galletas, etc. dentro del horno.

Conservación:



La falta de acciones para mantener el buen estado del horno puede conllevar el deterioro de las superficies de la cavidad o de la puerta, y puede alterar irreversiblemente la duración de vida del aparato y provocar situaciones peligrosas.



Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.



Su aparato genera microondas y contiene un circuito de alta tensión, no levante su cubierta.

Resulta peligroso para cualquier persona no cualificada realizar operaciones de conservación que requieran la retirada de la cubierta de protección del aparato.

- Quitar la cubierta de protección del aparato puede conllevar una exposición a la energía de microondas.
- Quitar la cubierta de protección del aparato, aunque esté desenchufado, puede conllevar una electrocución por contacto del circuito de alta tensión.
- Los niños de menos de 8 años no deben limpiar ni realizar tareas de conservación del aparato.
- Ha de limpiar regularmente su aparato. Se han de retirar los restos de alimentos.

- No limpie el aparato con una esponja abrasiva ni una cuchilla metálica.
- Por su seguridad, no limpie nunca el aparato con un limpiador a vapor.
- La junta y el marco de la puerta se han de inspeccionar regularmente para comprobar que no están deteriorados. Si están en mal estado, no vuelva a utilizar el aparato y recurra a un técnico especializado.
- Cuando tenga que cambiar la bombilla de su microondas, póngase en contacto con un técnico especializado.
- No tire nunca del cable, desenchufe el aparato cogiendo el enchufe.
- Si el cable de alimentación está dañado, tiene que cambiarlo el fabricante, su representante o cualquier otra persona cualificada para evitar cualquier peligro.

Utilización inadecuada:

- El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de utilizaciones no adecuadas.
- Utilice únicamente este aparato para los usos descritos en este manual.
- Respete las instrucciones generales de uso y de seguridad expuestas en este capítulo.
- Este aparato no se ha diseñado para secar alimentos ni ropa. Tampoco se ha diseñado para calentar cojines calentadores, zapatillas, esponjas, ropa húmeda ni artículos similares. Tampoco es adecuado para la esterilización. Estos usos pueden conllevar la destrucción de su aparato y provocar una situación peligrosa.

- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en viviendas particulares. Su utilización en locales comunitarios o profesionales, tales como una sala de descanso de oficinas o talleres, locales de campings, hoteles, etc. no corresponde a los usos definidos por el fabricante.

b) Datos técnicos

Modelo	CE2646B / CE2646S / CE2646W
Tensión nominal	230 V ~ 50 Hz
Potencia de entrada nominal (microondas)	1.450 W
Potencia de salida nominal (microondas)	900 W
Potencia de entrada nominal (grill)	1.100 W
Potencia de entrada nominal (convección)	2.500 W
Diámetro del plato giratorio	31,5 cm
Dimensiones exteriores (L x l x h)	513 x 496 x 307 mm
Peso neto	18,1kg

c) Principio de funcionamiento

Las microondas utilizadas para la cocción son ondas electromagnéticas.

Existen normalmente en nuestro entorno, como las ondas radio-eléctricas, la luz o los rayos infrarrojos.

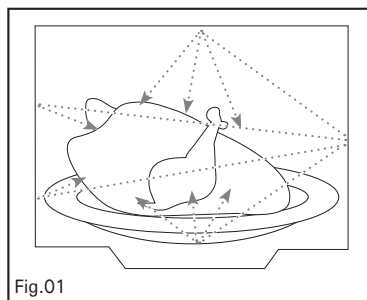
Su frecuencia se sitúa en la banda de los 2450 MHz.

Su comportamiento:

- Se reflejan en los metales
- Atraviesan el resto de los materiales.
- Son absorbidas por las moléculas de agua, grasa y azúcar.

Cuando se expone un alimento a las microondas, se produce una rápida agitación de las moléculas, lo que provoca un calentamiento.

La profundidad de penetración de las ondas en el alimento es de aproximadamente 2,5 cm, si el alimento es más grueso, la cocción del centro se realizará por conducción, como en la cocción tradicional.



d) Protección del medio ambiente

Es conveniente saber que las microondas provocan, en el interior del alimento, un simple fenómeno térmico, y que no son nocivas para la salud.



Al final de su vida, este producto no debe desecharse junto a la basura doméstica. Debe llevarlo a un punto limpio o entregárselo a su vendedor. De esta manera evitará las consecuencias nefastas para el medio ambiente y para la salud que produciría deshacerse del mismo de manera inapropiada. Además colaborará en el reciclaje de materiales, con un significativo ahorro energético y de recursos.

Un logotipo colocado en el producto le recuerda que no debe arrojarlo a la basura doméstica. Para más información, póngase en contacto con su ayuntamiento o con la tienda donde adquirió el producto.

Su aparato también contiene numerosos materiales reciclados. Por lo tanto, está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos estropeados no han de mezclarse con otros residuos.

El reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se realizará, así pues, en las mejores condiciones, conforme a la directiva europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos estropeados más cercanos a su domicilio. Le agradecemos su colaboración para proteger el medio ambiente.

2) INSTALACIÓN DE SU APARATO

a) Antes de enchufarlo



Atención:

Compruebe que su aparato no haya sufrido ninguna avería durante el transporte (puerta o junta deformada, etc.)

Si constata algún daño, antes de utilizarlo, póngase en contacto con su vendedor.

b) La conexión eléctrica

Comprobar que:

- la potencia de la instalación es suficiente.
- las líneas de alimentación están en buen estado.
- el diámetro de los cables cumple las normas de instalación.
- su instalación está equipada con una protección térmica de 20 amperios.



En caso de duda, consulte a su electricista.

La conexión a la electricidad se realiza antes de instalar el aparato en su sitio definitivo.

Se tiene que garantizar la seguridad eléctrica mediante una conexión correcta. Si se realizan operaciones de conservación, se tiene que desenchufar el aparato de la red eléctrica, se tienen que cortar o quitar los fusibles.

El aparato se tiene que enchufar con un cable de alimentación normalizado con tres conductores de 1,5 mm² (1 fase + 1 neutro + 1 tierra) que han de estar conectados a la red 220-240 V 50 Hz monofásica mediante una toma de corriente normalizada CEI 60083 equipada con dos conductores macho y una tierra, y conforme a las normas vigentes de instalación.

El cable de tierra (verde amarillo) está conectado al terminal del aparato y debe conectarse a la tierra de su instalación eléctrica.

El hilo neutro (azul) debe conectarse al neutro de la red eléctrica.

El hilo de fase (rojo, negro o marrón) debe conectarse a la fase de la red eléctrica.

La ficha de corriente o cualquier otro dispositivo de corte eléctrico, debe permanecer inmediatamente accesible para permitir el apagado de emergencia.

Prevea también, en su instalación eléctrica, un dispositivo accesible que pueda separar el aparato del sector y cuya apertura de contacto sea al menos de 3 mm a la altura de todos los polos.

Si el horno presenta cualquier anomalía, desenchufe el aparato o corte el dispositivo de conexión al sector.

Si el cable de alimentación de su aparato está dañado, tiene que cambiarlo el fabricante, su servicio post-venta o una persona cualificada para evitar cualquier peligro.

Atención: Declinamos toda responsabilidad en caso de accidente o incidente debido a una toma de tierra inexistente, defectuosa o incorrecta.

c) Utensilios

Consulte las instrucciones «Materiales utilizables en su horno microondas y materiales que hay que evitar». Hay algunos utensilios no metálicos que tampoco se pueden utilizar en el microondas. Si tiene alguna duda, pruebe el utensilio en cuestión como se describe a continuación.

Prueba de un utensilio:

1. Eche, en un recipiente apto para el microondas, una taza de agua fría (250 ml) y meta dentro el utensilio.
2. Calientelo a potencia máxima durante 1 minuto.
3. Toque con cuidado el utensilio. Si el utensilio está muy caliente, no lo utilice para cocinar en el microondas.
4. No supere un tiempo de cocción de 1 minuto.

Advertencia

Riesgo de lesión



Para una persona no cualificada, es peligroso realizar una operación de conservación o reparación que implique la retirada de la cubierta de protección contra la exposición a la energía de microondas.

Materiales utilizables en su horno microondas

Utensilios	Observaciones
Hoja de aluminio	Únicamente para cubrir. También podemos utilizar pequeños trozos de aluminio para cubrir las partes finas de la carne o las aves y evitar que se cuezan demasiado. Puede formarse un arco eléctrico si la hoja está demasiado cerca de las paredes del horno. La hoja debe estar alejada de como mínimo 2,5 cm de las paredes del horno.
Fuente tostadora para microondas	Respete las instrucciones del fabricante. El fondo de la fuente tostadora debe situarse, por lo menos, a 5 cm del plato giratorio. Un uso incorrecto podría provocar la ruptura del plato giratorio.
Vajilla	Sólo compatible con microondas. Respete las instrucciones del fabricante. No utilice platos agrietados ni con brechas.
Botes	Quite siempre la tapa. Utilícelos sólo para calentar ligeramente los alimentos. La mayoría de los botes no son resistentes al calor, y pueden romperse.
Vasos	Sólo vasos especiales aptos para el horno. Compruebe que no tengan metal. No utilice platos agrietados ni con brechas.
Bolsas de cocción en el horno	Respete las instrucciones del fabricante. No cierre la bolsa con un cierre metálico. Haga agujeros para que pueda salir el vapor.
Platos y vasos de cartón	Utilícelos únicamente para una cocción/un recalentamiento muy breve. No se aleje del horno durante la cocción.
Servilletas de papel	Utilícelas para cubrir los alimentos al calentarlos y para absorber las grasas. Utilícelas con vigilancia y únicamente para una cocción muy corta.
Papel sulfurizado	Utilícelo como tapa para evitar las salpicaduras o en papillote para cocer al vapor.
Plástico	Únicamente el plástico apto para el microondas. Respete las instrucciones del fabricante. El plástico ha de llevar la mención «Apto para microondas». Algunos recipientes de plástico se derriten cuando los alimentos que contienen están calientes. Las «bolsas de cocción» y las bolsas de plástico cerradas herméticamente deben rasgarse, agujerarse o abrirse, como se indica en el envase.
Film plástico	Únicamente el plástico apto para el microondas. Utilícelo para cubrir sus alimentos durante la cocción para conservar la humedad. No permita que el film plástico entre en contacto con los alimentos.
Papel parafinado	Utilícelo como tapa para evitar las salpicaduras y conservar la humedad.

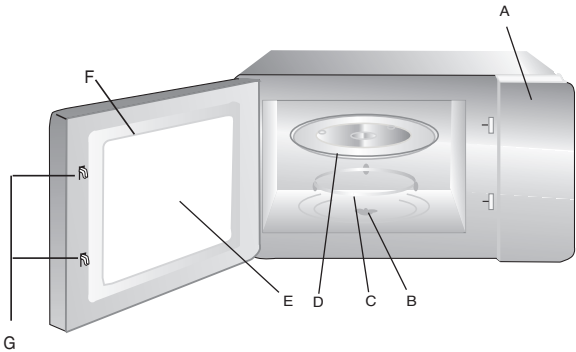
Materiales que hay que evitar en el horno microondas

Utensilios	Observaciones
Molde de aluminio	Puede provocar la creación de arcos eléctricos. Ponga los alimentos en una fuente apta para el microondas.
Cartones alimentarios con asa metálica	Puede provocar la creación de arcos eléctricos. Ponga los alimentos en una fuente apta para el microondas.
Utensilios de metal o que tengan metal	El metal impide que la energía de microondas llegue a los alimentos. Las estructuras metálicas pueden provocar la creación de arcos eléctricos.
Cierres metálicos	Pueden provocar la creación de arcos eléctricos y producir un incendio en el horno.
Bolsas de papel	Pueden provocar un incendio en el horno.
Espuma de plástico	La espuma de plástico puede fundirse o contaminar el líquido que hay en el interior cuando se expone a temperaturas elevadas.
Madera	La madera se seca si se mete en el horno microondas, y puede abrirse o agrietarse.

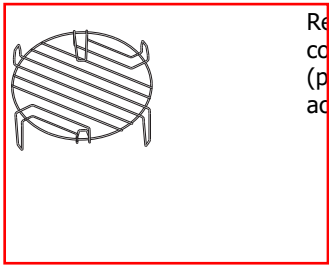
d) Descripción de su aparato

Nombres de la piezas y accesorios de su horno

Saque el horno y todos los accesorios de la caja y del interior del horno.

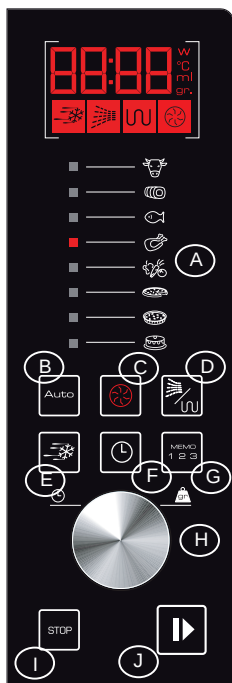


- A) Cuadro de control
- B) Arrastrador
- C) Soporte con ruletas
- D) Plato de cristal
- E) Cristal de vigilancia
- F) Puerta
- G) Sistema de bloqueo de seguridad



Rejilla (Sólo para los hornos con grill). La rejilla con tres pies se puede utilizar en posición baja (para cocer pasteles) o en posición alta para acercar más al grill.

e) *Presentación del cuadro de control*



A Las pantallas:

Le facilitan la programación mostrando las funciones, el tiempo o el peso programado, la hora y las categorías de alimentos.

B El botón Auto-programa:

Le permite seleccionar el tipo de plato que quiere cocinar y su peso: el aparato ajusta automáticamente la potencia y el tiempo de cocción.

C El botón Convección:

Permite seleccionar la función convección.

D El botón microondas/grill:

Permite escoger la potencia microondas o grill apropiada.

E El botón descongelación:

Permite programar la descongelación según el peso de los alimentos.

F El botón ajuste de la hora:

Permite poner el reloj en hora.

G El botón Programas 1 2 3:

Permite acceder rápidamente a las 3 operaciones pre-programadas.

H El conmutador rotativo:

Permite escoger el tiempo de cocción y el peso de los alimentos.

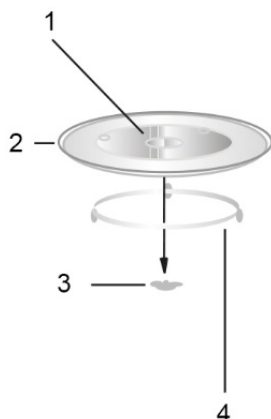
I El botón STOP Anulación:

Permite interrumpir o borrar un programa en funcionamiento.

J El botón On:

Permite comenzar la cocción.

f) *Instalación del plato giratorio*



1. Cojinete central (abajo)
2. Plato de vidrio
3. Arrastrador del plato giratorio
4. Soporte con ruletas

- a. No ponga nunca el plato de cristal al revés. La rotación del plato de cristal siempre ha de ser fluida.

- b. El plato de cristal y el soporte de ruletas siempre se deben utilizar durante la cocción.
- c. Todos los alimentos o recipientes alimentarios se ponen siempre en el plato de cristal para su cocción.
- d. Si el plato de cristal o el plato giratorio se agrietan o se rompen, póngase en contacto con su servicio post-venta autorizado más cercano.

g) Instalación en una encimera

Retire los embalajes y ponga a un lado los accesorios.

Compruebe que el horno no está dañado, por ejemplo, que no tenga ningún indicio de golpe o una puerta rota. No instale el horno si está dañado.

Carrocería: Retire el film plástico de protección de la superficie de la carrocería del horno microondas.

No quite el revestimiento de mica marrón claro situado en la cavidad del horno y que protege el magnetrón.

h) Instalación

1. Escoja una superficie plana con bastante espacio libre para la llegada de aire y/o la ventilación de las rejillas de salida (no lo encastre).

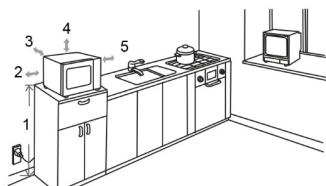
El horno se tiene que poner en una superficie situada, como mínimo, a 85 cm por encima del suelo.

Se requiere un espacio libre de al menos 7,5 cm entre el horno y las paredes adyacentes.

El lateral derecho debe quedar libre.

La cara trasera del aparato debe ponerse contra una pared.

- (1) Deje al menos 30 cm de espacio sobre el horno.
- (2) No quite los pies del horno.
- (3) Si obstruye la llegada de aire y/o las rejillas de salida, podría dañar el horno.



