

Brandt

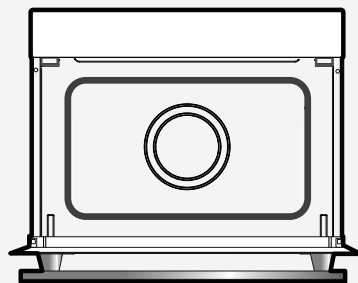
FR

EN



CONSIGNES D'ENTRETIEN PAR FR
L'UTILISATEUR

Micro-ondes combiné
encastrable avec vapeur



BKCR455B

Cher client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous tenons à vous en remercier.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en tenant compte de vos besoins, de votre style de vie et de vos exigences afin qu'il réponde à vos attentes. Nous avons dédié à notre travail, notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Afin que nos produits répondent au mieux à vos exigences, notre service Relation client est à votre disposition pour répondre à toutes vos questions et écouter toutes vos suggestions.

Visitez notre site internet **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est ravi de vous aider au quotidien et espère que vous tirerez le meilleur parti de votre achat.

<https://brandt.com/>



Important : Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser cet appareil, afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.



1/DES AVIS À L'UTILISATEUR.....	4
PPRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES	4
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES :	5
CAUSES DES DOMMAGES.....	9
2/INSTALLATION	12
INSTALLATION DES UNITÉS.....	12
DIMENSIONS D'INSTALLATION.....	12
INFORMATIONS IMPORTANTES.....	13
VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT	13
3/ACCESSOIRES.....	14
4/UTILISATION DE L'APPAREIL.....	16
PANNEAU DE COMMANDE.....	16
1.RÉGLAGE DE L'HORLOGE	18
2.FONCTION VAPEUR	18
3.FONCTION COMBI À LA VAPEUR.....	18
4.FONCTION MICRO-ONDES	19
5.FONCTION COMBI MICRO-ONDES	19
6.PRÉCHAUFFAGE.....	19
7.FONCTION DE DÉGIVRAGE.....	20
8.CONTRÔLE DE LA LUMIÈRE ALLUMÉ / ÉTEINT	20
9.SÉCURITÉ ENFANTS	21
10.PROGRAMMES AUTOMATIQUES	21
11.FONCTION BOÎTE À EAU	23
12.FONCTION DESCALING	23
5/ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	24
6/ TABLEAU DES PANNES	26
7/ACRYLAMIDE DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES	27
8/CONSEILS RELATIFS À L'ÉNERGIE ET À L'ENVIRONNEMENT	28



PPRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES

— Ne pas essayer de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas casser ou modifier les interverrouillages de sécurité.

— Ne pas placer un objet entre la face avant et la porte, ou laisser de la saleté ou des résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces du joint.



AVERTISSEMENT :

Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé jusqu'à ce qu'ils aient été réparés par une personne compétente.

ADDITIF

Si l'appareil n'est maintenu en bon état de propreté, ses surfaces peuvent se dégrader et affecter la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.

Donnees techniques

Tension nominale	230 V~ 50 Hz
Entrée micro-ondes	1700 W
Sortie micro-onde	800 W
Convection	1700 W
Gril	2200W
Puissance maximale	3350 W

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le temps maximum pour atteindre le mode de faible consommation applicable.

Mode veille	0.8 W
-------------	-------

Temps maximum nécessaire pour que le four à micro-ondes atteigne automatiquement le mode ou l'état de faible consommation applicable.	20 minutes
---	------------



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES :



AVERTISSEMENT :

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont supervisées ou instruites sur l'usage de l'appareil en sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance faites par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

- Lisez et suivez les spécificités : « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES ».

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

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites remplacer celui-ci par le fabricant, un agent agréé ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque. (Pour les appareils équipés d'une fixation de type Y).



AVERTISSEMENT :

Les travaux d'inspection ou de réparation qui impliquent la dépose d'un capot qui protège l'exposition aux micro-ondes ne doivent être effectués que par une personne compétente.



1/DES AVIS À L'UTILISATEUR



AVERTISSEMENT :

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés, car ces derniers sont susceptibles d'exploser.

— Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, s'ils ont été formés sur son utilisation d'une manière sûre, et sont conscients des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et supervisés.

— Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil, il y a risque d'inflammation.

— N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.

— Si de la fumée est émise, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

— Le chauffage par micro-ondes des boissons peut entraîner une ébullition éruptive retardée, c'est pourquoi des précautions doivent être prises lors de la manipulation du récipient.

— Le contenu des biberons et des pots pour bébé doit être agité ou secoué et la température contrôlée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.

— Ne faites pas chauffer des œufs dans leur coquille et des œufs durs entiers dans un four à micro-ondes, le risque de leur éclatement existe même après la cuisson.

— Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliments enlevé.

— Le fait de ne pas maintenir le four dans un état propre pourrait mener à la détérioration de sa surface, ce qui pourrait compromettre la durée de vie de l'appareil et



1/DES AVIS À L'UTILISATEUR

probablement engendrer des risques.

— N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four. (pour les fours pourvus d'une possibilité d'utiliser une sonde de détection de température.)

— Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte décorative ouverte. (pour les fours avec une porte décorative.)

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les espaces réservés à la cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- Par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres types d'environnements résidentiels ;
- exploitations agricoles ;
- des environnements de type chambre d'hôte.

— Des précautions doivent être prises pour éviter de déplacer le plateau tournant lors du retrait de récipients.

(Pour les appareils fixes et encastrés utilisés à une hauteur égale ou supérieure à 900 mm au-dessus du sol et ayant des plateaux tournants amovibles. Mais ceci ne s'applique pas aux appareils équipés d'une porte à charnière inférieure horizontale.)

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



AVERTISSEMENT :

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.



AVERTISSEMENT :

Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

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

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



1/DES AVIS À L'UTILISATEUR

Le séchage d'aliments ou vêtements et le chauffage des coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et autres peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.

— La surface du tiroir de rangement peut devenir chaude.



AVERTISSEMENT :

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Les précautions doivent être prises afin d'éviter de toucher aux éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue.

— Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

— Les récipients métalliques pour la nourriture et les

boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au four à micro-ondes.

— Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de grattoir métallique pour nettoyer la vitre du four, car cela peut rayer la surface ce qui peut fendre le verre.

— L'appareil est destiné à être encastré.

— L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe. (Ceci ne s'applique pas aux appareils doté d'une porte décorative.)



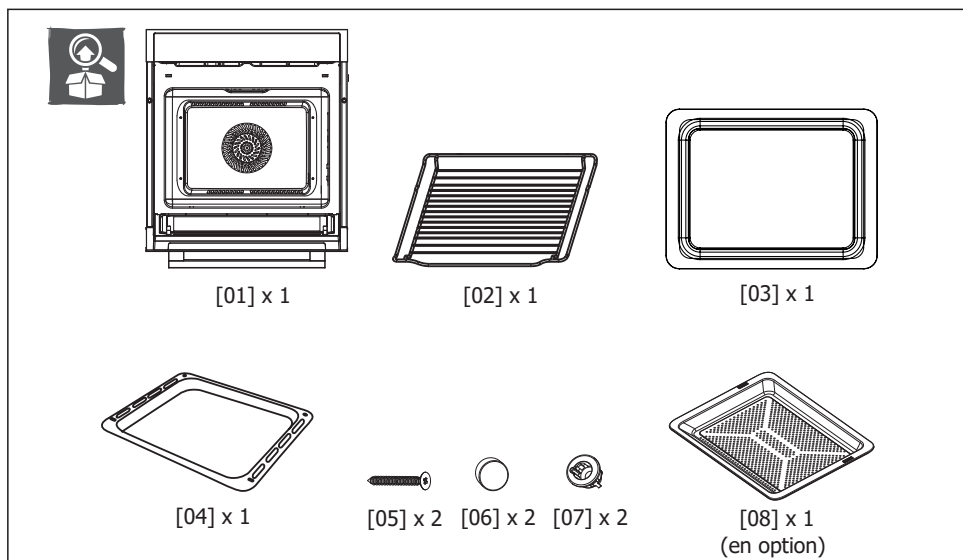
AVERTISSEMENT :

Lorsque l'appareil fonctionne en mode combinaison (combiné) , les enfants ne doivent s'approcher du four que sous la surveillance d'un adulte à cause des hautes températures.