1. min 85 cm
2. 7,5 cm
3. 0 cm
4. 30 cm
5. Abierto

2. Conexión eléctrica

- Su instalación debe estar equipada con una protección térmica de 16 amperios.
- Utilice imperativamente una toma de corriente que tenga **un terminal de tierra** y que esté conectada según las normas de seguridad vigentes.
- Prevea también en su instalación eléctrica un dispositivo accesible por parte del usuario que pueda separar el aparato del sector y cuya apertura de contacto sea de al menos 3 mm a la altura de todos los polos.

- Si el cable de alimentación está dañado, tiene que cambiarlo el fabricante, su servicio post-venta o una persona cualificada para evitar cualquier peligro.

ADVERTENCIA: No instale el horno encima de una placa de cocina ni de ningún aparato que produzca calor.

Si está instalado cerca o sobre una fuente de calor, el horno podría verse dañado y la garantía quedaría anulada.



La superficie accesible puede calentarse mientras funciona el horno.

3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO

a) Instrucciones de funcionamiento

Cuando el horno microondas está enchufado a la corriente eléctrica, se leerá «0:00» y el timbre sonará una vez.

Ajuste del reloj		Pantalla
	Apriete el botón  , los números de las horas parpadean.	
	Gire el selector para ajustar la hora, la hora tendrá que ser de entre 0 y 23 (24 horas).	
	Apriete el botón  , los números de los minutos parpadean.	
	Gire el selector para ajustar los minutos, los minutos tendrán que estar entre 0 y 59.	
	Apriete el botón  para terminar de ajustar la hora, «:» parpadea y la hora se enciende.	

Cocción en microondas

Cuadro de potencia del microondas

Apretar	1 vez	2 veces	3 veces	4 veces	5 veces
Potencia	900 W	700 W	500 W	350 W	150 W
Pantalla	900	700	500	350	150

Pantalla

Apriete en el botón MO/grill varias veces para seleccionar la función que desee.

900



Gire el selector para ajustar la duración de cocción.

1:30



Apriete el botón On para comenzar la cocción.

Por ejemplo: Si desea cocer durante 20 minutos a 700 W, programe el horno como se explica a continuación:



Apriete el botón MO/grill una vez, el horno mostrará «900».

900



Apriete el botón MO/grill otra vez para seleccionar 700 W, el horno mostrará «700».

700



Gire el selector para ajustar la duración de cocción hasta que el horno indique «20:00». (La duración de cocción máxima es de 95 minutos.)

20:00



Apriete el botón On para comenzar la cocción.

**Observación:**

los intervalos de ajuste de la duración son los siguientes:

0---1 min: 5 segundos

1---1 min: 10 segundos

5---10 min: 30 segundos

10---30 min: 1 minuto

30---95 min: 5 minutos

Cocción al grill + cocción combinada grill + micro-ondas**Cuadro de potencia Grill/Microondas + Grill**

Función	Potencia del microondas	Potencia del grill
G-1	0%	100%
G-2	20%	80%
G-3	40%	60%

Pantalla

Apriete el botón MO/grill varias veces hasta que aparezca «G-1», «G-2» o «G-3».

G-1



Gire el selector para ajustar la duración de cocción. (La duración de cocción máxima es de 95 minutos.)
Ejemplo: 8 minutos 30 segundos.

8:30



Apriete el botón On para comenzar la cocción.

**Observación:**

A la mitad del tiempo de cocción, el horno emitirá dos pitidos para indicarle que hay que dar la vuelta al alimento si es necesario.

Cocción por convección

Función	Potencia del microondas	Potencia de convección
C-1	0%	100%
C-2	20%	80%
C-3	40%	60%

Cocción por convección (con pre-calentamiento)

La cocción por convección le permite cocer sus alimentos como un horno tradicional. **La función microondas no se utiliza.** Se aconseja pre-calentar el horno a la temperatura adecuada antes de introducir los alimentos al horno. Cuando el horno alcanza la temperatura necesaria, la conservará durante 5 minutos.

Programación de la función convección (con precalentamiento)**Pantalla**

Apriete el botón Convección una vez, el horno mostrará «C-1».

C-1



Gire el selector para seleccionar la temperatura de convección. Seleccione la temperatura de convección y siga girando el botón.

200°



Apriete el botón On para confirmar la temperatura.



Apriete en el botón On para comenzar el precalentamiento. Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento, sonarán dos pitidos para recordarle que meta los alimentos al horno. Y aparecerá parpadeante la temperatura de precalentamiento.

200°



Meta los alimentos en el horno y cierre la puerta. Gire el selector para ajustar la duración de cocción. (La duración de cocción máxima es de 95 minutos.)

95:00



Apriete el botón On para comenzar la cocción.

**Observación:**

La temperatura se puede ajustar entre 150 y 240 grados.



No precaliente nunca su horno en posición convección + microondas, ya que esto podría dañar su aparato.



Si utiliza el horno en posición de cocción combinada por convección + microondas, no utilice recipientes de metal.

Programación de la función convección / convección+

microondas (sin precalentamiento)



Apriete el botón Convección tantas veces como sea necesario para que aparezca «C-1», «C-2» o «C-3» en ese orden.

C-2



Gire el selector para seleccionar la temperatura deseada.

200°C



Apriete el botón On para confirmar. En la pantalla aparecerá la temperatura.



Gire el selector para ajustar la duración de cocción.
(La duración de cocción máxima es de 95 minutos.)
Ejemplo: 45 minutos.

45:00



Apriete el botón On para comenzar la cocción.



Observación:

La temperatura se puede ajustar entre 150 y 240 grados.

Atención: si utiliza el horno en posición de cocción combinada por convección + microondas, no utilice recipientes de metal.

Programación de la función memorización



Apriete el botón MEMO 1 2 3 para seleccionar el programa de cocción 1, 2 o 3.

1

Programe la cocción que prefiera.

900



Valide la programación apretando en el botón MEMO 1 2 3.
Pitido de confirmación y aparece la hora.

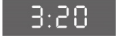
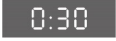
8:59



Observación:

La cocción en modo Menú Auto no se puede seleccionar como procedimiento de memorización.

Por ejemplo: para grabar el programa en memoria 2: cocer los alimentos a 700 W durante 3 minutos y 20 segundos.

		Pantalla
	Cuando el aparato esté parado, apriete en el botón MEMO 1 2 3 dos veces, la pantalla muestra el «2».	
	Apriete una vez el botón MO/grill, aparece «900».	
	Siga apretando el botón MO/grill hasta que aparezca «700».	
	Gire el selector para seleccionar 3 minutos y 20 segundos. Aparece «3:20».	
	Apriete en el botón MEMO 1 2 3 para guardar los ajustes.	
	O apriete el botón On para comenzar la cocción y guardar los ajustes a la vez.	
	La próxima vez, cuando el aparato esté parado, selección Memoria 2	
	Y luego apriete el botón On para comenzar la cocción.	
Programación de la cocción rápida		Pantalla
	Cuando el aparato esté parado, apriete en el botón On para empezar la cocción al 100% de potencia microondas durante 30 segundos. Cada presión suplementaria aumentará el tiempo de cocción en 30 segundos hasta un máximo de 95 minutos.	
	En los modos microondas, grill y calor giratorio, cada presión en el botón On aumenta la duración en 30 segundos.	
	Durante la cocción en modo Menú Auto y Descongelación por peso, la duración no se puede aumentar apretando en el botón On.	
Programación de la descongelación rápida		Pantalla
	Apriete el botón  una vez, en el horno aparecerá «100», « gr. » se encenderá.	
	Gire el selector para seleccionar el peso de los alimentos.	
	Simultáneamente, se encenderán los pilotos «microondas» y «descongelación». El peso de los alimentos debe situarse entre 100 y 2.000 g.	
	Apriete el botón On para lanzar la descongelación.	

Programación del Menú Auto



Apriete en el botón **Auto** para seleccionar un menú de «A1» a «A8».



Gire el selector para elegir el peso por defecto, como se indica en el cuadro de los menús, excepto para «tartas» A7 que le indica una temperatura fija.



Apriete el botón **On** para comenzar la cocción.

Al final de la cocción, el timbre sonará dos veces.

Pantalla



Recomendación:

Los programas A6, A7 y A8 integran una fase de precalentamiento.

Proceda como sigue:



Apriete el botón **Auto** hasta que aparezca el programa que desee (por ejemplo, A8).



Gire el selector para elegir el peso (excepto para A8).



Apriete en el botón **On** para comenzar el precalentamiento.

Cuando se alcanza la temperatura, se oye un pitido.



Meta el alimento y apriete **On** para comenzar la cocción. Empezará la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Pantalla



Por ejemplo: Si quiere utilizar el menú auto para cocer 150 gramos de pescado:



Apriete en el botón **Auto** tres veces para seleccionar «A3». El piloto «pescado» se enciende.



Gire el selector para seleccionar 150 g.



Apriete el botón **On** para comenzar la cocción.

Pantalla



Consulte el siguiente cuadro para ver los menús.



Comentario:

Durante la cocción con microondas, grill, convección o en modo combinado, apriete en



para comprobar la potencia que se está utilizando. La potencia se mostrará durante 3 segundos.

b) Cuadro de los menús para los programas automáticos

MENÚS	PESO	TIEMPO
A1 CARNE ROJA (microondas + convección) Utilice un recipiente adaptado al microondas y las temperaturas elevadas. Saque la carne del frigorífico 1 h antes de la cocción. Fuente sobre plato giratorio. Después de la cocción, fuera del horno, deje reposar la carne 10 min. envuelta en una hoja de aluminio.	400 g 600 g 800 g 1.000 g 1.200 g	18 min 22 min 26 min 30 min 35 min
A2 CARNE BLANCA (microondas + convección) (cerdo, ternera, pavo) Utilice un recipiente adaptado al microondas y las temperaturas elevadas. Consulte los consejos para «carne roja»	400 g 600 g 800 g 1.000 g 1.200 g	25 min 30 min 35 min 40 min 45 min
A3 PESCADO (microondas) Utilice una fuente adaptada al microondas, añada 2 o 3 cucharadas de agua, zumo de limón o vino blanco. Tape con una tapadera adaptada o un film alimentario y póngalo sobre el plato giratorio.	150 g 250 g 300 g 400 g 600 g	2 min 30 4 min 4 min 35 5 min 48 7 min 48
A4 AVES (microondas + convección) (pollo entero o en trozos) Pinche la piel para evitar las salpicaduras Al final de la cocción, deje reposar la carne 5 min en el horno.	500 g 750 g 1.000 g 1.200 g 1.500 g	25 min 30 min 50 min 60 min 70 min
A5 VERDURA (microondas) Para cocer verdura fresca, añada, en un recipiente adaptado: - 2 cucharadas soperas de agua por 200 gr. - ½ dl si hay más.	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	6 min 7 min 35 8 min 50 10 min 12 min 25
A6 PIZZA (convección) Para calentar, cocer o dorar las pizzas congeladas. Función con precalentamiento, poner la pizza cuando suene el pitido.	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	16 min 18 min 20 min 22 min 24 min
A7 TARTAS (convección) Función con precalentamiento. Cuando suene el pitido, meter la tarta, con el molde posado en la rejilla en posición baja.	fijo	40 min
A8 PASTELES (convección) Función con precalentamiento. Cuando suene el pitido, meter el molde en la rejilla en posición baja. Vigile mientras va tomando color.	400 g 500 g 600 g 700 g 800 g	40 min 45 min 50 min 60 min 65 min

Programación de la función bloqueo de protección (niños)

Pantalla



Bloqueo: En modo pausa, apriete en el botón STOP durante 3 segundos, oirá una señal sonora que indica el estado de bloqueo para niños. Aparecerá el piloto de bloqueo.



Desbloqueo: En modo bloqueo, apriete en el botón STOP durante 3 segundos, oirá un pitido largo que indica que el horno está desbloqueado. El piloto de bloqueo se apagará.



Comentarios:

Al final de la cocción, la alarma sonará dos veces.

Durante la cocción, si se abre la puerta después de haberla cerrado, se deberá activar el botón On para continuar la cocción.

Una vez que se haya seleccionado el programa de cocción, si no aprieta en el botón On en menos de cinco minutos, se anulará la selección.

Modo silencioso:

Es posible poner el microondas en modo silencioso:

Apriete el botón  durante 3 segundos para suprimir el sonido.

El pitido sonará una vez, y en la pantalla aparecerá "off" durante 1 segundo.

Apriete el botón  durante 3 segundos para volver a poner el sonido.

El pitido sonará una vez, y en la pantalla aparecerá "on" durante 1 segundo.



Comentarios:

En modo descongelación y grill, a media altura, el horno emitirá dos pitidos para indicarle que hay que dar la vuelta al alimento si es necesario.

4) CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE SU APARATO

Se recomienda limpiar el horno periódicamente y eliminar todo resto de comida que haya en el interior y el exterior del aparato. Utilice una esponja húmeda y con jabón. Si el aparato no se mantiene limpio, su superficie podría degradarse, afectar de forma inexorable su duración de vida y conllevar una situación peligrosa. Si la puerta o la junta de puerta sufren daños, no debe utilizarse el microondas antes de haber sido reparado por una persona competente.

No limpiar el aparato con un limpiador de vapor.

Se desaconseja el uso de productos abrasivos, alcohol o disolvente, que podrían deteriorar el aparato.

En caso de olores, o si el horno está encastrado, hierva agua con zumo de limón o vinagre en una taza durante 2 minutos y limpie las paredes con un poco de lavavajillas líquido.

El plato se puede quitar para facilitar la limpieza. Para hacerlo, cójalo por las zonas de acceso previstas para ello. Si quita el arrastrador, evite que el agua penetre en el agujero del eje motor. No se olvide de volver a poner el arrastrador, el soporte de ruletas y el plato giratorio.

Para preservar su aparato, le recomendamos que utilice los productos de limpieza Clearit.



La experiencia de los profesionales al servicio de los particulares.

Clearit le propone productos profesionales y soluciones adaptadas para la limpieza cotidiana de sus aparatos electrodomésticos y sus cocinas.

Lo encontrará a la venta en su tienda habitual, igual que toda una línea de productos accesorios y consumibles.

5) EN CASO DE ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Si tiene alguna duda sobre el funcionamiento correcto de su aparato, no significa que esté forzosamente averiado. De todas formas, compruebe los siguientes puntos:

Constata que...	¿Qué hay que hacer?
El aparato no arranca.	Compruebe el enchufe de su aparato. Compruebe que la puerta del horno esté bien cerrada. Compruebe que la seguridad infantil no esté activada.
El aparato hace demasiado ruido. El plato no da vueltas como es debido.	Limpie las ruletas y la zona de rodamiento bajo el plato giratorio. Compruebe que las ruletas están bien posicionadas.
Constata que hay vapor en el cristal.	Seque el agua de condensación con un trapo.
El alimento no se calienta en programa microondas.	Compruebe que los utensilios son aptos para el horno microondas y que el nivel de potencia está bien adaptado.
El aparato produce chispas.	Limpiar bien el aparato: retirar las grasas, las partículas de cocción,... Aleje todos los elementos metálicos de las paredes del horno. No utilice nunca elementos metálicos con la rejilla.
La bombilla está fundida.	Recurrir a un profesional cualificado autorizado por la marca para cambiar la bombilla.

Atención:



Este aparato posee un equipo de alta tensión. En todo caso, no intente nunca acceder usted mismo al interior del aparato.

6) RECOMENDACIONES PARA MEDIR EL RENDIMIENTO

Métodos de medición de la aptitud a la función conformes a las normas CEI/EN/NF EN 60705.

La comisión Electrotécnica Internacional SC 59 K, ha establecido una norma relativa a las medidas comparativas de rendimiento realizadas en distintos hornos microondas.

Para este aparato, recomendamos lo siguiente:

Pruebas	Carga	Tiempo aprox.	Potencia	Recipientes / consejos
Crema de huevos (12.3.1.)	1.000 gr 50 gr	21 min 13-15 min	500 W	Plato Pyrex ref. 227 en el plato giratorio Plato Pyrex ref. 220 en el plato giratorio
Pastel de Saboya (12.3.2.)	475 gr	7 min	700 W	Plato Pyrex redondo ref. 828 en el plato giratorio
Pan de carne (12.3.3.)	900 gr	14 min	700 W	Plato cake Pyrex ref. 838 en plato giratorio Cubrir con un film alimentario
Descongelación de la carne (13.3.)	500 gr	10 min 50 + 5 min reposo	speed defrost	En plato giratorio
Descongelación de las frambuesas (B.2.1.)	250 gr	6-7 min	200 W	Plato llano sobre plato giratorio
Gratinado de patatas (12.3.4.)	1.100 gr	35 min	G2	Plato Pyrex ref. 827 en plato giratorio
Pollo (12.3.6.)	1.200 gr	45 min	A4 C2	Fuente sobre plato giratorio
Pastel (12.3.5.)	700 gr	30 min	A8	Plato Pyrex redondo ref. 828 Rejilla posición baja Precalentar a 160°

Geachte Klant,

U heeft een product van **BRANDT** aangeschaft. Wij willen u graag bedanken voor uw vertrouwen.

Wij hebben bij het ontwerpen en tijdens de vervaardiging van dit product aan u gedacht, aan uw levenswijze, uw behoeften, opdat het zo goed mogelijk aan uw verwachten zou voldoen. We hebben tijdens het ontwerpen al onze know-how, zin voor innovatie en alle passie die ons reeds meer dan 60 jaar bezielt aangewend.

Onze klantendienst probeert voortdurend zo goed mogelijk tegemoet te komen aan de eisen die u stelt. Onze mensen staan ten dienste van onze klanten en zijn bereid uw vragen of suggesties te beantwoorden.

Kijk op onze website **www.brandt.com**, daar vindt u al onze laatste innovaties en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT is blij u dagelijks bij te staan en hoopt dat u ten volle kan genieten van uw aankoop.



Belangrijk: Voor installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruikersgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking ervan.

INHOUDSOPGAVE

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER	78
a) Veiligheidsvoorschriften	78
b) Technische gegevens	83
c) Werkingsprincipe	83
d) Milieubescherming	84
2) INSTALLATIE VAN UW APPARAAT	84
a) Voor het aansluiten	84
b) De elektrische aansluiting	85
c) Keukengerei	86
d) Beschrijving van uw apparaat	88
e) Voorstelling van het bedieningspaneel	89
f) Installatie van het draaiplateau	90
g) Installatie op een werkvlak	90
h) Installatie	91
3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT	92
a) Werkingsinstructies	92
b) Tabel met menu's voor de automatische programma's	98
4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT	99
5) IN GEVAL VAN WERKINGSPROBLEMEN	100
6) AANBEVELINGEN VOOR HET METEN VAN HET VERMOGEN	101

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER



Deze gebruikshandleiding bij het apparaat bewaren. Mocht u het apparaat verkopen of afstaan aan iemand anders, moet u ervoor zorgen dat de gebruikshandleiding aan de nieuwe eigenaar wordt bezorgd. Wij verzoeken u kennis te nemen van de handleiding voordat u het apparaat gaat installeren en gebruiken. Deze handleiding met de erin staande tips zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen.

a) Veiligheidsvoorschriften

Algemene informatie:

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor een huishoudelijk gebruik voor het koken, opwarmen of ontdooien van voedingsmiddelen en drank. Het mag enkel gebruikt worden in een afgedekte, gesloten en verwarmde omgeving zoals een keuken of elke andere ruimte die aan dezelfde specificaties beantwoordt.
- Laat kinderen nooit onbewaakt, om te vermijden dat ze met het apparaat zouden spelen.
- Kinderen van minder dan 8 jaar moeten verwijderd worden als zij niet voortdurend in het oog worden gehouden.
- Houd het apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Installatie:

- Bij installatie van deze oven moeten de in deze handleiding vermelde installatievoorschriften gevolgd worden.
- Zie hoofdstuk 'INSTALLATIE VAN UW APPARAAT'.
- Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van uw apparaat niet belemmerd zijn.

- Uw apparaat is niet bestemd voor installatie in een meubelnis.
- Als dit apparaat afgedekt wordt of in contact komt met brandbaar materiaal met inbegrip van gordijnen, draperieën en gelijkaardige elementen is er brandgevaar terwijl het apparaat in werking is.
- Houd het voedingssnoer uit de buurt van warme oppervlakken en bedek of bouw de oven niet in.
- Uw apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk aangekocht afstandsbedieningssysteem.

Gebruik:



De toegankelijke onderdelen van dit apparaat kunnen warm worden tijdens de werking.



Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet verwarmd worden in hermetisch afgesloten recipiënten, dit kan leiden tot ontploffing.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met een gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij bijgestaan worden of zij instructies betreffende het gebruik van dit apparaat hebben ontvangen en zich bewust zijn van de gevaren die het gebruik ervan kan inhouden.
- De toegankelijke onderdelen van uw apparaat worden warm tijdens het gebruik.
- Kinderen moeten verwijderd worden als zij niet voortdurend in het oog worden gehouden.
- Plaats geen enkel element op het apparaat wanneer het in werking is.

- Ga na of het keukengerei geschikt is voor gebruik in een microgolfoven.
- Gebruik altijd isolerende handschoenen om schotels uit de oven te verwijderen. Bepaalde schotels absorberen de warmte van voedingsmiddelen, en zijn dus zeer warm.
- Bij gebruik van "microgolfoven" of "microgolfoven gecombineerd met een andere bakwijze" mag u geen metalen recipiënten gebruiken, verwijder metalen sluitingen en metalen handvaten van de recipiënten / zakken vooraleer ze in de oven te plaatsen.
- Om beschadiging van uw apparaat te voorkomen, mag u het nooit leeg of zonder plateau laten werken.
- In het geval van kleine hoeveelheden, zet u een glas water naast het voedingsmiddel om de last te verhogen.
- Indien u drank opwarmt in de microgolfoven kan dit leiden tot een plots opspuiten en overlopen van de kokende vloeistof, daarom dient u voorzichtig te zijn bij het hanteren van het recipiënt.
- Om brandwonden te voorkomen, moet u de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoedsel roeren of schudden en dient u de temperatuur ervan te controleren voor verbruik.
- Het wordt aanbevolen om geen eieren met pel en volledige hardgekookte eieren in de een microgolfoven te verwarmen, zelfs na het koken kunnen ze nog ontploffen.
- Gebruik geen aluminiumfolie om voedingsmiddelen af te dekken, dek geen deel van de oven af met aluminiumfolie.
- Bij het verwarmen van voedingsmiddelen in plastic of papieren houders, dient u de oven in het oog te houden om ontvlaming te voorkomen.

- Indien er rook komt uit het apparaat, schakelt u de oven uit, verwijdt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om eventuele vlammen te verstikken.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant van het apparaat kan tot gevaarlijke situaties of verwondingen leiden.
- Gebruik het compartiment van de oven niet als opbergruimte.
- Plaats geen voedingsmiddelen zoals brood, droge taarten, enz. in de oven.

Onderhoud:



Een gebrek aan onderhoud van de oven kan leiden tot beschadiging van de oppervlakken van de holte of van de deur en kan de levensduur van het apparaat onherstelbaar wijzigen en leiden tot gevaarlijke situaties.



Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact voor elk onderhoud.



Uw apparaat genereert microgolven en bevat een hoogspanningscircuit, verwijder de kap niet. Het is gevaarlijk onderhoud waarvoor de beschermingskap van het apparaat moet worden verwijderd te laten uitvoeren door onbevoegde personen.

- Verwijdering van de beschermingskap van het apparaat kan leiden tot blootstelling aan microgolfenergie.
- Verwijdering van de beschermingskap van het apparaat kan leiden tot elektrocutie of contact met het hoogspanningscircuit, zelfs al werd de stekker uit het stopcontact verwijderd.
- Het apparaat mag niet worden schoongemaakt of onderhouden door kinderen jonger dan 8 jaar.

- Uw apparaat moet regelmatig schoongemaakt worden. Voedselresten moeten verwijderd worden.
- Maak het apparaat niet schoon met een schuurspons of een metalen schraper.
- Voor uw veiligheid mag u het apparaat nooit schoonmaken met behulp van een stoomreiniger.
- De dichting en de deurkader moeten regelmatig gecontroleerd worden op beschadiging. In geval van beschadiging mag u het apparaat niet langer gebruiken en dient u het te laten nakijken door een gespecialiseerde techniker.
- Wanneer u de gloeilamp van uw microgolfoven moet veranderen, neemt u contact op met een gespecialiseerde techniker.
- Trek nooit aan het snoer, maar ontkoppel het apparaat door het stopcontact tegen te houden.
- Indien het voedingssnoer beschadigd is moet u het, om gevaar te voorkomen, laten vervangen door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of elke hiertoe gekwalificeerde persoon.

Onzorgvuldig gebruik:

- De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid van de hand in geval van onzorgvuldig gebruik.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- Respecteer de algemene gebruiks- en veiligheidsvoorschriften die in dit hoofdstuk vermeld staan.
- Dit apparaat is niet bestemd voor het drogen van voedingsmiddelen of wasgoed. Tevens is het niet bestemd

voor de voorverwarming van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtig wasgoed en andere gelijkaardige artikelen. Het apparaat is evenmin bestemd voor sterilisatie. Dit soort gebruik kan leiden tot vernieling van uw apparaat en gevaarlijke situaties.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor een huishoudelijk gebruik in privéwoningen. Het gebruik van dit product in gemeenschappelijke of professionele lokalen zoals koffieruimtes op kantoren of werkplaatsen, campings, hotels enz. beantwoordt niet aan een zorgvuldig gebruik zoals bepaald door de fabrikant.

b) Technische gegevens

Model	CE2646W / CE2646B / CE2646S
Nominale spanning	230 V ~ 50 Hz
Nominaal toegevoerd vermogen (microgolven)	1 450 W
Nominaal uitgaand vermogen (microgolven)	900 W
Nominaal toegevoegd vermogen (Grill)	1 100 W
Nominaal toegevoegd vermogen (Convectie)	2 500 W
Diameter van het draaiplateau	31,5 cm
Afmetingen buitenkant (B x l x h)	513 x 496 x 307 mm
Netto gewicht	18,1 kg

c) Werkingsprincipe

De microgolven die voor het koken gebruikt worden, zijn elektromagnetische golven.

Ze komen veelvuldig voor in onze omgeving zoals elektrische radiogolven, licht, of zelfs infraroodstralen.

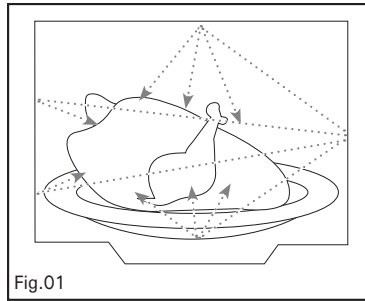
Hun frequentie bevindt zich in de 2450 MHz-band.

Hun gedrag:

- Ze worden geretroflecteerd door metalen.
- Ze gaan door alle andere materialen.
- Ze worden geabsorbeerd door water-, vet-, en suikermoleculen.

Wanneer een voedingsmiddel wordt blootgesteld aan microgolven volgt een snelle agitatie van de moleculen wat leidt tot verwarming.

De penetratiediepte van de golven in het voedingsmiddel bedraagt ongeveer 2,5 cm, als het voedingsmiddel dikker is, zal de kern van het voedingsmiddel verwarmd worden zoals bij een traditionele opwarming.



d) **Milieubescherming**

Het is goed te weten dat de microgolven binnen in het voedingsmiddel een eenvoudig warmteverschijnsel veroorzaken en dat zij niet schadelijk zijn voor de gezondheid.



Aan het einde van de levensduur mag dit product niet samen met ander huishoudelijk afval weggegooid worden. Lever het in bij een containerpark of bij uw verkoper. Dat maakt het mogelijk om de schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te vermijden en materialen te recyclen waardoor er heel wat energie en middelen kunnen worden bespaard.

Het product bevat een logo dat u eraan herinnert dat u het product niet mag weggooien met het huishoudelijk afval. Voor meer informatie neemt u contact op met uw gemeente of de winkel waar u dit product gekocht heeft.

Uw apparaat bevat eveneens tal van recycleerbare materialen. Het is dus voorzien van dit logo om u aan te duiden dat de gebruikte apparaten niet gemengd moeten worden met ander afval.

De apparaten zullen zal onder de beste omstandigheden door uw fabrikant gerecycled worden, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Neem contact op gemeentehuis of uw verkoper om het dichtstbijzijnde verzamelpunt voor gebruikte apparaten te kennen. Wij bedanken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het leefmilieu.

2) **INSTALLATIE VAN UW APPARAAT**

a) **Voor het aansluiten**



Opgelet:

Controleer of uw apparaat geen schade opgelopen heeft tijdens het transport (vervormde deur of dichting, enz...).

Indien u om het even welke beschadiging vaststelt, contacteer dan, voor elk gebruik, uw verkoper.

b) De elektrische aansluiting

Controleer:

- het installatievermogen voldoende is.
- de voedingskabel in goede staat zijn.
- de diameter van de draden in overeenstemming is met de installatieregels.
- uw installatie is uitgerust met een thermische bescherming van 20 ampère.



In geval van twijfel gelieve uw elektricien te raadplegen.

De elektrische aansluiting moet gebeuren voor de installatie van het apparaat op de definitieve plaats.

De elektrische veiligheid moet verzekerd worden door een juiste aansluiting. Tijdens het onderhoud moet het apparaat losgekoppeld worden van het elektrisch net en moeten de zekeringen losgekoppeld of verwijderd worden.

Het apparaat moet met een genormaliseerd voedingssnoer met drie kabels 1,5 mm² (1-fasig + 1 neutraal + 1 aarding) aangesloten worden op het eenfasig netwerk 220-240 V 50 Hz met behulp van een genormaliseerd stopcontact CEI 60083 met twee pennen en een Aarding en overeenkomstig de vigerende installatieregels.

De draad van de Aarding (groen geel) is verbonden met de aansluitklem van het apparaat en moet verbonden worden met de aarding van uw elektrische installatie.

De Neutrale draad (blauw) moet aangesloten worden met de neutrale draad van het elektrische net.

De draad van Fase (rood, zwart of kastanjekeurig) moet aangesloten worden op de elektrische fasedraad.

De stekker of elke andere elektrische stroomonderbreker moet onmiddellijk beschikbaar blijven om een noodstop uit te voeren.

Voorzie eveneens in uw elektrische installatie een instrument waarmee u het apparaat kan loskoppelen van het net en waarvan de opening van het contact minstens 3 mm bedraagt ter hoogte van alle polen.

Indien de oven een anomalie vertoont, ontkoppelt u het apparaat en ontkoppelt u het apparaat.

Als de voedingskabel van uw apparaat beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst-na-verkoop, of een bekwaam persoon om elk gevaar te voorkomen.

Opgelet: In geval van ongeval of incident ten gevolge van een onbestaande, defecte of foutieve aarding.

c) *Keukengerei*

Raadpleeg de volgende instructies "Materialen die mogen worden gebruikt in uw microgolfoven en materialen die moeten worden vermeden". Bepaalde niet metalen voorwerpen mogen niet gebruikt worden in de microgolfoven. In geval van twijfel moet u het voorwerp in kwestie testen volgens de onderstaande procedure.

Test met keukengerei:

1. Vul het recipiënt dat u in de microgolfoven wil plaatsen met een kopje koud water (250 ml) en plaats het keukengerei in kwestie.
2. Laat gedurende 1 minuut op maximaal vermogen verwarmen.
3. Raak het voorwerp voorzichtig aan. Als het keukengerei zeer warm is, mag u het niet gebruiken in de microgolfoven.
4. Laat niet meer dan 1 minuut koken.

Waarschuwing

Risico op letsel



Het is gevaarlijk voor een onbevoegd persoon om onderhouds- of herstellingswerkzaamheden uit te voeren waarvoor de beschermingskap tegen blootstelling op microgolfenergie moet gedemonteerd worden.