**LISEZ-LE ATTENTIVEMENT
ET CONSERVEZ-LE POUR
TOUTE RÉFÉRENCE
FUTURE**



1/DES AVIS À L'UTILISATEUR



Causes des dommages

Attention !

— Création d'étincelles :

Métal

Par exemple, une cuillère dans un verre doit être maintenue à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient endommager irrémédiablement la vitre encastrée dans la porte.

— Eau dans l'espace de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans l'espace de cuisson chaud. Cela génère de la vapeur. Tout changement de température peut provoquer des dommages.

— Aliments humides :

Ne stockez pas d'aliments humides dans l'espace de cuisson fermé pendant de longues périodes.

N'utilisez pas l'appareil pour stocker des aliments. Cela peut entraîner de la corrosion.



1/DES AVIS À L'UTILISATEUR

— Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Ne laissez refroidir l'espace de cuisson que porte fermée. Ne coinciez aucun objet dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est que légèrement entrouverte, les façades des unités à proximité peuvent être endommagées avec le temps.

— Joint très sale : Si le joint de la porte du four est très sale, la porte ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les faces des unités adjacentes pourraient être endommagées. Le joint doit être maintenu propre.

— Utilisation du micro-onde sans aliments : L'utilisation de l'appareil sans aliments dans l'espace de cuisson peut entraîner une surcharge. N'allumez jamais l'appareil s'il n'y a pas d'aliments dans l'espace de cuisson. Une exception à cette règle est un test d'ustensile court (voir la section « Ustensiles adaptés au micro-onde »).

— Utilisation de la porte de l'appareil pour placer des objets dessus : Ne vous placez pas et ne posez rien sur la porte ouverte de l'appareil. Ne posez aucun objet sur la porte ouverte du four. Ne placez aucun ustensile ou accessoire destiné au four sur la porte de l'appareil.

— Transport de l'appareil : Ne transportez pas et ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte.

La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait se casser.

— Pop-corn au micro-onde : Ne réglez jamais le micro-onde sur une puissance très élevée.

Utilisez une puissance ne dépassant pas 600 watts. Placez toujours le sac de pop-corn sur une assiette en verre. Le disque risque de sauter s'il est surchargé.



1/DES AVIS À L'UTILISATEUR

- Le liquide bouilli ne doit pas passer à travers l'axe d'entraînement du plateau tournant à l'intérieur de l'appareil. Surveillez le processus de cuisson. Choisissez un temps de cuisson plus court au départ et l'augmentez au besoin.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliments doit être éliminé car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage par micro-ondes.
- Le fait de ne pas maintenir le four dans un état propre pourrait mener à la détérioration de sa surface, ce qui pourrait compromettre la durée de vie de l'appareil et probablement engendrer des risques.

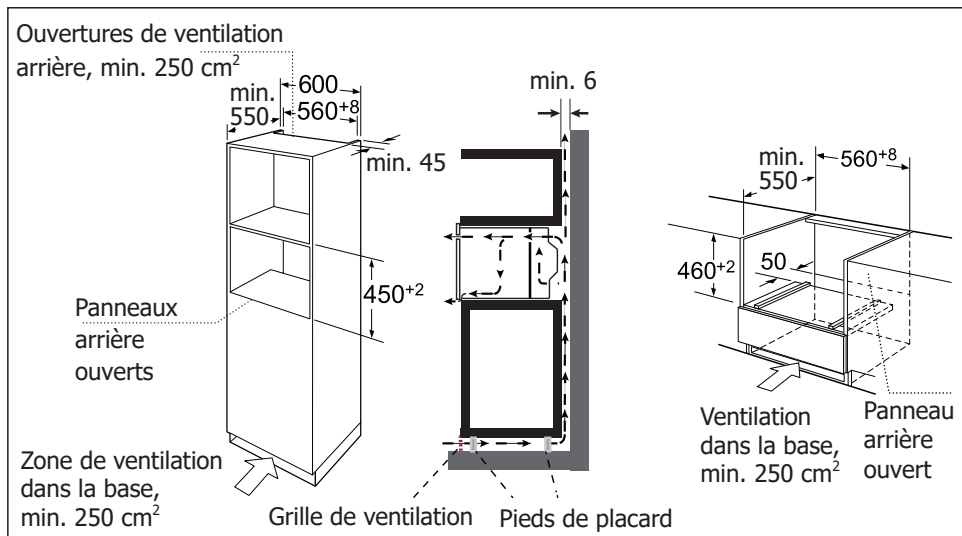


2/INSTALLATION

Installation des unités

1. Cet appareil est uniquement destiné à être entièrement installé dans une cuisine.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour être installé au-dessus d'une table ou à l'intérieur d'une armoire.
3. L'armoire installée ne doit pas avoir de paroi derrière l'appareil.
4. Un espace d'au moins 45 mm doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'unité placée au dessus.
5. L'armoire installée doit avoir une ouverture de ventilation de 250 cm² à l'avant. Pour cela, coupez le panneau de base ou installez une grille de ventilation.
6. Les fentes et les prises d'aération ne doivent pas être couvertes.
7. Une utilisation sans risque de cet appareil ne peut être garantie que si ce dernier a été installé conformément à ces consignes.
8. L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
9. Les unités dans lesquelles l'appareil est installé doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90°C. La hauteur d'installation ne doit pas être inférieure à 850 mm.
10. Les dimensions sur les schémas qui ne sont pas indiquées sont en mm.

Dimensions d'installation



Remarque : Il devrait y avoir un espace au-dessus du four.

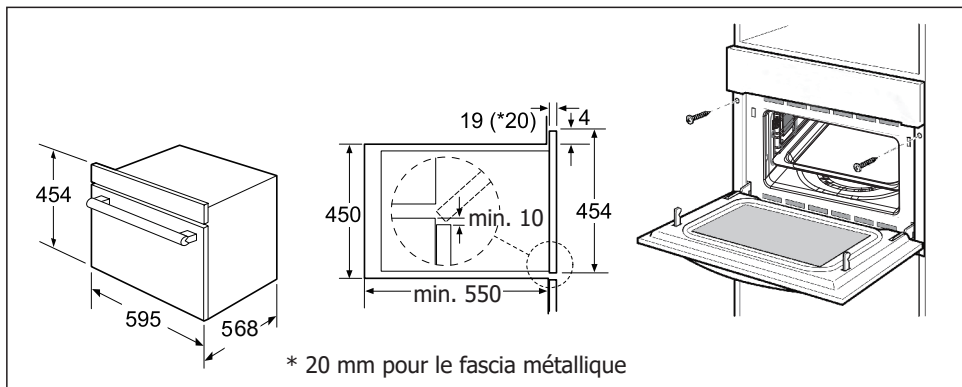
Encastré

Ne tenez pas et ne transportez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait se casser.

1. Poussez délicatement le micro-ondes dans la boîte, en vous assurant qu'il est bien centré.
2. Ouvrez la porte et fixez le micro-ondes avec les vis fournies.



2/INSTALLATION



1. Insérez complètement l'appareil et centrez-le.
2. Ne pliez pas le câble de connexion.
3. Vissez l'appareil en place.
4. L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé par des tasseaux supplémentaires.