Materialen die in uw microgolfoven kunnen worden gebruikt

Keukengerei	Opmerkingen
Aluminiumfolie	Uitsluitend om af te dekken. Er kunnen kleine stukken aluminium gebruikt worden om fijne deeltjes vlees of gevogelte af te dekken en oververhitting te voorkomen. Er kan zich een vlamboog vormen als de folie te dicht tegen de wanden van de oven komt. De folie moet minstens 2,5 cm van de wanden van de oven verwijderd worden.
Bruinplateau	Respecteer de instructies van de fabrikant. De bodem van het bruinplateau moet minstens 5 cm hoger liggen dan het draaiplateau. Foutief gebruik zou kunnen leiden tot barsten in het draaiplateau.
Vaatwerk	Uitsluitend microgolfbestendig. Respecteer de instructies van de fabrikant. Gebruik geen gebarsten of bekraste schotels.
Bokalen	Verwijder steeds het deksel. Gebruik deze alleen om de voedingsmiddelen een beetje te verwarmen. De meeste bokalen zijn niet warmtebestendig en kunnen breken.
Glaswerk	Uitsluitend speciale glazen die ovenbestendig zijn. Controleer de aanwezigheid van metaal. Gebruik geen gebarsten of bekraste schotels.
Ovenbestendige zakken	Respecteer de instructies van de fabrikant. Sluit de zak niet met een metalen bandje. Doorprik de zak om de stoom te kunnen laten ontsnappen.
Papieren borden en bekens	Uitsluitend te gebruiken voor korte bereidingstijden en opwarmen. Blijf in de buurt van de oven tijdens het opwarmen.
Papieren servetten	Gebruik ze uitsluitend om de voedingsmiddelen tijdens het opwarmen af te dekken en voor het absorberen van overtollig vocht. Gebruik ze onder toezicht en enkel voor een zeer korte bereidingstijd.
Vetvrij papier	Enkel te gebruiken als afdekking om spatten te voorkomen of in papillotte om te koken met stoom.
Plastic	Uitsluitend plastic dat microgolven doorlaat. Respecteer de instructies van de fabrikant. Het plastic moet de vermelding bevatten "Microgolfovenbestendig". Bepaalde recipiënten in plastic smelten als de voedingsmiddelen die ze bevatten warm zijn. De "kookzakjes" en de hermetisch afgesloten plastic zakjes moeten gescheurd, doorprik of geopend worden, zoals aangeduid op de verpakking.
Plastic film	Uitsluitend plastic dat microgolven doorlaat. Gebruik dit om uw voedingsmiddelen af te dekken tijdens het bereidingsproces om de vochtigheid te behouden. Laat de plastic film niet in contact komen met de voedingsmiddelen.
Vetvrij papier	Gebruik dit als afdekking om spatten te voorkomen en de vochtigheid te behouden.

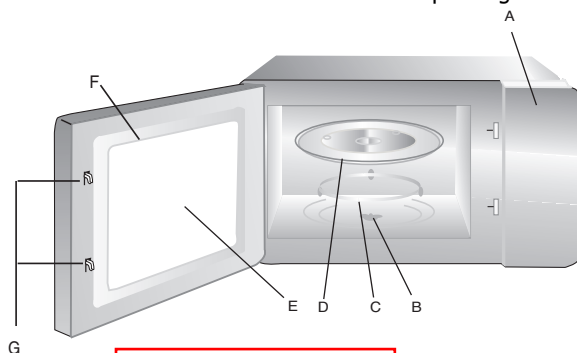
Materialen die moeten worden vermeden in de microgolfoven

Keukengerei	Opmerkingen
Plateau in aluminium	Kan leiden tot het ontstaan van vlambogen. Breng uw voedingsmiddelen over in een microgolfovenbestendige schotel.
Voedselkarton met metalen handvat	Kan leiden tot het ontstaan van vlambogen. Breng uw voedingsmiddelen over in een microgolfovenbestendige schotel.
Keukengerei in metaal of dat metaal bevat	Metaal verhindert microgolfenergie de voedingsmiddelen te bereiken. Het metalen frame kan leiden tot het ontstaan van vlambogen.
Metalen banden	Kunnen leiden tot het ontstaan van vlambogen en brand in de oven.
Papieren zakken	Kunnen brand veroorzaken in de oven.
Kunststof schuimmateriaal	Het kunststof schuim kan smelten of de vloeistof aan de binnenkant besmetten wanneer deze hoge temperaturen ondergaan.
Hout	Het hout droogt als het zich in een microgolfoven bevindt en kan splitsen of scheuren.

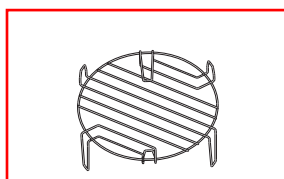
d) Beschrijving van uw apparaat

Namen van de stukken en accessoires van uw oven

Haal de oven en alle accessoires uit hun verpakking en de binnenkant van de oven.

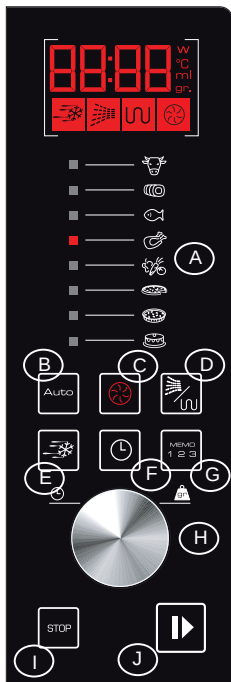


- A) Bedieningspaneel
- B) Rolplateau
- C) Steun met wieltjes
- D) Glazen plaat
- E) Controlevenster
- F) Deur
- G) Veiligheidsvergrendelings-systeem



Rooster (alleen voor ovens met grill). Het rooster met drie poten kan in de laagste stand gebruikt worden (om taarten te bakken) of in de hoogste stand om zo dicht mogelijk bij de grill te zijn.

e) *Voorstelling van het bedieningspaneel*



A Het display:

vergemakkelijkt de programmering door u de functies, de tijd of het geprogrammeerde gewicht, het uur en de categorieën voedingsmiddelen weer te geven.

B De toets Autoprogramma:

laat u toe het type schotel en het gewicht ervan te selecteren: het apparaat regelt automatisch het vermogen en de baktijd.

C de toets Warme lucht

maakt het mogelijk de functie warme lucht te selecteren.

D De toets microgolven/grill:

maakt het mogelijk om het geschikte vermogen van de microgolfoven of de grill te kiezen.

E De toets ontdooien:

maakt het mogelijk om het ontdooien te programmeren volgens het gewicht van de voedingsmiddelen.

F De toets uurafstelling:

maakt het mogelijk de klok juist te zetten.

G De toets Geheugens 1 2 3:

maakt het mogelijk om snel toegang te krijgen tot 3 vooraf geprogrammeerde programma's.

H Wieltje:

maakt het mogelijk de bereidingstijd en het gewicht van de voedingsmiddelen te kiezen

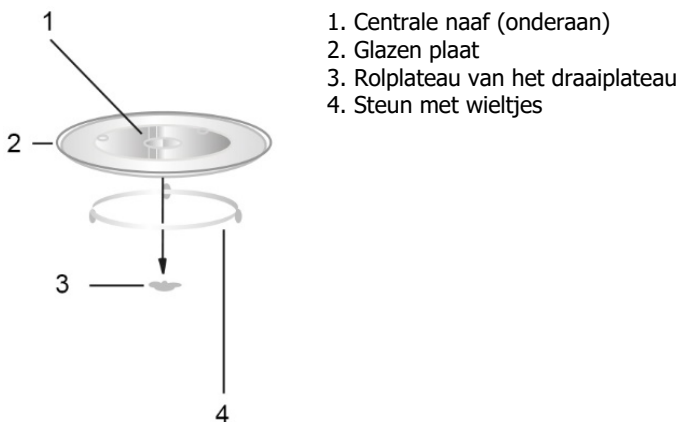
I Toets STOP/Annulatie:

maakt het mogelijk om een lopend programma te onderbreken of uit te wissen.

J De toets Start:

maakt het mogelijk om de bereiding te starten.

f) *Installatie van het draaiplateau*



- a. Plaats nooit de glazen plaat omgekeerd. De rotatie van de glazen plaat mag nooit belemmerd worden.
- b. De glazen plaat en de steun met wieltjes moeten steeds gebruikt worden tijdens het bakproces.
- c. Alle voedingsmiddelen of -recipiënten worden altijd geplaatst op de glazen plaat voor hun bakproces.
- d. Als de glazen plaat of het draaiplateau gebarsten of gebroken is, neemt u contact op met uw dichtstbijzijnde dienst-na-verkoop.

g) *Installatie op een werkvlak*

Verwijder de verpakking en leg de accessoires opzij.

Ga na of de oven niet beschadigd is, bijvoorbeeld sporen van schokken of een gebroken deur. Installeer de oven niet in geval van beschadiging.

Carrosserie: Verwijder de beschermingsfilm van het oppervlak van de carrosserie van de microgolfoven.

Verwijder niet de bekleding in lichtbruine Mica die zich in de holte van de oven bevindt en die de microgolfoven beschermt.

h) Installatie

1. Kies een vlak oppervlak met voldoende ruimte om de luchttoevoer en/of ventilatie van de uitgangsrooster mogelijk te maken (niet inbouwen).

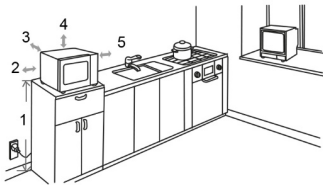
De oven moet op een oppervlak op minstens 85 cm boven de grond.

Er is minstens 7,5 cm vrije ruimte nodig tussen de oven en aangrenzende muren.

De rechterkant moet vrij blijven.

De achterzijde van het apparaat moet tegen een muur geplaatst worden.

- (1) Laat minstens 30 cm ruimte vrij boven de oven.
- (2) Verwijder de poten van de oven niet.
- (3) Als u de luchttoevoer en/of de uitgangsroosters belemmert, kan u de oven beschadigen.



1. min 85 cm
2. 7,5 cm
3. 0 cm
4. 30 cm
5. Open

2. Elektrische aansluiting

- Uw installatie moet uitgerust zijn met een thermische bescherming van 16 Ampère.
- Gebruik verplicht een stopcontact met **aarding** dat aangesloten is overeenkomstig de vigerende veiligheidsnormen.
- Voorzie in uw elektrische installatie een instrument dat toegankelijk is voor de gebruiker waarmee u het apparaat kan loskoppelen van het net en waarvan de opening van het contact minstens 3 mm bedraagt ter hoogte van alle polen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst-na-verkoop, of een bekwaam persoon om elk gevaar te voorkomen.

WAARSCHUWING: Installeer de oven niet boven een kookplaat of elk apparaat dat warmte produceert.

Als de oven te dicht bij een warmtebron wordt geïnstalleerd, kan dit de oven beschadigen en zal de garantie geannuleerd worden.



Het toegankelijke oppervlak kan warm worden tijdens de werking van de oven.

3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT

a) *Werkinginstructies*

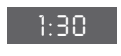
Wanneer de microgolfoven onder spanning staat, zal de oven "0:00" aangeven en zal de bel een keer weerklinken.

Afstellen van de klok		Weergave
	Druk op de toets  , de cijfers van de uren zullen flikkeren.	
	Draai aan de selectieknop om de uren te regelen, het uur moet liggen tussen 0 en 23 (24 uur).	
	Druk op de toets  , de cijfers van de minuten zullen flikkeren.	
	Draai aan de selectieknop om de minuten te regelen, de minuten moeten liggen tussen 0 en 59.	
	Druk op de toets  om de uurregeling te beëindigen, " : " flinkt en het uur gaat branden.	

Koken met microgolven

Vermogenstabel van microgolven

Druk	1 keer	2 keer	3 keer	4 keer	5 keer
Vermogen	900 W	700 W	500 W	350 W	150 W
Weergave	900	700	500	350	150

		Weergave
	Druk verschillende keren op de toets MO/Grill om gewenste functie.	
	Draai aan de selectieknop voor de afstelling van de baktijd.	
	Druk op de toets Start om het koken te starten.	
	Bijvoorbeeld: Als u gedurende 20 minuten op 700 W wil koken, stelt u de oven als volgt af:	
	Druk een keer op de toets MO/grill de oven zal "900" weergeven.	
	Druk nog een keer op de toets MO/grill om 700 W te selecteren, de oven zal "700" weergeven.	



Draai aan de selectieknop om de baktijd te regelen tot de oven "20:00" weergeeft. (De bereidingstijd bedraagt maximum 95 minuten.)

20:00



Druk op de toets **Start** om het koken te starten.



Opmerking:

de afstelintervallen van de duur zijn de volgende:

0---1 min: 5 seconden

1---5 min: 10 seconden

5---10 min: 30 seconden

10---30 min: 1 minuut

30---95 min: 5 minuten

Koken met grill + gecombineerd grill + microgolven

Vermogenstabel van Grill/microgolven + Grill

Functie	Vermogen microgolfoven:	Vermogen grill
G-1	0%	100%
G-2	20%	80%
G-3	40%	60%



Druk verschillende keren op de toets **MO/Grill** tot "G-1", "G-2" of "G-3" verschijnt.

Weergave

G-1



Draai de selectieknop voor de afstelling van de baktijd. (De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.)
Voorbeeld: 8 minuten 30 seconden

8:30



Druk op de toets **Start** om het koken te starten.



Opmerking:

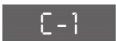
Halverwege de bereidingstijd zal de oven twee bips laten weerklinken om aan te geven dat het voedingsmiddel indien nodig moet omgedraaid worden.

Koken aan warme lucht

Functie	Vermogen microgolfoven	Vermogen warme lucht
C-1	0%	100%
C-2	20%	80%
C-3	40%	60%

Koken met warme lucht (met voorverwarming)

Dankzij de bereiding met warme lucht kan u uw voedingsmiddelen bereiden zoals in een traditionele oven. **De functie microgolven wordt niet gebruikt.** Het is aan te raden de oven op een goede temperatuur voor te verwarmen alvorens de voedingsmiddelen in de oven te brengen. Van zodra de oven de vereiste temperatuur bereikt heeft, zal hij deze temperatuur gedurende 5 minuten behouden.

Programmering van de functie warme lucht (met voorverwarming)		Weergave
	Druk een keer op de toets Warme lucht de oven zal "C-1" weergeven.	
	Draai aan de selectieknop om de temperatuur van de warme lucht te selecteren. Selecteer de temperatuur van de warme lucht door aan de knop te blijven draaien.	
	Druk op de toets Start om de temperatuur te bevestigen.	
	Steunt op de toets Start om de voorverwarming te lanceren. Als de voorverwarmingstemperatuur bereikt is, zal twee keer de bel weerklinken om de voedingsmiddelen in de oven te plaatsen. En de voorverwarmingstemperatuur zal al flakkerend weergegeven worden.	
	Plaats de voedingsmiddelen in de oven en sluit de deur. Draai de selectieknop voor de afstelling van de baktijd. (De bereidingstijd bedraagt maximum 95 minuten.)	
	Druk op de toets Start om het koken te starten.	



Opmerking:

De temperatuur kan tussen 150 en 240 graden afgesteld worden.



Verwarm uw oven nooit in de stand bakken met warme lucht + microgolven dit kan het apparaat schade toebrengen.



In geval van gebruik van de oven in stand warme lucht + microgolven, mag u geen metalen recipiënt gebruiken.

Programmering van de functie warme lucht/warme lucht+ microgolven (zonder voorverwarming)

Programmering van de functie warme lucht/warme lucht+ microgolven (zonder voorverwarming)		Weergave
	Druk zo vaak als nodig op de toets Warme lucht zodat de oven "C-1", "C-2" of "C-3" in volgorde weergeeft.	
	Draai aan de selectieknop om de gewenste temperatuur van de warme lucht te selecteren.	
	Druk op de toets Start om de temperatuur naar keuze te bevestigen. Het scherm zal de temperatuur weergeven.	
	Draai de selectieknop voor de afstelling van de baktijd. (De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.) <i>Voorbeeld: 45 minuten.</i>	



Druk op de toets **Start** om het koken te starten.



Opmerking:

De temperatuur kan tussen 150 en 240 graden afgesteld worden.

Opgelet: In geval van gebruik van de oven in stand warme lucht + microgolven, mag u geen metalen recipiënt gebruiken.

Programmering van de geheugenfunctie

Weergave



Druk op de toets **MEMO 1 2 3** om het bereidingsprogramma 1,2 of 3 te selecteren.

1

Programmeer de bereidingswijze naar keuze.

900



Valideer de programmering door op de toets **MEMO 1 2 3** te drukken. Bevestigingsbip en weergave van het uur

8:59



Opmerking:

Het koken in modus Menu Auto kan enkel geselecteerd worden als geheugenprocedure.

Bijvoorbeeld: om het programma in geheugen 2 op te nemen: bereid alle voedingsmiddelen gedurende 3 minuten en 20 seconden op 700 W.

Weergave



Wanneer de oven uitgeschakeld is drukt u twee keer op de toets **MEMO 1 2 3** het scherm geeft "2" weer.

2



Druk een keer op de toets **MO/grill**, "900" verschijnt.

900



Blijf op de toets **M-O/grill** drukken tot "700" verschijnt.

700



Draai aan de selectieknop om 3 minuten en 20 seconden te selecteren. "3:20" verschijnt.

3:20



Druk op de toets **MEMO 1 2 3** om de afstelling te bewaren.

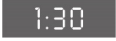
Of druk op de toets **Start** om de bereiding te starten en de afstelling tegelijkertijd te bewaren.



De volgende keer selecteert u in modus "stop" Geheugen 2



druk vervolgens op de toets **Start** om de bereiding te starten

Programmering om snel te koken	Weergave
 Wanneer de oven uitstaat drukt u op de toets Start om gedurende 30 seconden het kookproces te starten aan 100% microgolfermogen. Bij elke druk op de knop zal de kooktijd met 30 seconden verhogen tot 95 minuten maximum.	
 In modus microgolven, grill en warme lucht, komt er bij elke druk op de toets Start 30 seconden bij.	
 Tijdens het koken in modus Menu Auto en Ontdooien volgens het gewicht, kan de duur vermeerderd worden door een druk op de toets Start .	
Programmering om snel te ontdooien	Weergave
 Druk een keer op de toets  , de oven zal "100" "g" weergeven.	
 Draai aan de selectieknop om het gewicht van de voedingsmiddelen te selecteren.	
Tegelijkertijd zullen de lampjes "microgolven" en "ontdooien" branden. Het gewicht van de voedingsmiddelen moet tussen 100 en 2000 g liggen.	
 Druk op de toets Start om het ontdooien te starten.	
Programmering van het Menu Auto	Weergave
 Druk op de toets Auto om een menu van "A1" tot "A8" te selecteren.	
 Draai de selectieknop om het standaardgewicht te kiezen, zoals aangeduid in het tabel van de menu's, behalve voor "taarten" A7 dat een vaste temperatuur weergeeft.	
 Druk op de toets Start om het koken te starten. Aan het einde van het koken, zal de bel twee keer weerklinken.	



Aanbeveling:

De programma's A6, A7 en A8 beschikken over een voorverwarmingsfase.

Ga op de volgende manier te werk:

		Weergave
	Druk op de toets Auto tot het gekozen programma verschijnt (bijvoorbeeld A8).	
	Draai aan de selectieknop om het gewicht te kiezen (behalve voor A8).	
	Druk op de toets Start om de voorverwarming te starten.	
	Wanneer de temperatuur bereikt is, weerklinkt er een bip.	
	Zet het voedingsmiddel in de holte en druk op Start om de bereiding te starten. De bereidingstijd begint dan te lopen.	

Bijvoorbeeld: Als u het menu auto wil gebruiken om 150 gram vis te koken:

		Weergave
	Druk drie keer op de toets Auto om "A3" te selecteren. Het lampje "vis" gaat branden.	
	Draai aan de selectieknop om 150 g te selecteren.	
	Druk op de toets Start om het koken te starten.	

Zie de volgende tabel om de menu's te raadplegen.



Commentaar:

Tijdens het koken met microgolven, grill, warme lucht en in gecombineerde modus, drukt u op  of  om het vermogen tijdens het gebruik te controleren. Het vermogen zal gedurende 3 seconden verschijnen.

b) Tabel met menu's voor de automatische programma's

MENU'S	GEWICHT	TIJD
A1 ROOD VLEES (microgolven + warme lucht) Gebruik een microgolfbestendige schotel die bestand is tegen hoge temperaturen. Haal het vlees 1 uur voor de bereiding uit de koelkast. Schotel op het draaiplateau Na de bereiding, laat u het vlees gedurende 10 min verpakt in aluminiumfolie rusten uit de oven.	400 g 600 g 800 g 1000 g 1200 g	18 min 22 min 26 min 30 min 35 min
A2 WIT VLEES (microgolven + warme lucht) (varken, kalf, kalkoen) Gebruik een microgolfbestendige schotel die bestand is tegen hoge temperaturen. Zie adviezen "rood vlees"	400 g 600 g 800 g 1000 g 1200 g	25 min 30 min 35 min 40 min 45 min
A3 VIS (microgolven) Gebruik een microgolfbestendige schotel, voeg 2 tot 3 koffielepeltjes water, citroensap of witte wijn toe. Bedek met een aangepast deksel of een voedingsmiddelenfolie en plaats de schotel op het draaiplateau.	150 g 250 g 300 g 400 g 600 g	2 min 30 4 min 4 min 35 5 min 48 7 min 48
A4 GEVOGELTE (microgolven + warme lucht) (volledige kip of in stukken) Prik in het vel om opspattend vet te voorkomen. Na afloop laat u het gevogelte 5 min rusten in de oven.	500 g 750 g 1000 g 1200 g 1500 g	25 min 30 min 50 min 60 min 70 min
A5 GROENTEN (microgolven) Om verse groenten te koken, voegt u een aangepast recipiënt het volgende toe: - 2 soeplepels water voor 200g - 1/2 dl extra	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	6 min 7 min 35 8 min 50 10 min 12 min 25
A6 PIZZA (warme lucht) Om ingevroren pizza's op te warmen, bakken of doreren. Functie met voorverwarming, plaats de pizza na de bip.	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	16 min 18 min 20 min 22 min 24 min
A7 TAARTEN (warme lucht) Functie met voorverwarming. Plaats de taart na de bip, in de bakvorm, op het rooster van de laagste stand.	vast	40 min
A8 GEBAKKEN (warme lucht) Functie met voorverwarming. Plaats de bakvorm na de bip, op het rooster van de laagste stand. Houd de kleuring in het oog.	400 g 500 g 600 g 700 g 800 g	40 min 45 min 50 min 60 min 65 min

Programmering van de functie beschermingsvergrendeling (kinderen)

Weergave



Vergrendeling: In de pauze-modus drukt u op de toets STOP gedurende 3 seconden, u zal een geluidssignaal horen dat de kindervergrendeling weergeeft. Het vergrendelingslampje gaat branden.



Ontgrendeling: In de vergrendelingsmodus drukt u gedurende 3 seconden op de toets STOP, u hoort een lange "bip" om aan te duiden dat de oven ontgrendeld is. Het vergrendelingslampje gaat uit.



Opmerkingen:

Aan het einde van de bereiding, zal de bel twee keer weerklinken.

Als de deur, tijdens de bereiding, geopend werd en daarna opnieuw gesloten moet de toets START opnieuw geactiveerd worden om de bereiding voort te zetten.

Eens het bereidingsprogramma geselecteerd is, en u drukt binnen de vijf minuten niet op de toets START zal de selectie geannuleerd worden.

Stille modus:

Het is mogelijk om de microgolfoven in stille modus te zetten:

Druk gedurende 3 seconden op de toets  om het geluid uit te schakelen.

De bip zal een keer weerklinken en het scherm zal gedurende 1 seconde "off" weergeven.

Druk gedurende 3 seconden op de toets  om het geluid opnieuw in te schakelen.

De bip zal een keer weerklinken en het scherm zal gedurende 1 seconde "on" weergeven.



Opmerkingen:

In de ontdooimodus en grill zal de oven halverwege het dooiproces twee bips laten weerklinken om aan te geven dat het voedingsmiddel indien nodig moet omgedraaid worden.

4) ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN VAN UW APPARAAT

Het is aan te raden de oven regelmatig schoon te maken en alle voedingsresten aan de binnen- en buitenkant van het apparaat te verwijderen. Gebruik een vochtige zeep spons. Als het apparaat niet schoon gehouden wordt, kan dit het oppervlak beschadigen en de levensduur onverbiddelijk beperken en leiden tot een gevaarlijke situatie. Als de deur of het verbindingstuk van de deur beschadigd zijn, mag de oven niet meer gebruikt worden voor herstel door een bevoegd persoon.

Maak het apparaat niet schoon met een stoomreiniger.

Het gebruik van schurende producten, alcohol of verdunningsmiddelen wordt afgeraden; ze kunnen het apparaat beschadigen.

In geval van geur of indien de oven vuil is, laat u gedurende 2 minuten water met citroensap of azijn koken in een kop en reinig de wanden met een beetje vaatwasproduct.

Het plateau kan verwijderd worden om het reinigen te vereenvoudigen. Hiertoe neemt u deze vast langs de hiertoe voorziene openingen. Als u het rolplateau opheft, moet u voorkomen dat er water doordringt in het gat van de motoras. Vergeet niet het rolplateau, de steun met wieltjes en het draaiplateau opnieuw te bevestigen.

Om u apparaat in goede staat te houden, raden wij u aan de onderhoudsproducten Clearit te gebruiken.



De expertise van professionals ten dienst van particulieren.

Clearit stelt u professionele producten en oplossingen voor die aangepast zijn aan het dagelijkse gebruik van uw elektrotoestellen en uw keukens.

Deze producten zijn te koop bij uw gebruikelijke verkoper, evenals een bijhorend gamma accessoires en verbruiksgoederen.

5) IN GEVAL VAN WERKINGSPROBLEMEN

Als u twijfels heeft over de goede werking van uw apparaat betekent dit niet noodzakelijkerwijs dat het defect is. In alle gevallen, controleert u de volgende punten:

U stelt vast dat...	Wat moet u doen?
Het apparaat start niet.	Controleer de aansluiting van uw apparaat. Ga na of de deur van uw oven goed gesloten is. Ga na of de kinderbeveiliging niet geprogrammeerd is.
Het apparaat is luidruchtig. Het plateau draait niet juist.	Maak de rolletjes en de zone onder het draaiplateau schoon. Controleer of alle wielletjes goed geplaatst zijn.
U stelt damp op de ruit vast.	Droog het condensatiewater af met behulp van een vod.
Het voedingsmiddel wordt niet verwarmd in het programma microgolven.	Ga na of het keukengerei geschikt is voor microgolfovens en dat het vermogensniveau goed aangepast is.
Het apparaat produceert vonken.	Maak het apparaat goed schoon: verwijder vet, bakdeeltjes... Verwijder elk metalen element van de wanden van de oven. Gebruik nooit metalen onderdelen met de grill.
De gloeilamp is verbrand.	Doe beroep op een professionele dealer van het merk om de gloeilamp te vervangen.

Opgelet:

 **Dit apparaat is uitgerust met een hoogspanningscircuit. In elk geval mag u nooit zelf handelingen verrichten aan de binnenkant van het apparaat.**

6) AANBEVELINGEN VOOR HET METEN VAN HET VERMOGEN

Keuringstest volgens de normen CEI/EN/NF EN 60705.

De Internationale Elektrotechnische Commissie, SC.59K, heeft een norm opgezet met betrekking tot vergelijkende prestatiekeuringen uitgevoerd op verschillende microgolfovens.

Wij raden u het volgende aan voor dit apparaat:

Test	Lading	Geschatte tijd	Vermogen	Recipiënten / adviezen
Eiercrème (12.3.1.)	1000 g 50 g	21 min 13-15 min	500 W	schotel Pyrex ref. 227 op het draaiplateau schotel Pyrex ref. 220 Op het draaiplateau
Savoie Gebak (12.3.2.)	475 g	7 min	700 W	ronde schotel pyrex ref. 828 op het draaiplateau
Vleesbrood (12.3.3.)	900 g	14 min	700 W	Cakeschotel Pyrex ref. 838 op het draaiplateau Bedek met een voedingsmiddelenfolie
Ontdooien van vlees (13.3.)	500 g	10 min 50 + 5 min rust	speed defrost	op het draaiplateau
Ontdooien van Frambozen (B.2.1.)	250 g	6-7 min	200 W	plat bord op draaiplateau
Aardappelgratin (12.3.4.)	1100 g	35 min	G2	schotel Pyrex ref. 827 op het draaiplateau
Kip (12.3.6.)	1200 g	45 min	A4 C2	schotel op het draaiplateau
Taart (12.3.5.)	700 g	30 min	A8	ronde schotel pyrex ref. 828 rooster onderste positie Laat voorverwarmen op 160°

(6) توصيات لقياس حسن أداء الجهاز

أساليب قياس القدرة الوظيفية للجهاز وفقاً للمعايير CEI/EN/NF EN 60705

وضعت اللجنة الكهروتقنية الدولية K 59 SC Electrotechnique Internationale معايير متعلقة بمقاييس للأداء المقارن والتي أجريت على أفران ميكروويف مختلفة.

فيما يخص هذا الجهاز ، فإننا نوصي بما يلي:

التجارب	الأوزان	مدة الطهي تقريبية	الطاقة	الأواني / نصائح
كريمة البيض (12.3.1.)	1000 غ 50 غ	21 دقيقة 13-15 دقيقة	500 واط	طبق بيركس Pyrex réf. 227 فوق القرص الدوّار طبق بيركس Pyrex réf. 220 فوق القرص الدوّار
كعكة أسفنجية (12.3.2.)	475 غ	7 دقائق	700 واط	طبق بيركس دائري pyrex réf. 828 فوق القرص الدوّار
رغيف اللحم (12.3.3.)	900 غ	14 دقيقة	700 واط	طبق عمل الكيك بيركس Pyrex réf. 838 فوق القرص الدوّار. التغطية بطبقة من البلاستيك الشفاف الخاص بتغليف الأغذية
تذويب الثلج من اللحوم (13.3.)	500 غ	10 د 50 ثانية + 5 دقائق استراحة	تذويب سريع للثلج	فوق القرص الدوّار
تذويب الثلج من فاكهة التوت (B.2.1.)	250 غ	6-7 دقائق	200 واط	صحن مُسطح فوق القرص الدوّار
صينية البطاطس (12.3.4.)	1100 غ	35 دقيقة	G2	طبق بيركس pyrex réf. 827 فوق القرص الدوّار
الدجاج (12.3.6.)	1200 غ	45 دقيقة	A4 C2	صحن فوق القرص الدوّار
الكعك (12.3.5.)	700 غ	30 دقيقة	A8	طبق بيركس دائري pyrex réf. 828 رف دعامة بوضعية منخفضة القيام بتسخين مُسبق على درجة حرارة °160

BRANDT FRANCE – SAS au capital de 1.000.000 euros
89/91 Boulevard Franklin Roosevelt – 92500 Rueil-Malmaison (France)

4) التنظيف والاعتناء بالجهاز

يوصى بتنظيف الفرن دورياً وإزالة جميع بقايا الطعام من داخل وخارج الجهاز. يتم التنظيف باستخدام أسفنج رطبة وبالماء والصابون. إذا لم يتم الاعتناء بنظافة الجهاز، فقد يؤدي ذلك إلى تدهور سطح الجهاز والتأثير لا محالة على عمره الافتراضي ويصبح في وضعية خطيرة. إذا لحق أي تلف بالباب أو الفواصل المفصليّة الموجودة بالباب، فلا يتم استخدام الفرن قبل قيام شخص فني مُختص بإصلاحه.

لا يتم تنظيف الجهاز باستخدام ماكينة تنظيف تعمل البخار.

لا يوصى باستخدام مواد أكلة أو تحتوي على الكحول أو مذيبيات لتنظيف الفرن؛ فمن شأنها أن تُلحق به الضرر.

لإزالة الروائح والأوساخ المترسبة بالجهاز، يتم غلي مقدار فنجان من الماء مضاف إليه البعوض من عصير الليمون أو الخل لمدة دقيقتين، ثم يتم تنظيف جوانب الفرن به، مع إضافة القليل من سائل غسيل الصحون.

يُمكن فك وإزالة القرص لتسهيل عملية تنظيفه، حيث يتم الإمساك به من المواضع المُخصصة لذلك. في حالة إزالة أداة التدوير، فيجب تجنب دخول الماء في ثقب محور التدوير. يجب تذكر إعادة أداة التدوير والحامل بعجلات صغيرة والقرص الدوّار في الأماكن المُخصصة لهم.

يوصى باستخدام مواد العناية كليريت Clearit للحفاظ على سلامة الجهاز.

خبرة المتخصصين في خدمة الأفراد.



تُقدم لكم كليريت Clearit منتجات مُخصصة ومحاليل مناسبة للعناية اليومية بالأجهزة المنزلية الكهربائية وبالمطابخ.

متوفرة للبيع لدى متاجر التجزئة الاعتيادية، بجانب مجموعة متكاملة من الملحقات والمواد الاستهلاكية.

5) في حالة حدوث خلل في التشغيل

إذا كان لديكم أي شكوك عن حسن تشغيل الجهاز لديكم، فلا يعني ذلك أن الجهاز به عطل. في جميع الأحوال، يتم التحقق من النقاط التالية:

وجدتم أنه ...	ماذا ينبغي فعله؟
الجهاز لا يعمل.	التأكد من توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي بشكل صحيح. التأكد من غلق باب الفرن جيداً. التحقق من عدم برمجة نظام قفل الحماية (الأطفال)
الجهاز يُصدر ضجيج عالي. القرص لا يدور بشكل سليم.	يجب تنظيف العجلات الصغيرة ومنطقة الدوران أسفل القرص الدوّار. التأكد من أن العجلات الصغيرة موجودة في موضعها الصحيح.
وجود بخار متراكم على اللوح الزجاجي للباب.	يتم مسح الماء المتكاثف باستخدام منشفة.
لا يتم تسخين الطعام بنمط الميكروويف.	التأكد من أن الأواني مسموح باستخدامها في فرن الميكروويف وبأن مستوى الطاقة مناسب.
انبعاث شرارة كهربائية من الجهاز.	يجب تنظيف الجهاز جيداً: إزالة الدهون وبقايا الأكل... إبعاد أي عناصر معدنية عن جوانب الفرن. عدم استخدام عناصر معدنية مع الشبكة.
احتراق المصباح الداخلي	الاتصال بفني مؤهل ومُرخص من وكيل العلامة التجارية لاستبدال المصباح الداخلي للفرن.