Informations importantes

Connexion électrique

L'appareil est équipé d'une fiche qui ne doit être branché qu'à une prise de terre correctement installée.

Seul un électricien qualifié qui respecte les réglementations en vigueur peut installer ou remplacer la prise et le cordon d'alimentation. Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un sectionneur omnipolaire doit être installé côté prise avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm. La protection des contacts doit être assurée par l'installation. Protection par fusible : voir guide d'utilisation - données techniques.

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps une fois l'appareil arrêté.

Attention !

Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Autrement, l'appareil va surchauffer.

Remarques :

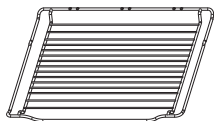
1. L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du micro-onde. Mais le ventilateur de refroidissement reste toujours en marche. Le ventilateur peut fonctionner même lorsque le micro-onde est arrêté.
2. De la condensation peut apparaître sur la fenêtre de la porte, les parois intérieures et le fond. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement du micro-onde. Essayez la condensation après la cuisson.



3/ACCESSOIRES

Remarque :

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

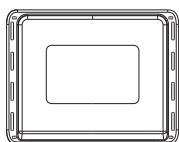


Grille

Pour griller, par ex. steaks, saucisses et pain.

Plaque de cuisson

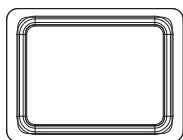
Pour des raisons de sécurité, le plateau de cuisson doit être placé sur le cintre latéral au lieu d'être placé directement sur le panneau inférieur de la cavité.



Plateau de cuisson - plateau en émail

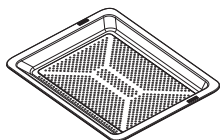
Servent à faire des petits pains et rôtir du poulet entier.

Lors de la cuisson avec fonction micro-ondes, l'utilisation d'un plateau en émail est interdite.



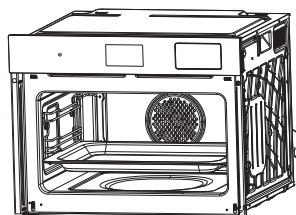
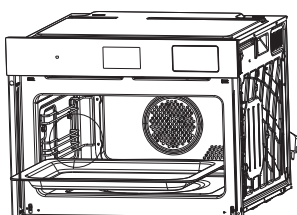
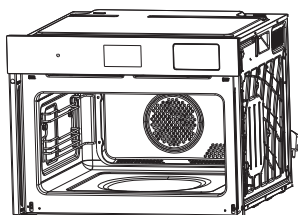
Plateau de cuisson - Plateau en verre

1. Lors de la cuisson avec la fonction microwave (micro-ondes), veuillez utiliser le plateau en verre.
2. Sert à recueillir les liquides, tels que l'eau et la graisse lors de la cuisson des aliments.
3. Afin d'assurer le meilleur effet de cuisson, le plateau en verre doit être placé dans le bas du cintre latéral, comme indiqué dans les figures ci-dessous. Le plateau en verre doit être poussé le long des rails de guidage les plus bas du cintre latéral en place.



Bac à vapeur

Ne peut pas être utilisé au micro-ondes, il doit être utilisé pour la cuisson à la vapeur.





3/ACCESSOIRES



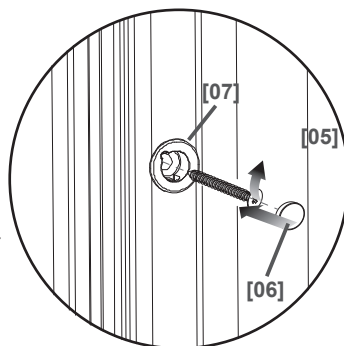
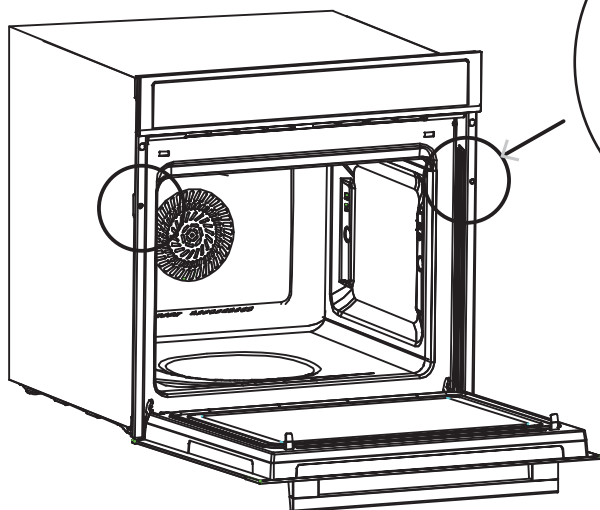
[05] x 2



[06] x 2



[07] x 2



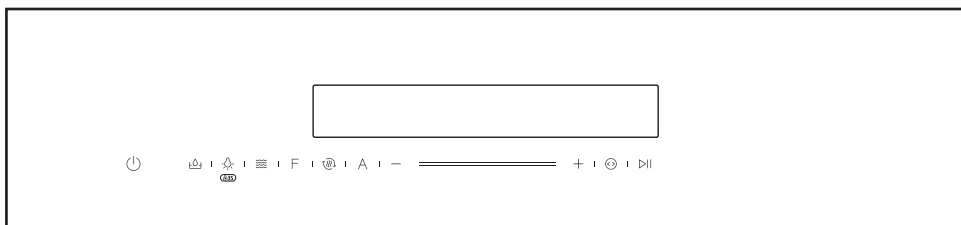
Une fois que le four a été fixé en place à l'intérieur du boîtier de l'appareil, trouvez les deux trous dans le boîtier du four et fixez-le en place à l'aide de [05],[06] et [07].

Mise en garde : Ne serrez pas trop les vis [05] afin éviter d'endommager le four ou le boîtier de l'appareil - utilisez uniquement un tournevis !



4/UTILISATION DE L'APPAREIL

Panneau de commande



Touches tactiles et écran

Les touches tactiles permettent de configurer les différentes fonctions supplémentaires. Vous pouvez lire les valeurs que vous avez définies sur l'afficheur.

Symbole	Fonction
	Annuler
	Boîte à eau
	Ampoule/Sécurité enfants
	Micro-ondes
F	Fonction
	Préchauffage
	Menu automatique
- ————— +	Réglage des paramètres Barre de commande du curseur
	Paramètre
	Marche/Pause

Fonction et icône

	Vapeur		Conventionnel+Vapeur
	Convection+Vapeur		Grillade double+Ventilateur+Vapeur
	Conventionnel		Élément chauffant inférieur
	Convection		Grillade double+Ventilateur



4/UTILISATION DE L'APPAREIL

Fonction et icône

	Conventionnel + Ventilateur		Grillade double
	Grillade avec radiant		Radiateur inférieur Élément+Convection
	Micro-ondes		MW+Vapeur
	MW+Convection		MW+Grillade double +Ventilateur
	MW+ Radiateur inférieur Élément+Convection		
	Décongélation		Programmes automatiques
	Fermentation		

Réglage des paramètres

Utilisez les touches de réglage pour ajuster les paramètres.