تنبيه:

هذا الجهاز مزود بدائرة جهد عالي. في جميع الحالات، لا يجب أبداً القيام بأي أعمال بداخل الفرن بمفردكم.



SECU

الإقفال: أثناء نمط الانتظار، يتم الضغط على زر STOP (التوقيف) لمدة 3 ثوانٍ، سوف تسمع إشارة صوتية تُشير إلى وضعية قفل الأطفال. سيظهر على الشاشة مؤشر القفل.
فتح القفل: أثناء نمط الإقفال، يتم الضغط على زر STOP (التوقيف) لمدة 3 ثوانٍ. سوف يُسمع تنبيه صوتي طويل يُشير إلى أنه تم فتح الإقفال، وينطفئ مؤشر الإقفال.

STOP

STOP

ملاحظات:



عند انتهاء الطهي، سوف يصدر تنبيه صوتي مرتين.
إذا تم فتح باب الفرن أثناء عملية الطهي، ثم تم إغلاقه، فيجب الضغط على زر بدء التشغيل لمواصلة الطهي.
فور اختيار برنامج الطهي، يجب أن يتم الضغط على زر بدء التشغيل خلال خمس ثوانٍ، وإلا فسوف يتم إلغاء البرنامج الذي تم اختياره.

وضعية السكون:

من الممكن وضع فرن الميكروويف في وضعية السكون:

يتم الضغط على زر (L) لمدة 3 ثوانٍ لإلغاء الصوت.
سوف يصدر تنبيه صوتي مرة واحدة وتظهر على الشاشة العلامة "off" لمدة ثانية واحدة.
يتم الضغط على زر (L) لمدة 3 ثوانٍ لإعادة الصوت.
سوف يصدر تنبيه صوتي مرة واحدة وتظهر على الشاشة العلامة "on" لمدة ثانية واحدة.

ملحوظة:



أثناء تشغيل نمط تذويب الثلج مع الشوابة، يصدر الفرن بصورة متواصلة تنبيه صوتي مزدوج في منتصف مدة الطهي، مشيراً إلى تقليب الطعام إذا استوجب الأمر.

(ب) جدول قوائم الطهي الآلي

مدة الطهي	الوزن	القوائم
18 دقيقة 22 دقيقة 26 دقيقة 30 دقيقة 35 دقيقة	400 غ 600 غ 800 غ 1000 غ 1200 غ	A1 اللحم الحمراء (نمط الميكروويف + دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن) يتم استعمال صحن مسموح استخدامه في فرن الميكروويف وفي درجات الحرارة العالية. يجب إخراج اللحم من ثلاجة التجميد ساعة واحدة قبل الطهي. يوضع الصحن فوق القرص الدوّار. عند انتهاء الطهي، يُترك اللحم للاستراحة 10 دقائق خارج الفرن و هو مُغلف برقائق الألومنيوم.
25 دقيقة 30 دقيقة 35 دقيقة 40 دقيقة 45 دقيقة	400 غ 600 غ 800 غ 1000 غ 1200 غ	A2 اللحم البيضاء (ميكروويف + دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن) (لحم الخنزير، لحم العجل الصغير، فرخ الديك الرومي) استعمال صحن مسموح استخدامه في الميكروويف و في درجات حرارة عالية. الإطلاع على فقرة النصائح "اللحم الحمراء".
2 - 30 ثانية 4 دقائق 4 - 35 ثانية 5 - 48 ثانية 7 - 48 ثانية	150 غ 250 غ 300 غ 400 غ 600 غ	A3 الأسماك (ميكروويف) استعمال صحن مسموح استخدامه في الميكروويف. تضاف ملعقتين أو ثلاث ملاعق من عصير الليمون أو النبيذ الأبيض. يُغطى الطعام بغطاء مسموح استخدامه في الميكروويف أو طبقة من البلاستيك الشفاف الخاص بتغليف الأغذية، و يوضع الصحن فوق القرص الدوّار.
25 دقيقة 30 دقيقة 50 دقيقة 60 دقيقة 70 دقيقة	500 غ 750 غ 1000 غ 1200 غ 1500 غ	A4 الدواجن والطيور (ميكروويف + دوران الهواء الساخن بمُجمل الفرن) (دجاجة كاملة أو قطع) وخز الجلد لمنع تتأثر الدهون. بعد انتهاء الطهي، تُترك للاستراحة داخل الفرن مدة 5 دقائق
6 دقائق 7 - 35 ثانية 8 - 50 ثانية 10 دقائق 12 - 25 ثانية	200 غ 300 غ 400 غ 500 غ 600 غ	A5 الخضروات (ميكروويف) لطهي الخضروات الطازجة، توضع في صحن مسموح باستخدامه في المايكروويف و يضاف إليها: - 2 ملعقة كبيرة من الماء لكل 200 غ - يضاف ½ دسل لأوزان أكبر
16 دقيقة 18 دقيقة 20 دقيقة 22 دقيقة 24 دقيقة	200 غ 300 غ 400 غ 500 غ 600 غ	A6 البييتزا (دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن) من أجل تدفئة وطهي أو تحمير البييتزا المجمدة. وظيفة تتضمن طور التسخين المُسبق، توضع البييتزا بعد سماع التنبيه الصوتي.
40 دقيقة	ثابت	A7 قوالب الحلوى (دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن) وظيفة تتضمن التسخين المُسبق. بعد سماع التنبيه الصوتي يوضع قالب الحلوى فوق الشبكة على وضعية منخفضة.
40 دقيقة 45 دقيقة 50 دقيقة 60 دقيقة 65 دقيقة	400 غ 500 غ 600 غ 700 غ 800 غ	A8 الكعك (دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن) وظيفة تتضمن طور التسخين المُسبق. بعد سماع التنبيه الصوتي يوضع القالب فوق الشبكة على وضعية منخفضة. يتم مراقبة درجة اللون الذهبي.

برمجة قوائم الطهي الآلي

العرض على الشاشة

A1

400 gr.

الضغط على زر **Auto** (برامج طهي آلية) لاختيار إحدى القوائم من «A1» إلى «A8» .
يتم تدوير زر الاختيار لتعيين الوزن الافتراضي، كما هو مذكور في جدول قوائم الطهي، باستثناء برنامج "قالب الحلوى A7" الذي يشير إلى درجة حرارة ثابتة.
يتم الضغط على زر بدء التشغيل لبدء عملية الطهي.
عند انتهاء الطهي، يصدر من الفرن تنبيه صوتي مرتين.



توصية:

كل من البرامج A6, A7, A8 تتضمن طور التسخين المسبق.

يتم انتهاز الخطوات التالية:



العرض على الشاشة

A8

يتم الضغط على زر **Auto** حتى يظهر على الشاشة البرنامج المطلوب (مثال: A8)
القيام بإدارة زر الاختيار لتعيين الوزن (باستثناء برنامج A8).
يتم الضغط على زر بدء التشغيل لبدء عملية التسخين المسبق.
عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة ، يصدر تنبيه صوتي.
يتم إدخال الطعام في تجويف الفرن، ثم الضغط على زر بدء التشغيل لبدء عملية الطهي، ويبدأ في تلك اللحظة العد التنازلي لمدة الطهي.



على سبيل المثال: في حالة الرغبة في استخدام قوائم الطهي الآلي لطهي 150 غرام من السمك:

العرض على الشاشة



150 gr.

الضغط على زر **Auto** ثلاث مرات لاختيار «A3». سوف يومض مؤشر السمك «poisson»
يتم تدوير زر الاختيار لتعيين 150 غ.
الضغط على زر بدء التشغيل لبدء عملية الطهي.



يرجى الرجوع إلى الجدول التالي للاطلاع على قوائم الطهي الآلي.

تعليق:



أثناء الطهي بنمط المايكروويف ونمط الشواية ونمط دوران الهواء الساخن في مجمل الفرن، وكذلك أنماط الطهي بالجمع، يتم الضغط على زر أو للتأكد من مستوى الطاقة الجاري استخدامه في الفرن. وسيظهر على الشاشة مستوى الطاقة لمدة 3 ثواني.

العرض على الشاشة	
2	أثناء التوقف الوقتي، يتم الضغط مرتين على زر 1 2 3 MEMO مرتين، فيظهر على الشاشة العلامة « 2 »
900	يتم الضغط مرة واحدة على زر الميكروويف/الشواية، فتظهر العلامة « 900 » على الشاشة
700	يتم مواصلة الضغط على زر الميكروويف/الشواية حتى يتم عرض العلامة « 700 » على الشاشة.
3:20	القيام بتدوير زر الاختيار لتعيين الوقت 3 دقائق و 20 ثانية. سوف تظهر على الشاشة العلامة « 3:20 ».
	القيام بالضغط على الزر 1 2 3 MEMO لحفظ إعدادات الضبط التي تم القيام بها.
	أو يتم الضغط على زر بدء التشغيل لبدء عملية الطهي مع حفظ إعدادات الضبط في نفس الوقت.
	في المرة التالية، أثناء توقف الجهاز، يتم اختيار الذاكرة 2
	ثم يتم الضغط على زر بدء التشغيل لبدء عملية الطهي.

العرض على الشاشة	برمجة الطهي السريع
0:30	أثناء التوقف الوقتي، يتم الضغط على زر بدء التشغيل لبدء عملية الطهي بمستوى طاقة للميكروويف 100% لمدة 30 ثانية. مع كل ضغط إضافية تزداد مدة الطهي بـ 30 ثانية حتى 95 دقيقة كحد أقصى.
1:30	بالنسبة لأنماط الطهي بالميكروويف والشواية ودوران الهواء الساخن في مجمل الفرن، ففي كل مرة يتم فيها الضغط على زر بدء التشغيل تزداد فترة الطهي 30 ثانية
	عند استخدام وظيفتي قوائم الطهي الآلية وتذويب الثلج حسب الوزن، فلا يُمكن زيادة مدة الطهي عن طريق الضغط على زر بدء التشغيل.

العرض على الشاشة	برمجة التذويب السريع للثلج
100 gr	الضغط على زر  مرة واحدة، فتظهر على شاشة الفرن العلامة « 100 gr ».
400 gr	يتم تدوير زر الاختيار لتعيين وزن الطعام
	سوف يومض كل من مؤشر "الميكروويف" ومؤشر "تذويب الثلج" في نفس الوقت. يجب أن يتراوح وزن الطعام ما بين 100 و 2000 غ.
	الضغط على زر بدء التشغيل لبدء عملية تذويب الثلج.

برمجة وظيفة دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن/ دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن +

الطهي بنمط الميكروويف (بدون تسخين مُسبق)

العرض على الشاشة

C-2

القيام بالضغط على زر وظيفة دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن بعدد المرات اللازمة لتظهر على الشاشة العلامات « C-1 »، « C-2 » أو « C-3 » على نفس هذا الترتيب.



200°

إدارة زر الاختيار لتعيين درجة الحرارة المطلوبة.



يتم الضغط على زر بدء التشغيل لتأكيد ما تم اختياره وستعرض الشاشة درجة الحرارة.



45:00

يتم إدارة زر الاختيار لضبط مدة الطهي.

(مدة الطهي القصوى هي 95 دقيقة)

(مثال: 45 دقيقة)



يتم الضغط على زر بدء التشغيل لبدء عملية الطهي.



ملحوظة:



يُمكن ضبط درجة الحرارة ما بين 150 و 240 درجة.

في حالة استخدام نمط طهي مشترك بدوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن+ الميكروويف، فلا يتم استخدام إناء معدني.

برمجة وظيفة الذاكرة

العرض على الشاشة

1

يتم الضغط على زر MEMO 1 2 3 لاختيار برنامج الطهي 1 أو 2 أو 3.



900

يتم برمجة نوعية الطهي المطلوبة.

8:59

يتم تأكيد البرنامج بالضغط على الزر MEMO 1 2 3. سوف تصدر إشارة

صوتية للتأكيد وتظهر الساعة على الشاشة.



ملحوظة:



لا يتم اختيار الطهي بنمط قوائم الطهي الآلي كإجراء للحفاظ بالذاكرة.

على سبيل المثال: لتسجيل برنامج طهي بالذاكرة 2: طهي الطعام بطاقة 700 واط ، لمدة 3 دقائق و 20 ثانية.



ملحوظة:

قبل أن ينضج الطعام بالكامل، يصدر الفرن تنبيه صوتي مزدوج، مشيراً إلى تقليب الطعام إذا استوجب الأمر.

استخدام وظيفة دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن للطهي

الوظيفة	طاقة الميكروويف	الطاقة المستخدمة لوظيفة دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن
C-1	0%	100%
C-2	20%	80%
C-3	40%	60%

وظيفة دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن (مع التسخين المُسبق)

إن الطهي باستخدام وظيفة دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن هو ذاته الطهي في الفرن التقليدي. لا يتم استخدام وظيفة الميكروويف. من المُستحسن أن يتم تسخين الفرن مُسبقاً حتى يصل إلى درجة الحرارة المناسبة قبل وضع الطعام بداخله. عند وصول حرارة الفرن إلى الدرجة المطلوبة، سوف يحتفظ الفرن بتلك الحرارة مدة 5 دقائق.

برمجة وظيفة دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن (مع التسخين المُسبق)

العرض على الشاشة

C-1

200°C

200°C

95:00

يتم الضغط مرة واحدة على زر وظيفة دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن، سوف تظهر على الشاشة العلامة « C-1 ».



يتم تدوير زر الاختيار لتعيين درجة الحرارة المطلوب دورانها في مجمل الفرن. بمواصلة إدارة الزر يتم اختيار درجة الحرارة.



بالضغط على زر بدء التشغيل يتم تأكيد درجة الحرارة المطلوبة.



يتم الضغط على زر بدء التشغيل لبدء عملية التسخين المُسبق. عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة للتسخين المُسبق، يصدر تنبيه صوتي مرتين للتذكير بوجود وضع الطعام في الفرن، كما ستومض درجة حرارة التسخين المُسبق على الشاشة.



يوضع الطعام بداخل الفرن ويُغلق الباب. القيام بإدارة زر الاختيار لضبط مدة الطهي. (مدة الطهي القصوى هي 95 دقيقة).



سيتم الضغط على زر بدء التشغيل لبدء عملية الطهي.



ملحوظة:



يمكن ضبط درجة الحرارة ما بين 150 و 240 درجة.

عدم ضبط الفرن أبداً على وضعية الطهي بوظيفة دوران الهواء الساخن في مجمل الفرن + وظيفة الميكروويف من أجل تسخين الفرن مُسبقاً، فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف الفرن.



عند استخدام نمط طهي مُشترك بدوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن+ الميكروويف، فلا يتم استخدام إناء معدني.



العرض على الشاشة

900

يتم الضغط على زر الميكروويف/الشواية عدة مرات لاختيار الوظيفة المطلوبة.



1:30

تدوير زر الاختيار لضبط مدة الطهي.



يتم الضغط على زر بدء التشغيل لبدء عملية الطهي.



على سبيل المثال: عند الرغبة في أن يتم الطهي لمدة 20 دقيقة بمستوى طاقة 700 واط، يتم ضبط الفرن كما يلي:

900

الضغط على زر الميكروويف/الشواية مرة واحدة، فيظهر على الشاشة العلامة « 900 ».



700

الضغط مرة أخرى على زر الميكروويف/الشواية لاختيار مستوى الطاقة 700 واط. تظهر على الشاشة العلامة « 700 »



20:00

يتم تدوير زر الاختيار لضبط مدة الطهي حتى تظهر على الشاشة العلامة « 20:00 » (مدة الطهي القصوى هي 95 دقيقة)



يتم الضغط على زر بدء التشغيل لبدء عملية الطهي.