Paramètre	Fonction
Menu Automatique	Sélectionnez 21 programmes automatiques. De A01 à A21.
Température	Sélectionnez la température de cuisson (°C). : 60-100 + : 150-220 : 150-220 + : 150-220 : 100-230 : 100-230 : 100-250 : 100-200 : 100-230 + : 100-220 : 100-200 + : 100-220 : 100-230 + : 100-230 : 100-230 : 30-45
Micro-ondes	Sélectionnez la puissance micro-ondes.100 W, 200 W, 400 W, 600 W et 800 W



4/UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Réglage de l'horloge

- 1). En mode standby (veille), appuyez sur la touche «<>» pour accéder au mode de réglage de l'horloge. «00:00» s'affichera et les chiffres de l'heure clignoteront.
- 2). Appuyez sur «—» ou sur «+» ou faites glisser le «————» pour définir les chiffres de l'heure.
Le temps entré doit être entre 0 et 23.
- 3). Appuyez sur «<>» pour confirmer, les chiffres des minutes clignoteront.
- 4). Appuyez sur «—» ou sur «+» ou faites glisser le «————» pour régler les chiffres des minutes.
Le temps entré doit être entre 0 et 59.
- 5). Appuyez sur «<>» pour terminer le réglage de l'horloge, «:» clignotera.
Le temps est fixé. Et l'appareil accédera au mode veille.

2. Fonction vapeur

- 1). En mode standby (veille), appuyez une fois sur la touche «F» pour choisir la vapeur pure. «|||||» la température s'allumera.
- 2). Appuyez sur «—» ou sur «+» ou faites glisser le «————» pour régler le temps.
- 3). Appuyez sur «<>» pour choisir le réglage de la température.
- 4). Appuyez sur «—» ou sur «+» ou faites glisser le «————» pour régler la température.
- 5). Appuyez sur la touche «>|». Le four commence à chauffer.

3. Fonction combiné vapeur

- 1). En mode standby (veille), appuyez plusieurs fois sur la touche «F» pour choisir la fonction «convec.+steam (Vapeur)», «☺» et «|||||» s'afficheront, la température s'allumera.
- 2). Appuyez sur «—» ou sur «+» ou faites glisser le «————» pour régler le temps de cuisson.
- 3). Appuyez sur «<>» pour choisir le réglage de la température.
- 4). Appuyez sur «—» ou sur «+» ou faites glisser le «————» pour régler la température.
- 5). Appuyez sur «<>» pour accéder au réglage du niveau de vapeur.
- 6). Appuyez sur «—» ou sur «+» ou faites glisser le «————» pour régler le niveau de vapeur, L1, L2, L3 sont disponibles.
- 7). Appuyez sur la touche «>|». Le four commence à chauffer.



4/UTILISATION DE L'APPAREIL

4. Fonction micro-ondes

- 1). Appuyez sur la touche «» pour activer la fonction microwave (micro-ondes). L'heure clignotera.
- 2). Appuyez sur «» ou sur «» ou faites glisser le «» pour régler le temps.
- 3). Appuyez sur «» ou sur «» pour accéder au mode de réglage du niveau de puissance.
- 4). Appuyez plusieurs fois sur «» ou sur «» ou faites glisser le «» pour régler le niveau de puissance.
- 5). Appuyez sur la touche «|» pour démarrer la cuisson.

Niveau de puissance du micro-ondes

100 W	200W	400W	600W	800 W
10%	30%	50%	80%	100%

5. Fonction combiné micro-ondes

- 1). En mode standby (veille), appuyez plusieurs fois sur la touche «F» pour choisir la convection.
Appuyez ensuite sur la touche «» pour accéder à la fonction microwave (micro-ondes)+ convec. «» et affichera «».
- 2). Appuyez sur «» ou sur «» ou faites glisser le «» pour régler le temps de cuisson.
- 3). Appuyez sur «» pour accéder au mode de réglage de la température.
- 4). Appuyez sur «» ou sur «» ou faites glisser le «» pour régler la température.
- 5). Appuyez sur «» ou «» pour accéder au mode de réglage du niveau de puissance.
- 6). Appuyez plusieurs fois sur «» ou sur «» ou faites glisser le «» pour régler le niveau de puissance.
- 7). Appuyez sur la touche «|». Le four commence la cuisson.

6. Préchauffage rapide

Vous pouvez utiliser le préchauffage rapide pour réduire le temps de préchauffage. Lorsque vous sélectionnez une fonction, appuyez sur le symbole quick preheat (préchauffer rapidement) «», le symbole de préchauffage rapide s'allumera.

Si cette fonction ne peut pas préchauffer rapidement, l'avertisseur sonore ne sonnera pas. Remarque :

- 1). En cours de préchauffage, le fait d'appuyer sur la touche «» annulera le préchauffage.
- 2). Après le préchauffage, la température se maintiendra pendant 2 heures, s'il n'y a pas d'autre action dans 2 heures, elle reviendra en mode veille.
- 3). Pour la cuisson inférieure à 100 degrés, il n'y a pas de fonction de préchauffage.



4/UTILISATION DE L'APPAREIL

7. Fonction de décongélation

- 1). En mode standby (veille), appuyez une fois sur la touche «A» pour accéder à la fonction de dégivrage.
Le premier numéro de programme se clignote à l'écran.
- 2). Appuyez sur «—» ou sur «+» ou faites glisser le «————» pour sélectionner le mode de dégivrage. d01, d02, d03 sont disponibles.
- 3). Appuyez sur la touche «⊙» pour accéder au réglage du poids.
- 4). Appuyez sur «—» ou sur «+» ou faites glisser le «————» pour régler le poids.
- 5). Appuyez sur la touche «▷|». Le programme démarre. Vous pouvez voir le temps de cuisson s'écouler.

Programme n°	Décongélation	Plage de poids en kg
d 01*	Viande	0,10 - 1,50
d 02*	Volaille	0,10 - 1,50
d 03*	Poisson	0,10 - 0,80

*Si vous entendez 3 bips, tournez le four à aliments.

Appuyez sur la touche Start (Démarrer) pour continuer le dégivrage.

8. Contrôle de la lumière Allumé / Éteint

Contrôlez la lumière allumée (si la lumière est éteinte)

- 1). Appuyez sur «» une fois pour l'allumer.
- 2). Ouvrez le four.

Contrôlez la lumière éteinte (si la lumière est allumée)

- 1). Appuyez sur «» une fois pour l'éteindre.
- 2). Lorsque la cuisson est terminée.



4/UTILISATION DE L'APPAREIL

9. Sécurité enfants

Le four est équipé d'une sécurité enfants pour éviter que les enfants ne l'allument accidentellement.

Activer la sécurité enfants

En mode standby (veille), maintenez la touche «» enfoncée pendant environ 3 secondes.

Il y aura un long bip et le symbole «» apparaît à l'écran.

Le verrouillage enfants est activé.

Désactiver la sécurité enfants

À l'état locked (verrouillé), appuyez maintenez la touche «» enfoncée pendant environ 3 secondes.

Il y aura un long bip et le symbole «» s'éteindra à l'écran.

Le verrouillage enfants est désactivé.

10. Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de vos aliments. Le programme automatique effectue le réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 21 programmes.

Choix d'un programme

- 1). En mode standby (veille), appuyez deux fois sur la touche «» pour accéder à la fonction de menu Automatique.
Le premier numéro de programme se clignote à l'écran.
- 2). Appuyez sur «» ou sur «» ou faites glisser le «» pour régler le numéro du programme.
- 3). Appuyez sur la touche «».
- 4). Appuyez sur «» ou sur «» ou faites défiler le «» pour régler le poids, le temps de cuisson apparaîtra.
- 5). Appuyez sur la touche «». Le programme démarre. Vous pouvez voir le temps de cuisson s'écouler.



4/UTILISATION DE L'APPAREIL

Menu automatique

Programme n°	Élément	Poids (kg)	Couche d'accessoires et accessoires
A 01	Légumes frais	0,20	1 ^{ère} couche, plateau en verre
		0,40	
		0,60	
A 02	Pommes de terre pelées/cuites	0,24	1 ^{ère} couche, plateau en verre
		0,48	
		0,72	
A 03	Pomme de terre au four	0,45	3 ^{ème} couche, grille
		1,00	
A 04	Morceaux de poulet (surgelés)	0,45	3 ^{ème} couche, plateau de gril
A 05	Génoise	0,40	2 ^{ème} couche, grille
		0,50	
		0,60	
A 06	Apple pie	2,40	2 ^{ème} couche, grille
A 07	Tarte	1,00	2 ^{ème} couche, grille
A 08	Réchauffez la soupe	0,20	1 ^{ère} couche, plateau en verre
		0,40	
		0,60	
A 09	Réchauffez la plaque	0,25	1 ^{ère} couche, plateau en verre
		0,35	
		0,10	
A 10	Réchauffez la sauce/le ragoût	0,20	1 ^{ère} couche, plateau en verre
		0,30	
		0,20	
A 11	Pizza congelée	0,40	3 ^{ème} couche, grille
		0,60	
		0,30	
A12	Croustilles de four surgelées	0,40	3 ^{ème} couche, plateau de gril
		0,50	
		1,60	
A13	Lasagne	1,60	2 ^{ème} couche, grille
A 14	Filet de saumon	0,50	Plateau en verre
A 15	Poitrines de poulet rôties	0,50	
A 16	Riz + eau	0,20	
A 17	Haricots	0,50	
A 18	Brocolis	0,50	
A 19	Pommes de terre avec peau	0,50	
A 20	Pommes de terre sans peau	0,50	
A 21	Fonction Descaling	/	



4/UTILISATION DE L'APPAREIL

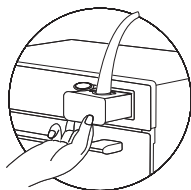
Remarque : Pendant la cuisson des menus A04 et A11, l'avertisseur sonore retentira pour vous rappeler de retourner les aliments.

Vous pouvez appuyer sur «<>» pour régler le temps de cuisson dans le menu A14~A20.

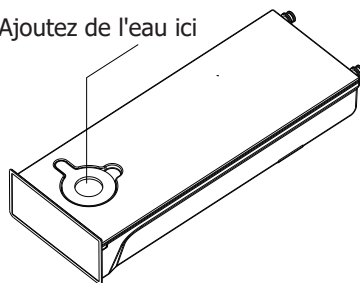
11. Fonction Boîte à eau

Remarque relative à la vapeur :

Appuyez et retirez-le, puis retirez le joint d'étanchéité et ajoutez de l'eau.



Ajoutez de l'eau ici



1). Utilisez de l'eau pure avec une valeur TDS supérieure à 3.

2). Au début de la cuisson à la vapeur :

Si le réservoir d'eau manque d'eau, un signal anormal retentira pour vous rappeler d'ajouter de l'eau après une minute de cuisson.

Remarque : Avant de démarrer le mode de cuisson à la vapeur, veuillez nettoyer le réservoir d'eau.

3). Après cuisson à la vapeur :

veuillez retirer l'eau du réservoir d'eau.

12. Fonction Descaling

Pour de meilleurs résultats de nettoyage, nous vous recommandons d'utiliser un détergent à l'acide citrique.

Suivre les instructions du fabricant.

1). Alimenter le système, retirez le réservoir d'eau, injectez 1000 ml d'eau pure dans le réservoir d'eau, ajoutez un paquet d'acide citrique d'environ (5~10 g).

2). Poussez le réservoir d'eau dans l'emplacement approprié de l'appareil.

3). En mode veille, appuyez plusieurs fois sur la touche «A» jusqu'à ce que l'écran affiche «A21», indiquant que le four passe en fonction Descaling (Détartrage) L'heure par défaut «1h» s'allume.

4). Appuyez sur «>|» pour démarrer le programme.

5). Lorsque le temps restant est 5:00, le programme est suspendu et rappelle qu'il manque d'eau. Sortez le réservoir d'eau et versez y de l'eau. Nettoyez complètement le réservoir d'eau.

6). Remplacez l'eau douce, appuyez sur «>|» pour continuer.

Remarque : Le processus de détartrage ne doit pas être arrêté. Si le processus de détartrage s'arrête avant la fin, tout le programme doit être démarré à partir de l'étape 3.



5/ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avec un entretien et un nettoyage régulier, votre four à micro-ondes conserve son apparence et reste en bon état. Nous allons vous expliquer ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

⚠ Risque d'électrocution !

Une humidité pénétrante peut provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

⚠ Risque de brûlures !

Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. Laissez le four refroidir.

⚠ Risque de graves atteintes à la santé !

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

Remarques

1. De légères différences de couleur à l'avant de l'appareil sont causées par l'utilisation de différents matériaux, tels que verre, plastique et métal.
2. Les ombres sur le panneau de porte, qui ressemblent à des stries, sont causées par les reflets de la lumière du four.
3. Des odeurs désagréables, par ex. une fois le poisson préparé, peuvent être éliminés très facilement. Mettez quelques gouttes de jus de citron dans un verre d'eau. Placez également une cuillère dans le récipient pour retarder l'ébullition. Faites chauffer l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance maximale de micro-onde.

Produits de nettoyage

Pour avoir les différentes surfaces non endommagées par l'utilisation d'un mauvais produit de nettoyage, respectez les informations du tableau suivant. N'utilisez pas.

1. produits de nettoyage tranchants ou abrasifs,
2. grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil,
3. grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer le joint de la porte,
4. tampons et éponges à récurer durs,
5. produits de nettoyage à forte concentration d'alcool.

Lavez soigneusement les nouveaux chiffons éponge avant utilisation.

Laisser toutes les surfaces sécher complètement avant de réutiliser l'appareil.



5/ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Zone	Produits de nettoyage
Avant de l'appareil	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants pour vitres ou de raclette pour vitre ou en métal.
Avant de l'appareil avec inox	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Enlevez sans trop tarder les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (ex. blanc d'œuf). De la corrosion peut se former sous de tels résidus. Des produits de nettoyage spéciaux pour inox peuvent être procurés auprès du service après-vente ou auprès de magasins spécialisés. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants pour vitres ou de raclette pour vitre ou en métal.
Espace de cuisson	Eau savonneuse chaude ou une solution de vinaigre : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Si le four est très sale : N'utilisez pas d'aérosol ou d'autres nettoyants agressifs ou abrasifs pour four. Les tampons à récurer, éponges rugueuses et nettoyants pour casseroles ne sont pas appropriés non plus. Ces produits laissent des rayures sur la surface. Laisser les surfaces intérieures sécher complètement.
Creux dans l'espace de cuisson	Chiffon humide : Veillez à ce qu'il n'y ait aucune infiltration d'eau à travers l'axe d'entraînement du plateau tournant à l'intérieur de l'appareil.
Étagère grillagée	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un produit de nettoyage pour inox ou au lave-vaisselle.
Panneaux de la porte	Nettoyants pour vitres : À nettoyer avec un torchon. N'utilisez pas de raclette pour vitre.
Joint	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon, ne pas récurer. N'utilisez pas de raclette pour vitre ou en métal.



6/ TABLEAU DES PANNES

Les pannes ont souvent des explications simples. Reportez-vous au tableau des pannes avant d'appeler le service après-vente.

Risque d'électrocution !

Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations ne doivent être effectuées que par l'un de nos agents après-vente qualifiés.