ملحوظة:



الفرات الفاصلة لضبط مدة الطهي هي:

0---1 دقيقة: 5 ثواني

1---5 دقائق: 10 ثوان

5---10 دقائق: 30 ثانية

10---30 دقيقة: 1 دقيقة

30---95 دقيقة: 5 دقائق

الطهي بنمط الشواية + طهي الشواية بالجمع مع الميكروويف

جدول مستويات الطاقة للشواية/فرن الميكروويف+ الشواية

الوظيفة	طاقة الميكروويف	طاقة الشواية
G-1	0%	100%
G-2	20%	80%
G-3	40%	60%

العرض على الشاشة

G-1

الضغط عدة مرات على زر الميكروويف/الشواية حتى تظهر على الشاشة إحدى العلامات « G-1 » « G-2 » أو « G-3 »



8:30

يتم تدوير زر الاختيار لضبط مدة الطهي.
(المدة القصوى للطهي هي 95 دقيقة)



مثال: 8 دقائق 30 ثانية.

يتم الضغط على زر بدء التشغيل لبدء عملية الطهي.



2. الوصلات الكهربائية

- يجب أن تكون التركيبات الكهربائية مزودة بحماية حرارية 16 أمبير.
- يستلزم استخدام مقبس كهرباء يتضمن طرف أرضي موصل وفقاً لمعايير السلامة المعمول بها.
- الترتيب مسبقاً على وجود وحدة، ضمن التركيبات الكهربائية، في متناول المستخدم ولديها إمكانية فصل الجهاز عن قطاع التيار الكهربائي، ويكون تلامس الفصل لديها لا يقل عن 3 مم على مستوى جميع الأقطاب.
- إذا حدث تلف بسلك التيار الكهربائي للجهاز، فيجب استبداله لدى المُصنَّع أو خدمة ما بعد البيع التابعة له أو لدى أي شخص مُرخَّص له بتقديم تلك الخدمة، وذلك لتفادي حدوث أي مخاطر.

تنبيه: لا يجب وضع الفرن فوق موقد للطهي أو أي جهاز يولد الحرارة.

إذا تم وضع الفرن بالقرب أو فوق أي مصدر للحرارة، فسوف يلحق به الضرر وفي تلك الحالة يُعد الضمان لاغياً.

قد تصبح الأسطح الخارجية للفرن ساخنة أثناء التشغيل.



(3) كيفية استخدام الجهاز

أ) تعليمات التشغيل

عند توصيل فرن المايكروويف بالتيار الكهربائي، يتم عرض علامة « 0:00 » على الشاشة و يُصدر الفرن تنبيه صوتي مرة واحدة.

ضبط الساعة	العرض على الشاشة
 يتم الضغط على زر (L)، سوف تومض أرقام الساعات.	0:00
 يتم تدوير مفتاح الاختيار لضبط الساعات، و تتراوح ما بين 0 حتى 23 (24 ساعة).	
 يتم الضغط على الزر (L)، سوف تومض أرقام الدقائق.	12:00
 يتم تدوير مفتاح الاختيار لضبط الدقائق، التي تتراوح ما بين 0 و 59.	
 يتم الضغط على الزر (L) لإنهاء عملية ضبط الساعة، فتومض العلامة « : » وتبدأ الساعة في العمل.	12:35

الطهي بنمط الميكروويف

جدول مستويات الطاقة لفرن الميكروويف

الضغط على	مرة واحدة	مرتين	3 مرات	4 مرات	5 مرات
الطاقة	900 واط	700 واط	500 واط	350 واط	150 واط
العرض على الشاشة	900	700	500	350	150

- أ. لا يجب أبداً وضع القرص الزجاجي رأساً على عقب، حيث لا يجب أبداً عرقلة أو إعاقة دوران القرص الزجاجي.
- ب. يجب دائماً استخدام القرص الزجاجي والحامل بعجلات صغيرة أثناء الطهي.
- ج. يتم دائماً وضع الطعام أو أواني الطعام فوق القرص الزجاجي من أجل طهيها.
- د. إذا لحق أي كسر أو شقوق بالقرص الزجاجي أو بالقرص الدوّار، يتم الاتصال بأقرب مركز مُعتمد لخدمة ما بعد البيع.

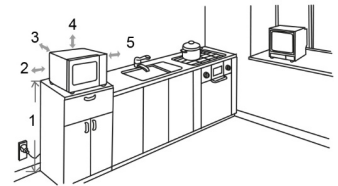
ز) التركيب فوق سطح العمل

- يتم إزالة جميع مواد التغليف و وضع الملحقات جانباً.
- يتم التأكد من سلامة الجهاز ومن عدم وجود أي تلفيات، على سبيل المثال، أي خدوش أو كسر بالبواب. لا يُستخدم الجهاز إذا لحقت به أي تلفيات.
- هيكل الجهاز:** يتم إزالة فيلم التغليف الواقعي من فوق سطح هيكل الفرن الميكروويف.
- عدم إزالة الكسوة الموجودة بداخل تجويف الفرن، وهي من مادة الميكا Mica، لونها بني فاتح وتقوم بحماية المغناطرون (صمام مغناطيسي إلكتروني).**

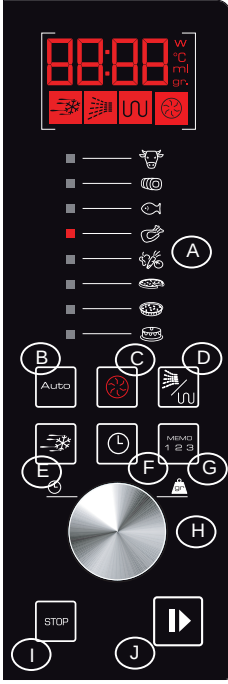
ي) كيفية التركيب

1. يتم اختيار سطح مستوي به مساحة كافية لمرور الهواء و/أو خروجه من شبكات التهوية (عدم حشر هذا المنتج في مكان ضيق).
- يجب وضع الفرن فوق سطح يرتفع عن سطح الأرض بمقدار 85 سم.**
- من الضروري توفير مساحة مفتوحة بما لا يقل عن 7,5 سم ما بين الفرن والحوائط المجاورة.
- يجب ترك الجانب الأيمن مكشوف و خالي.
- يجب أن تكون خلفية الفرن مقابلة للحنائط
- (1) يتم ترك مسافة لا تقل عن 30 سم خالية أعلى الفرن
- (2) عدم إزالة أرجل الفرن.
- (3) لا يتم وضع أي شيء يُعيق مرور الهواء و/أو خروجه من شبكات التهوية ، فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف الفرن.

1. 85 سم على الأقل
2. 7,5 سم
3. 0 سم
4. 30 سم
5. مكشوف



هـ) مواصفات لوحة التحكم



(A) لوحة عرض الوظائف:
يسهل عملية البرمجة عن طريق عرض الوظائف والتوقيت أو الوزن المُبرمج، الساعة وأصناف الطعام.

(B) زر Auto (قوائم الطهي الآلي)
يسمح باختيار صنف الطبق المراد طهيه و وزنه أيضاً: يقوم الجهاز بضبط الطاقة وفترة الطهي ألياً.

(C) زر وظيفة دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن:
من أجل اختيار تشغيل وظيفة دوران الهواء الساخن في مُجمل الفرن.

(D) زر الميكروويف/ الشواية:
يسمح باختيار الطاقة المناسبة للميكروويف أو الشواية.

(E) زر تذويب الثلج:
يسمح بأن يتم برمجة تذويب الثلج من الطعام حسب وزنه.

(F) زر ضبط الساعة:
يسمح بضبط الساعة والوقت.

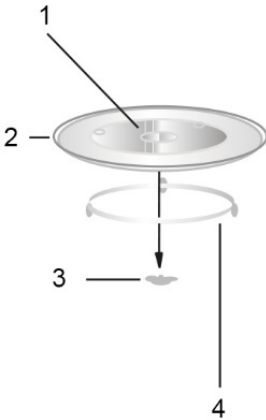
(G) زر MEMO 1 2 3 (الذاكرة 1 2 3):
يسمح بالوصول سريعاً إلى تشغيل 3 عمليات مُبرمجة سابقة.

(H) مفتاح دوار:
يسمح باختيار مدة الطهي و وزن الطعام.

(I) زر STOP (التوقيف) الإلغاء:
يسمح بمقاطعة أو إلغاء برنامج قيد التشغيل.

(J) زر بدء التشغيل:
يسمح ببدء تشغيل عملية الطهي.

و) تركيب القرص الدوار



1. ثقب مركزي (أسفل)

2. قرص زجاجي

3. أداة تدوير القرص الدوار

4. حامل بعجلات صغيرة

ورق مضاد للشحوم	يُستخدم كغطاء لمنع التلطيخ والتناثر، أو يُستخدم كغافة ورقية للطهي بالبخار.
مستلزمات بلاستيكية	يتم استعمال المستلزمات المصنعة من مادة البلاستيك المتوافق استخدامه في فرن ميكروويف. يجب الالتزام بتعليمات المصنع. يجب أن تكون علامة "قابل للاستخدام في فرن ميكروويف" موجودة بالمنتج. بعض الأوعية البلاستيكية تذوب عندما يصبح الطعام بداخلها ساخناً. بالنسبة لـ "أكياس الطبخ الحرارية" و الأكياس المغلقة بإحكام فإنه يجب أن يتم عمل شق أو ثقب بتلك الأكياس أو تركها مفتوحة، كما هو موضح على غلافها.
البلاستيك الشفاف خاص بتغليف الأغذية	لا تُستخدم إلا مادة البلاستيك المتوافق استخدامها في فرن الميكروويف. يُستخدم لتغطية الطعام أثناء الطهي للحفاظ على الرطوبة. عدم السماح باحتكاك طبقة البلاستيك الشفاف بالطعام.
ورق مدهون بالبرافين	يُستخدم كغطاء لمنع التلطيخ والتناثر والحفاظ على الرطوبة.

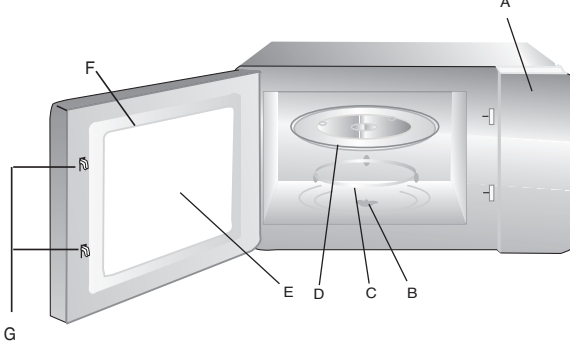
الأواني والمستلزمات التي يجب تجنب استخدامها في فرن الميكروويف

الأواني والمستلزمات	ملاحظات
صينية من الألومنيوم	قد تتولد شرارة كهربائية. يتم نقل الطعام في طبق مناسب للاستخدام في فرن الميكروويف.
غلب الكرتون الغذائية المزودة بمقابض معدنية	تتولد شرارة كهربائية. يتم نقل الطعام في طبق مناسب للاستخدام في فرن الميكروويف.
أواني معدنية أو مزودة بمادة معدنية	المادة المعدنية تمنع وصول طاقة الميكروويف إلى الطعام. الهياكل المعدنية قد تولد شرارة كهربائية.
الأربطة المعدنية	قد تتولد شرارة كهربائية وتتسبب في اندلاع النار بداخل الفرن.
أكياس ورقية	قد تتسبب في اندلاع النار بداخل الفرن
الاسفنج البلاستيكي	قد يذوب الاسفنج البلاستيكي أو يُلوث السائل بالداخل عند تعرضه لدرجة حرارة عالية.
الخشب	إن الخشب يجف عند وضعه في فرن ميكروويف وقد يتصدع ويتشقق.

د) مواصفات الجهاز

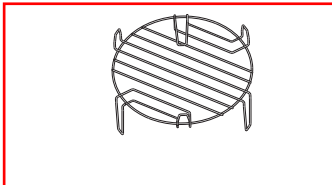
أسماء أجزاء و ملحقات الفرن

يتم إخراج الفرن مع جميع الملحقات من الصندوق ومن داخل الفرن نفسه.



- (A) لوحة التحكم
- (B) أداة التدوير
- (C) حامل بعجلات صغيرة
- (D) قرص زجاجي
- (E) لوح الباب زجاجي للمراقبة
- (F) الباب
- (G) قفلا الأمان

رف دعامة (فقط في الأفران التي بها شواية). يُمكن استعمال رف الدعامة ثلاثي الأرجل بوضعية منخفضة (طهي قوالب الحلوى) أو بوضعية مرتفعة ليكون قريب من الشواية.



يجب أن يبقى قابس الكهرباء أو أي قاطع آخر سهل المنال للفصل الفوري عند الطوارئ.

الترتيب مسبقاً على وجود وحدة، ضمن التركيبات الكهربائية، سهولة المنال ولديها إمكانية فصل الجهاز عن قطاع التيار الكهربائي، ويكون تلامس الفصل لديها لا يقل عن 3 مم على مستوى جميع الأقطاب.

في حالة ملاحظة أي اختلال بالفرن، يتم فصل الجهاز عن التيار الكهربائي أو فصل وحدة التوصيل بقطاع التيار الكهربائي.

إذا حدث تلف بسلك التيار الكهربائي للجهاز، فيجب استبداله لدى المُصنَّع أو خدمة ما بعد البيع التابعة له أو لدى أي شخص مُرخص له بتقديم تلك الخدمة، وذلك لتفادي حدوث أي مخاطر.

تنبيه: لا تقع علينا أدنى مسؤولية في حالة وقوع حادث أو واقعة نتيجة عدم وجود الأرضي أو وجود عيب به أو وجود نقص به.

ج) الألوان المسموح باستخدامها

يرجى الاطلاع على التعليمات المذكورة بفقرة "الألوان والمستلزمات المسموح باستخدامها في فرن الميكروويف وما يجب تجنب استخدامه". هناك بعض الألوان غير معدنية لا يُمكن استخدامها في فرن الميكروويف. في حالة عدم التأكد، يتم اتباع الخطوة التالية لاختبار الإناء المراد التأكد من توافق استخدامه.

اختبار الألوان:

1. يتم ملء الإناء الذي سيوضع في فرن الميكروويف بمقدار فنجان من الماء البارد (250 مل)، و وضع ذلك الإناء في الفرن.
2. يتم التدفئة بأعلى مستوى للطاقة لمدة دقيقة واحدة.
3. يتم لمس الإناء بحد. إذا كان الإناء ساخناً جداً فلا يُستخدم للطهي في فرن الميكروويف.
4. عدم تجاوز فترة الطهي دقيقة واحدة.

تنبيه

خطر الإصابة بجروح



أي شخص غير مُتخصص يقوم بصيانة الجهاز أو بعملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الواقعي ضد طاقة الميكروويف فإنه يُعرض نفسه للخطر.

الألوان والمستلزمات المسموح باستخدامها في فرن الميكروويف

الألوان والمستلزمات	ملاحظات
ورق الألومنيوم	تُستخدم لتغطية فقط. يُمكن استخدام قُصاصات من الألومنيوم لتغطية القطع الرقيقة من اللحم أو الدواجن لتجنب النضج الزائد. في حالة وجود رقائق الألومنيوم قريبة من جوانب الفرن فقد تتولد شرارة كهربائية. يجب إبعاد رقائق الألومنيوم من جوانب الفرن بمسافة لا تقل عن 2,5 سم.
صحن التحمير	يجب الالتزام بتعليمات المُصنَّع. يجب رفع قاع صحن التحمير عن القرص الدوّار بما لا يقل عن 5 سم. سوء الاستخدام قد يؤدي إلى كسر القرص الدوّار.
أنية فخارية	فقط إذا كانت متوافقة ومناسبة للاستخدام في الفرن الميكروويف. يجب الالتزام بتعليمات المُصنَّع. لا تُستخدم أطباق بها شقوق أو كسور.
برطمانات	يجب دائماً إزالة الغطاء. تُستخدم فقط لتدفئة الطعام بشكل بسيط. مُعظم البرطمانات لا تقاوم الحرارة وتتكسر.
أنية زجاجية	أنواع خاصة من الزجاج متوافقة مع الاستخدام في الفرن. التحقق من غياب أي معدن. لا تُستخدم أطباق بها شقوق أو كسور.
أكياس الطبخ بالفرن (الأكياس الحرارية)	يجب الالتزام بتعليمات المُصنَّع. لا يتم إقفال الكيس بواسطة رابط معدني. يُنقّب الكيس للسماح بإخراج البخار.
أطباق وأكواب ورقية	لا تُستخدم إلا للطهي /للتسخين لفترة قصيرة جداً. عدم الابتعاد عن الفرن أثناء استخدامها للطهي.
مناشف ورقية	تُستخدم لتغطية الطعام عند التسخين وامتصاص الزيوت. تُستخدم أثناء الطهي لفترة قصيرة جداً مع المراقبة.