Tableau des pannes

Problème	Causes possibles	Remèdes/informations
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux.	Regardez dans la boîte à fusibles et vérifiez que le disjoncteur de l'appareil est en état de marche.
	Fiche non branchée.	Branchez la fiche.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine marche.
L'appareil ne fonctionne pas.  apparaît sur le panneau d'affichage.	Le verrouillage de sécurité enfants est activé.	Désactivez le verrouillage de sécurité enfants (voir section : Sécurité enfants).
Le micro-onde ne s'allume pas.	La porte est entre-ouverte.	Vérifiez si des résidus d'aliments ou des débris sont coincés dans la porte.
Il faut plus de temps qu'auparavant pour que les aliments se réchauffent au micro-ondes.	La puissance micro-onde sélectionnée est trop faible.	Sélectionnez une puissance plus élevée.
	Une quantité plus importante que d'habitude a été placée dans l'appareil	Quantité double = temps de cuisson presque double.
	Les aliments étaient plus froids que d'habitude.	Remuez ou retournez les aliments pendant la cuisson.
Un mode de fonctionnement ou un niveau de puissance particulier ne peut pas être défini.	La température, le niveau de puissance ou le réglage combiné n'est pas possible pour ce mode de fonctionnement.	Choisissez des réglages autorisés.
E-01 apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
E-04 apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
E-17 apparaît sur le panneau d'affichage.	Le chauffage rapide n'a pas marché.	Appelez le service après-vente.



7/ACRYLAMIDE DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide est principalement générée dans les produits céréaliers et à base de pommes de terre qui sont chauffés à des températures élevées, tels que chips de pomme de terre, chips, toasts, petits pains, pain, produits de boulangerie fine (biscuits, pain d'épices, biscuits).

Conseils pour garder l'acrylamide au minimum lors de la cuisson des d'aliments

Général	Réglez les temps de cuisson au minimum. Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop. Les gros morceaux épais d'aliments contiennent moins d'acrylamide.
Biscuits au four Chips au four	Max. 200°C en chauffage haut/bas ou max. 180 °C en mode air chaud 3D ou air chaud. Max. 190°C en chauffage Top (haut)/Bottom (bas) ou max. 170°C en mode hot air (air chaud) 3D ou hot air (air chaud). Le blanc et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. À répartir finement et uniformément sur le plateau de cuisson. Faites cuire au moins 400 g à la fois sur un plateau de cuisson afin que les frites ne sèchent pas.



8/CONSEILS RELATIFS À L'ÉNERGIE ET À L'ENVIRONNEMENT

Vous trouverez ici des conseils pour économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôti et pour mettre votre appareil au rebut de façon appropriée.

Économie d'énergie

1. Préchauffez le four uniquement si cela est spécifié dans la recette ou dans les tableaux d'instructions d'utilisation.
2. Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noirs ou émaillés. Ils absorbent la chaleur de façon optimale.
3. Ouvrez la porte du four aussi rarement que possible pendant la cuisson, la préparation du pain ou le rôtissage.
4. Il est préférable de faire cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Tant que le four est encore chaud. Cela réduit le temps de cuisson pour le second gâteau.
Vous pouvez également placer deux moules à pain l'un à côté de l'autre.
5. Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Mise au rebut avec respect de l'environnement

Jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

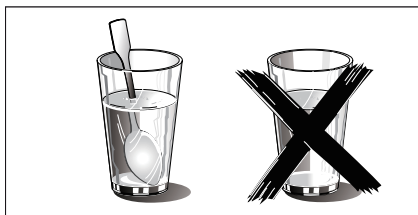


Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La directive fournit un cadre pour la collecte et le recyclage des vieux appareils, qui est valable dans toute l'Union Européenne.

Réchauffe d'aliments

⚠ Risque de brûlure !

Il y a toujours une possibilité d'ébullition retardée quand un liquide est chauffé. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur habituelles ne remontent à la surface. Même si le récipient ne bouge qu'un tout petit peu, le liquide chaud peut soudainement déborder et éclabousser. Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient. Cela empêche l'ébullition retardée.



Brandt

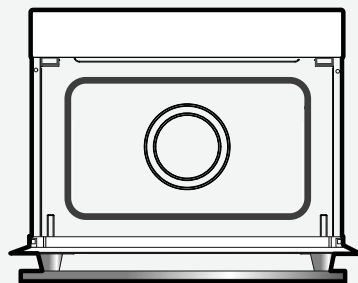
FR

EN



USER INSTRUCTIONS EN

Built-in Combined
microwave with Steam



BKCR455B

Dear Customer,

You have just acquired a **BRANDT** product and we would like to thank you.

We have designed and made this product with you, your lifestyle and your requirements in mind so that it meets your expectations. We have devoted our know-how, our innovative spirit and the passion that has been guiding us for over 60 years.

In an effort to ensure that our products meet your requirements in the best possible way, our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions.

Visit our website **www.brandt.com** where you will find our latest innovations, as well as useful and complementary information.

BRANDT is delighted to assist you every day and hopes you get the most out of your purchase.

<https://brandt.com/>



Important: Before using your appliance, read this user guide carefully to familiarise yourself more quickly with its operation.



CONTENTS

1/NOTICES TO THE USER	4
PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
CAUSES OF DAMAGE	9
2/INSTALLATION	11
FITTED UNITS	11
INSTALLATION DIMENSIONS	11
IMPORTANT INFORMATION	12
COOLING FAN	12
3/ACCESSORIES	14
4/USING THE APPLIANCE	15
CONTROL PANEL	15
1. SETTING THE CLOCK	17
2. STEAM FUNCTION	17
3. STEAM COMBI FUNCTION	17
4. MICROWAVE FUNCTION	17
5. MICROWAVE COMI FUNCTION	18
6. PREHEATING	18
7. DEFROST FUNCTION	18
8. LIGHT CONTROL ON/OFF	19
9. CHILDPROOF LOCK	19
10. AUTOMATIC PROGRAMMES	19
11. WATER BOX FUNCTION	21
12. DESCALING FUNCTION	22
5/CARE AND CLEANING	23
6/MALFUNCTION TABLE	25
7/ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS	26
8/ENERGY AND ENVIRONMENT TIPS	27



1/NOTICES TO THE USER

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

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



WARNING:

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

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

Technical data

Rated Voltage	230V~50Hz
Microwave Input	1700W
Microwave Output	800W
Convection	1700W
Grill	2200W
Maximum Power	3350W

Energy consumption

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

Standby mode	0.8 W
--------------	-------

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING:

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

— This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

— Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE

TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".

— Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

— If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (For appliance with type Y attachment)



WARNING:

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



WARNING:

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.



1/NOTICES TO THE USER

— This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



1/NOTICES TO THE USER

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

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

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

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



WARNING:

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



WARNING:

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

— Steam cleaner is not to be used.

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

— Surface of a storage drawer can get hot.



WARNING:

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



1/NOTICES TO THE USER

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

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

— 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.

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

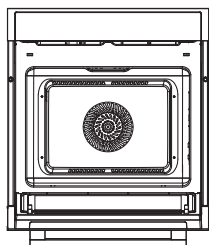
— The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)



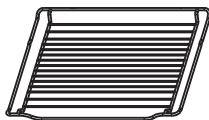
WARNING:

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

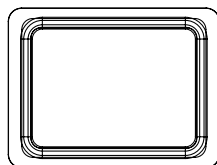
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE



[01] x 1



[02] x 1



[03] x 1



[04] x 1



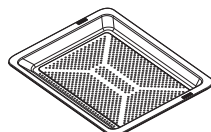
[05] x 2



[06] x 2



[07] x 2



[08] x 1



1/NOTICES TO THE USER

Causes of damage

Caution!

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

— Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.

— Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.

Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.

— Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.

— Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.

— Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").

— Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.

— Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle.



1/NOTICES TO THE USER

The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

— Microwave popcorn: Never set the microwave power too high.

Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.

— Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.

— The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.

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

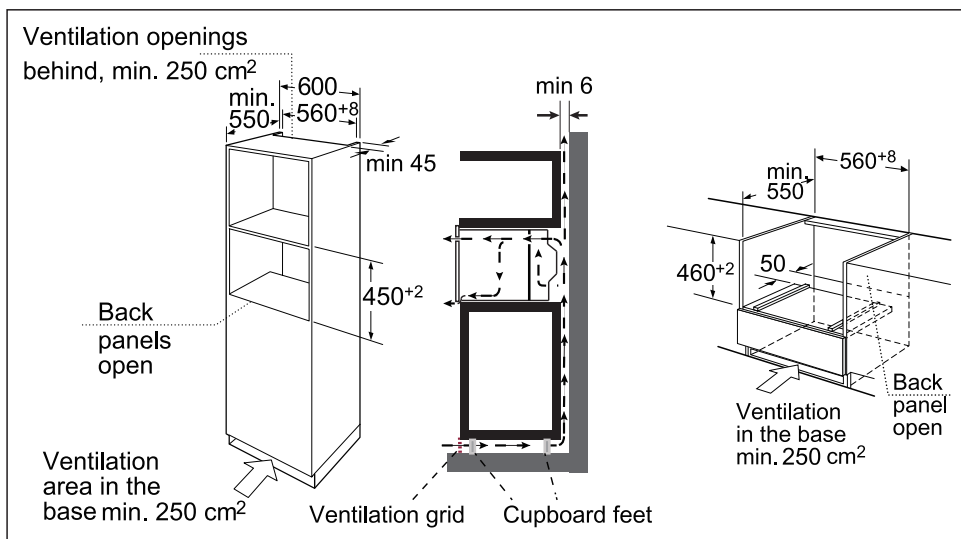


2/INSTALLATION

Fitted units

1. This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
2. This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
3. The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
4. A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
5. The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
6. Ventilation slots and intakes must not be covered.
7. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
8. The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
9. The units into which the appliance is fitted must be heatresistant up to 90°C. Installation height not less than 850mm.
10. The dimensions in the figures which do not indicate are in mm.

Installation dimensions



Note: There should be gap above the oven.

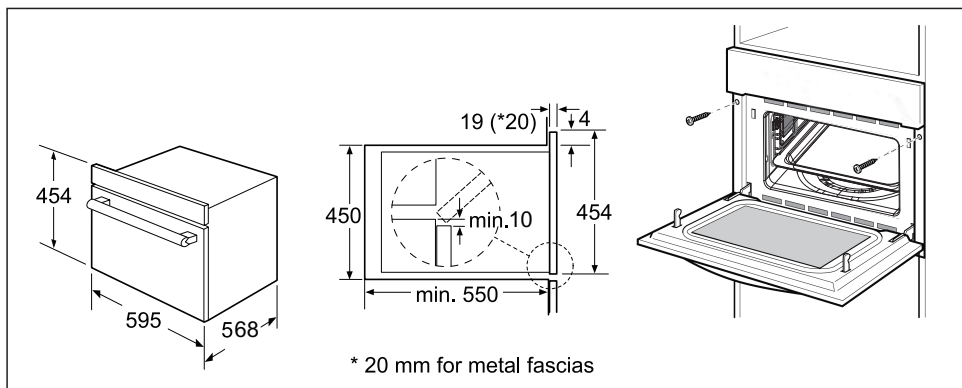
Building in

Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



2/INSTALLATION



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

Important information

Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.

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

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation.

The hot air escapes above the door.

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

Caution!

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

Notes:

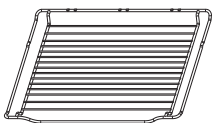
1. The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
2. Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away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



3/ACCESSORIES

Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

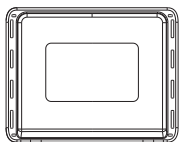


Grill rack

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

Baking Trays

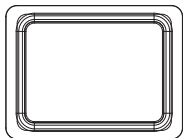
For safety reasons, the baking tray should be placed on the side hanger instead of being placed directly on the bottom board of the cavity.



Baking tray-Enamel tray

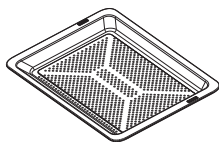
For making cake roll and roasting whole chicken.

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



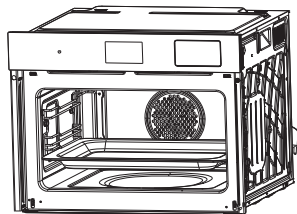
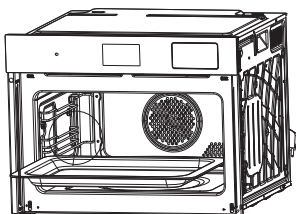
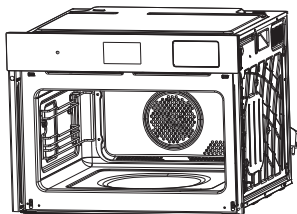
Baking tray-Glass tray

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



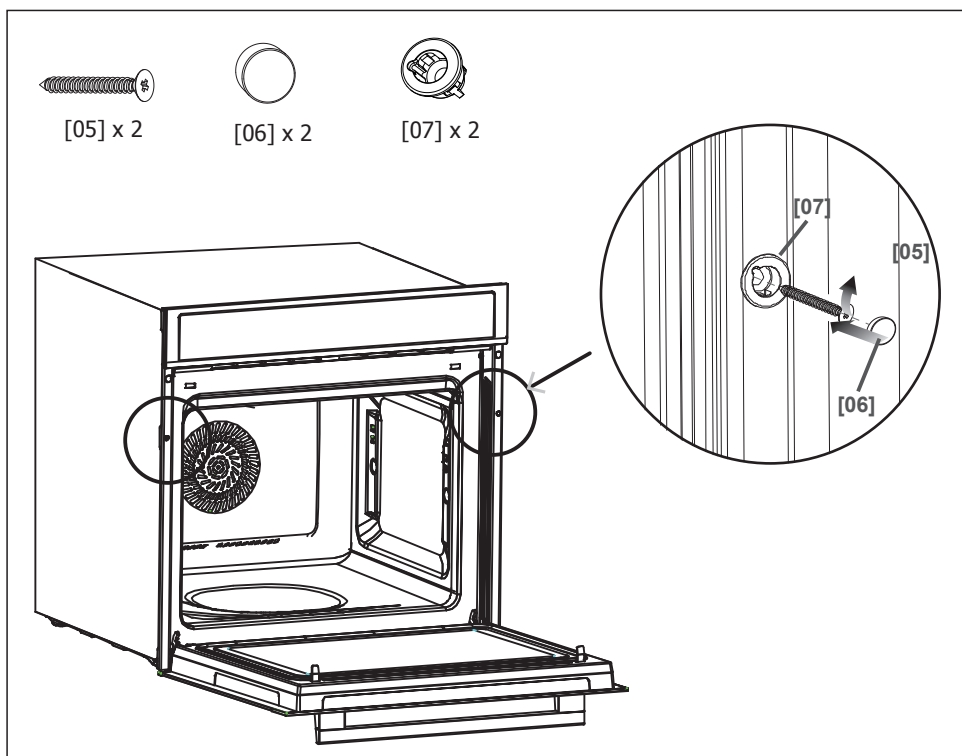
Steaming tray

Can not be used in microwave, it should be used for steam cooking.





3/ACCESSORIES



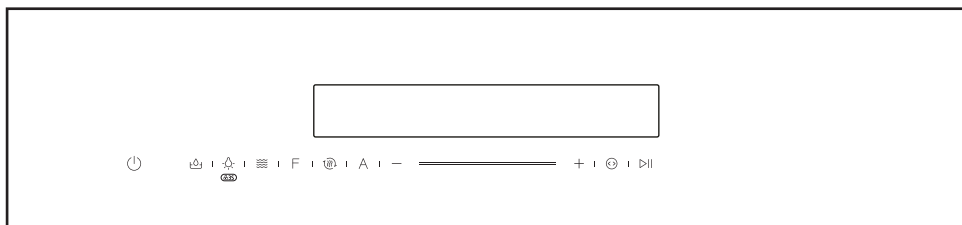
Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using [05], [06] and [07].