د) حماية البيئة

من الجيد و المٌطمئن أن نعرف بأن الموجات الكهرومغناطيسية الصغيرة لديها تأثير حراري بسيط بداخل الطعام لكنها غير ضارة بالصحة.

لا يجب رمي هذا المنتج مع النفايات المنزلية عند انتهاء العمر الافتراضي؛ حيث يجب أخذه إلى إحدى مراكز إعادة التدوير أو إلى بائع الأشياء المستعملة لديكم. فهذا يسمح بتجنب العواقب الضارة على البيئة وعلى الصحة الناتجة عن سوء التخلص من ذلك المنتج؛ وبالتالي إعادة تدوير المواد بغرض توفير الطاقة والموارد المهمة.

توجد على المنتج علامة للتذكير بعدم رمي الجهاز مع بقية النفايات المنزلية. للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالبلدية التابعةين لها، أو بالمحل الذي تم شراء المنتج منه.

إن الجهاز يحتوي أيضاً على العديد من المواد القابلة للتدوير. لذا وضعت عليه هذه العلامة لتبين لكم أنه لا يجب خلط الأجهزة المستخدمة مع النفايات الأخرى.

إن عملية إعادة تدوير الأجهزة التي سيقوم بها المصنع ستكون في أفضل الظروف، وفقاً للتوجيهات الأوروبية 2002/96/CE عن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يرجى الاتصال بالبلدية التابعةين لها أو بالبائع، لمعرفة أماكن جمع الأجهزة المُستخدمة الأقرب لمقر السكن. نشكركم على حسن مشاركتكم في حماية البيئة.

2) كيفية تركيب الجهاز

أ) ما قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي

تنبيه:



يجب التحقق من أنه لم يُلحق أي تلف بالجهاز أثناء عملية النقل (تشوه في شكل الباب أو الفواصل المفصليّة، الخ...).

إذا لوحظ وجود أي تلف، يتم الاتصال بالبائع قبل استخدام الجهاز.

ب) ربط الوصلات الكهربائية

يجب التأكد من أن:

- قدرة التيار الكهربائي للتركيبات الكهربائية كافية.
- وصلات تغذية التيار الكهربائي سليمة.
- قطر الأسلاك متوافق مع قواعد التركيب.
- التركيبات الكهربائية مزودة بحماية حرارية 20 أمبير.

في حالة الشك، يُرجى الاتصال بالفني الكهربائي لديكم.



يتم ربط الوصلات الكهربائية قبل وضع الجهاز في موضعه النهائي.

يجب ضمان الأمن الكهربائي بربط الوصلات الكهربائية بشكل صحيح. عند القيام بأعمال الصيانة، يجب فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، ويجب أن يتم فصل أو سحب المنصهرات.

يجب أن يتم استخدام سلك كهرباء قياسي مكون من ثلاث موصلات كهرباء 1,5 مم² (1 طور + 1 حيادي + 1 أرضي)، وأن يتم ربطهم بالشبكة الكهربائية 220 - 240 فولت، 50 هرتز، أحادية الطور، عبر مأخذ كهرباء قياسي CEI 60083 مزود بطرفين وأرضي وفقاً لقواعد التركيب المعمول بها.

سلك الأرضي (أخضر وأصفر) متصل بالطرف الرئيسي للجهاز ويجب ربطه بالأرضي الخاص بالتركيبات الكهربائية الخاصة بكم.

يجب ربط سلك الحيادي (أزرق) بالطرف الحيادي بالشبكة الكهربائية.

ويجب ربط سلك الطور (أحمر، أسود أو بني) بسلك الطور بالشبكة الكهربائية.

ب) بيانات فنية

CE2646B / CE2646S / CE2646W	الموديل
230 V ~ 50 Hz	الجهد الاسمي
1450 واط	الجهد الاسمي للمدخل (الميكروويف)
900 واط	الجهد الاسمي للمخرج (الميكروويف)
1100 واط	الجهد الاسمي للمدخل (الثلاجة)
2500 واط	الجهد الاسمي للمدخل (الحمل الحراري)
31,5 سم	قطر القرص الدوّار
307 × 496 × 513 مم	الأبعاد الخارجية (طول×عرض×ارتفاع)
18,1 كغ	الوزن الصافي

ج) كيفية عمل فرن المايكروويف

إن الموجات الصغيرة المستخدمة للطهي هي عبارة عن موجات كهرومغناطيسية.

تلك الموجات متواجدة بئسر في بيئتنا مثل الموجات الراديو - كهربائية، الضوء، أو الأشعة تحت الحمراء

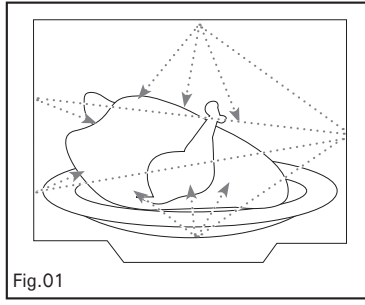
ويقع ترددها ضمن المدى الترددي 2450 ميغاهرتز.

خصائصها:

- تتعكس من قبل المعادن.
- تتغلّذ عبر جميع المواد الأخرى.
- يتم امتصاصها من قبل جزيئات الماء والدهون والسكر.

عند تعرّض الطعام للموجات الكهرومغناطيسية الصغيرة، يتبعه تحريض سريع للجزيئات، مما يؤدي إلى التسخين.

تتخلل الموجات داخل الطعام إلى عمق يبلغ حوالي 2,5 سم. إذا كانت قطعة الطعام سميكة، فسوف يتم تسويتها جيداً حتى الجزء الداخلي للطعام، من خلال عملية التوزيع الحراري مثل الطهي التقليدي.



- يجب تفقد الفواصل المفصلية وإطار الباب دورياً للتأكد من عدم وجود أي تلف بهم. إذا وجد بهم أي تلف، فلا يجب استخدام الجهاز ويتم عرضه على فني مُتخصص لمراجعته وفحصه.
- يتم الاتصال بفني مُتخصص عند الحاجة إلى تغيير المصباح الداخلي لفرن الميكروويف.
- لا يجب أبداً شدّ سلك الكهرباء بُغية فصل الآلة عن التيار الكهربائي، بل يتم الإمساك بقابس السلك وفصله.
- في حالة تلف سلك الكهرباء، فإنه يجب استبداله لدى المُصنع أو لدى الوكيل أو لدى أي شخص مُرخص بذلك، لتفادي أي مخاطر.

استخدام غير مطابق للجهاز:

- لا تقع على المُصنع أدنى مسؤولية في حالة استخدام الجهاز استخداماً غير مطابق.
- يُستخدم هذا الجهاز للاستخدامات المذكورة في هذا الدليل فقط.
- يجب الالتزام بإرشادات الاستخدام العامة وإرشادات السلامة المذكورة في هذه الفقرة.
- هذا الجهاز غير مُخصص لتجفيف المواد الغذائية أو الأقمشة. كما أنه غير مُخصص لتسخين وسائد التدفئة، نعال البابوج، قطع الأسفنج، الأقمشة الرطبة وأغراض أخرى مشابهة. كما أنه غير مُخصص للتعقيم. جميع تلك الاستخدامات تؤدي إلى إتلاف الجهاز وإحداث مواقف خطيرة.
- هذا الجهاز مُخصص حصرياً للاستخدام المنزلي في مساكن خاصة. وإن استخدامه في أماكن مُشتركة أو في مواقع العمل مثل أماكن الاستراحة بالمكاتب أو الورش أو في مواقع التخميم أو في الفنادق،... الخ، لا يتفق مع الاستخدام المُحدد من قبل المُصنع.

- عدم استخدام رقائق الألومنيوم الخاص بالطهي لتغطية الطعام، ولا يتم تغطية أي جزء من الفرن برقائق الألومنيوم.
- عند تسخين المواد الغذائية في أواني بلاستيكية أو ورقية، فيجب مراقبة الفرن لاتخاذ الإجراءات اللازمة في حالة حدوث اشتعال
- في حالة تصاعد دخان من الجهاز، يتم إيقاف أو فصل الفرن عن التيار الكهربائي، وإبقاء باب الفرن مغلقاً لخمدة أي شعلة محتمل نشوبها بداخل الفرن.
- إن استخدام ملحقات مختلفة عن تلك الموصى بها من قبل المصنع قد يؤدي إلى الإصابة بالأذى وبجروح.
- عدم استخدام تجويف الفرن لغرض التخزين.
- عدم تخزين الطعام مثل الخبز أو البسكويت داخل الفرن.

الاعتناء بالجهاز:

- عدم الاعتناء بنظافة الفرن باستمرار قد يؤدي إلى حدوث تلف بأسطح تجويف الفرن وسطح الباب؛ وبالتالي إحداث تغيير لا رجعة فيه بالعمر الافتراضي للجهاز وإحداث مواقف خطيرة. 
- يجب إيقاف الجهاز وفصله عن التيار الكهربائي قبل القيام بأعمال الصيانة. 
- الجهاز يولد موجات كهرومغناطيسية صغيرة ويحتوي على دائرة جهد عالي، بالتالي لا يجب رفع الغطاء الواقى. 
- إنه لأمر خطير أن يقوم أي شخص غير مؤهل بأعمال الصيانة للجهاز والتي تتطلب إزالة الغطاء الواقى عن الجهاز.
- إن إزالة الغطاء الواقى للجهاز قد يؤدي إلى التعرض إلى طاقة موجات كهرومغناطيسية صغيرة.
- حتى عندما يكون الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي، فإن إزالة الغطاء الواقى للجهاز قد يؤدي إلى الإصابة بصعقة كهربائية جراء الاحتكاك بدائرة الجهد العالي.
- لا يجب أن يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز والاعتناء به إلا إذا كانت أعمارهم تزيد عن 8 سنوات
- يجب تنظيف الجهاز دورياً وإزالة جميع بقايا الأطعمة.
- لا يتم استخدام أسفجة كاشطة أو مكشطة معدنية من أجل تنظيف الجهاز.
- من أجل سلامتك، لا يتم استخدام ماكينة تنظيف تعمل البخار لتنظيف الجهاز.



قد تصبح الأجزاء الخارجية للجهاز ساخنة أثناء الاستخدام.



لا يجب تسخين أي سائل أو أطعمة بداخل أواني وأوعية مُحكمة الغلق حتى لا تنفجر.

- يُمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال إذا كانت أعمارهم تزيد عن 8 سنوات، ومن قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة، أو أشخاص قليلي الخبرة أو المعرفة إذا تم الإشراف عليهم وتزويدهم مُسبقاً بالمعلومات اللازمة عن كيفية استخدام الجهاز بأمان وعلى دراية بالمخاطر المحتملة حدوثها.
- إن الأجزاء الخارجية للجهاز تصبح ساخنة أثناء تشغيله.
- يجب إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال، ما لم يكن هناك من يراقبهم.
- عدم وضع أي شيء فوق الفرن أثناء تشغيله.
- يتم التأكد من أن الأواني المُستخدمة متوافقة ومناسبة للاستخدام داخل فرن ميكروويف.
- يجب دائماً ارتداء قفازات عازلة عند إخراج الأطباق من الفرن. فبعض الأطباق تمتص حرارة الطعام وبالتالي تصبح ساخنة الملمس جداً.
- عند استخدام نمط الطهي "ميكروويف" أو نمط الطهي "ميكروويف بالجمع مع نمط طهي آخر"، فلا يجب استخدام إناء معدني، ويجب إزالة الأربطة المعدنية والمقابض المعدنية لأواني الطبخ / الأكياس قبل وضعهم داخل الفرن.
- لتفادي إتلاف الجهاز، فلا يتم أبداً تشغيله وهو فارغ أو بدون وجود القرص.
- في حالة طهي كميات صغيرة، يتم وضع كوب من الماء بجانب الطعام لزيادة الحمولة.
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام الميكروويف فوران شديد عند غليانها؛ فيجب توخي الحذر عند الإمساك بالوعاء
- يجب قلب أو رَج محتوى زجاجات الرضاعة وأوعية طعام الأطفال وتفقد درجة الحرارة قبل تناولها، لتفادي حدوث أي حروق جراء الطعام الساخن.
- يوصى بعدم تسخين البيض بقشره والبيض المسلوق دون تقشيريه داخل فرن الميكروويف فقد ينفجر، حتى بعد الانتهاء من الطهي.



يجب الاحتفاظ بدليل التشغيل هذا برفقة جهازكم. في حالة إعادة بيع أو التنازل عن هذا الجهاز لشخص آخر، يرجى التأكد من تسليم دليل التشغيل هذا للمالك الجديد. يرجى الاطلاع والتعرف على هذه النصائح قبل تركيب واستخدام جهازكم. لقد تم صياغة هذا الدليل من أجل سلامتكم وسلامة الآخرين.

(أ) إرشادات السلامة

معلومات عامة:

- إن هذا الجهاز مُخصص حصرياً للاستخدام المنزلي، والغرض منه الطهي وتسخين الأطعمة أو تذويب الثلج من الأطعمة والمشروبات. لا يتم استخدامه إلا في محيط مُغطى ومُغلق ودافئ، مثل المطبخ أو أي غرفة أخرى تتصف بهذه المواصفات.
- ينبغي مراقبة الأطفال حتى لا يقومون باللعب والعبث بهذا الجهاز.
- يجب إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات ما لم يكن هناك من يراقبهم.
- يجب حفظ الجهاز وسلك الكهرباء بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.

التركيب:

- يتم الالتزام بتعليمات التركيب الواردة في هذا الدليل عند تركيب هذا الفرن.
- الإطلاع على فقرة "كيفية تركيب الجهاز".
- الحرص على عدم سد فتحات التهوية الموجودة بالجهاز.
- لا يجب وضع الجهاز بداخل خزانة.
- إذا كان هذا الجهاز مُغطى أو على احتكاك بمادة قابلة للاشتعال، بما في ذلك الستائر أو السواتر أو عناصر مماثلة، فهناك خطر وقوع حريق أثناء تشغيل الجهاز.
- يجب إبعاد سلك الكهرباء عن أي سطح ساخن، وعدم تغطية الفرن أو حشر الفرن في مكان ضيق.
- هذا الجهاز غير مُصمم لتشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام تحكم عن بُعد منفصل.

104	معلومات تهم المستخدم	(1)
104	إرشادات السلامة	(أ)
108	بيانات فنية	(ب)
108	كيفية عمل فرن المايكروويف	(ج)
109	حماية البيئة	(د)
109	كيفية تركيب الجهاز	(2)
109	ما قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي	(أ)
109	ربط الوصلات الكهربائية	(ب)
110	الأواني المسموح باستخدامها	(ج)
111	مواصفات الجهاز	(د)
112	مواصفات لوحة التحكم	(هـ)
112	تركيب القرص الدوار	(و)
113	التركيب فوق سطح العمل	(ز)
113	كيفية التركيب	(ي)
114	كيفية استخدام الجهاز	(3)
114	تعليمات التشغيل	(أ)
120	جدول قوائم الطهي الآلي	(ب)
122	التنظيف والاعتناء بالجهاز	(4)
122	في حالة حدوث خلل في التشغيل	(5)
123	توصيات لقياس حسن أداء الجهاز	(6)

عميلتنا الكريمة، عميلنا الكريم،

نشكركم على ثقتكم في منتجات **براندت** وشرائكم إحدى منتجاتها.

لقد تم تصميم وتصنيع هذا المنتج واضعين في الاعتبار نمط حياتكم واحتياجاتكم لجعله يلبي ما تتطلبون إليه على أكمل وجه. وقمنا بتكريس ما نتمتع به من مهارة وروح الابتكار والشغف الذي يدفعنا لأكثر من 60 عاماً إلى تحقيق ذلك.

وسعيّاً منا دائماً إلى تلبية متطلباتكم المتعلقة بمنتجاتنا قدر المستطاع، فإن خدمة العملاء لدينا على أتم الاستعداد للرد على جميع تساؤلاتكم والاستماع إلى اقتراحاتكم.

كما بإمكانكم التواصل معنا عبر موقعنا www.brandt.com، حيث ستجدون أحدث ابتكاراتنا ومعلومات مفيدة وتكميلية أيضاً

إن **براندت** سعيدة بمرافقتها إياكم في يومياتكم وتتمنى لكم حسن الاستفادة من مشترياتكم

هام جداً: يرجى قراءة دليل الإرشادات والتشغيل المرفق مع الجهاز بعناية قبل استخدامه، من أجل أن تتمكنوا من التعرف على المنتج وعلى كيفية تشغيله بشكل جيد وسريع.