Caution: Do not over tighten the screws [05] to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!



4/USING THE APPLIANCE

Control panel



Touch keys and display

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

Symbol	Function
	Cancel
	Water box
	Light bulb/ Childproof Lock
	Microwave
F	Function
	Preheat
A	Auto Menu
	Parameter adjustment Slider control bar
	Parameter
	Start/Pause

Function and icon

	Steam		Conventional+Steam
	Convection+Steam		Double Grill+Fan+Steam
	Conventional		Lower Heater Element
	Convection		Double Grill+Fan



4/USING THE APPLIANCE

Function and icon

	Conventional + Fan		Double Grilling
	Radiant Grilling		Lower Heater Element+Convection
	Microwave		MW+Steam
	MW+Convection		MW+Double Grill+Fan
	MW+Lower Heater Element+Convection		
	Defrost		Auto-programs
	Fermentation		

Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

Parameter	function
Auto menu	Select 21 automatic programmes. From A01 to A21.
Temperature	Select the temperature of cooking(°C). : 60-100 + : 150-220 : 150-220 + : 150-220 : 100-230 : 100-230 : 100-250 : 100-200 : 100-230 : 100-220 : 100-200 + : 100-220 : 100-230 : 100-230 : 100-230 : 30-45
Microwave	Select microwave power.100W,200W 400W,600W and 800W



4/USING THE APPLIANCE

1. Setting the clock

- 1). In standby mode, touch the "⌚" key to enter clock setting mode. "00:00" will display and hour figures will flash.
- 2). Touch "—" or " +" or slide the "—————" to set the hour figures.
The input time should be within 0--23.
- 3). Touch "⌚" to confirm, the minute figures will flash.
- 4). Touch "—" or " +" or slide the "—————" to set the minute figures.
The input time should be within 0--59.
- 5). Touch "⌚" to finish clock setting, ":" will flash.
The time is set. And the appliance will enter standby mode.

2. Steam Function

- 1). In standby mode, touch " F " key once to choose the pure steam. " ⌋⌋⌋⌋ " temperature will light.
- 2). Touch "—" or " +" or slide the "—————" to set the time.
- 3). Touch "⌚" to choose the temperature setting.
- 4). Touch "—" or " +" or slide the "—————" to set the temperature.
- 5). Touch the "▷||" key. The oven begins to heat up.

3. Steam Combi Function

- 1). In standby mode, touch " F " key repeatedly to choose the "convec.+steam" function, "⌚" and " ⌋⌋⌋⌋ " will display, temperature will light.
- 2). Touch "—" or " +" or slide the "—————" to set the cooking time.
- 3). Touch "⌚" to choose the temperature setting.
- 4). Touch "—" or " +" or slide the "—————" to set the temperature.
- 5). Touch "⌚" to enter the steam level setting.
- 6). Touch "—" or " +" or slide the "—————" to set the steam level, L1, L2, L3 are available.
- 7). Touch the "▷||" key. The oven begins to heat up.

4. Microwave Function

- 1). Touch " ⌋⌋⌋⌋ " key to enter the microwave function. The time will flash.
- 2). Touch "—" or " +" or slide the "—————" to set the time.
- 3). Touch " ⌋⌋⌋⌋ " or "⌚" to enter power level setting mode.
- 4). Touch "—" or " +" or slide the "—————" to set the power level.
- 5). Touch the "▷||" key to start cooking.



4/USING THE APPLIANCE

Microwave power level

100W	200W	400W	600W	800W
10%	30%	50%	80%	100%

5. Microwave Combi Function

- 1). In standby mode, touch " F " key repeatedly to choose the convection.
Then touch "  " key to enter the microwave+convec. function. "  " and will "  " display.
- 2). Touch " - " or " + " or slide the "  " to set the cooking time.
- 3). Touch "  " to enter temperature setting mode.
- 4). Touch " - " or " + " or slide the "  " to set the temperature.
- 5). Touch "  " or "  " to enter power level setting mode.
- 6). Touch " - " or " + " or slide the "  " to set the power level.
- 7). Touch the "  " key. The oven begins to start cooking.

6. Quick Preheating

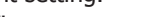
You can use quick preheat to shorten the preheat time.
when you select a function, touch the quick preheat symbol "  " the mark of quick preheat in the screen will light up.

If this function can't quick preheat, then buzzer will not ring.

Note:

- 1). In the process of preheating, pressing the "  " will cancel preheating.
- 2). After preheating, the temperature will keep for 2 hours, if there is not any other operation in 2 hours, it will come back to standby mode.
- 3). Cooking less than 100 degrees, no preheating function.

7. Defrost Function

- 1). In standby mode, touch " A " key once to enter the Defrost function.
The first programme number blinks in the screen.
- 2). Touch " - " or " + " or slide the "  " to select the defrost mode.
d01, d02, d03 are available.
- 3). Touch the "  " key to enter weight setting.
- 4). Touch " - " or " + " or slide the "  " to set the weight.
- 5). Touch the "  " key. The programme starts. You can see the cooking time is counting down.



4/USING THE APPLIANCE

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat	0.10 - 1.50
d 02*	poultry	0.10 - 1.50
d 03*	fish	0.10 - 0.80

*If you hear 3 beeps, turn the food over.
Then touch start key to continue defrosting.

8. Light Control On/Off

Control the light on (if the light off)

- 1). Press "  " once to turn on.
- 2). Open the oven.

Control the light off (if the light on)

- 1). Press "  " once to turn off.
- 2). When the cooking is finished.

9. Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

Switching on the childproof lock

In standby mode, touch and hold the "  " key for approx. 3 seconds.
There will be a long beep and the "  " symbol appears in the display.
The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

In locked state, touch and hold the "  " key for approx. 3 seconds.
There will be a long beep and the "  " symbol goes out in the display.
The childproof lock is deactivated.

10. Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 21 programmes.

Setting a programme

- 1). In standby mode, touch " ^ " key twice to enter the Auto menu function.
The first programme number blinks in the screen.



4/USING THE APPLIANCE

- 2). Touch " - " or " + " or slide the " ————— " to set the programme number.
- 3). Touch the " <> " key.
- 4). Touch " - " or " + " or slide the " ————— " to set the weight, cooking time will show.
- 5). Touch the " ▷|| " key. The programme starts. You can see the cooking time is counting down .

Auto Menu

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



4/USING THE APPLIANCE

A 14	Salmon Filet	0.50	
A 15	Chicken breast	0.50	
A 16	Rice + water	0.20	
A 17	Beans	0.50	glass tray
A 18	Broccoli	0.50	
A 19	Potatoes with skin	0.50	
A 20	Potatoes without skin	0.50	
A 21	Descaling Function	/	/

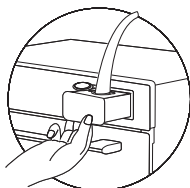
Note: During cooking of the menu A04 and A11, the buzzer will sound to remind of turning over the food.

You can press " ⏪ " to set the cook time in menu A14~A20.

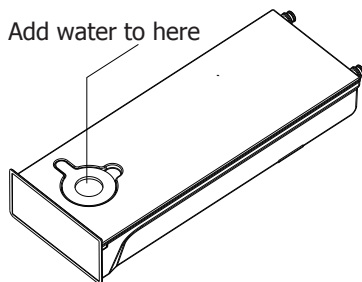
11. Water Box Function

Steam note:

Press and take it out , then take out sealing gasket and add water.



Add water to here



1). Use pure water with a TDS value greater than 3.

2). At the beginning of the steam cooking:

If the water tank is short of water, an abnormal will sound to remind you of adding water after cooking for one minute.

Note: Before starting the steam cooking mode, please clean the water tank.

3). After steam cooking:

please remove the water from water tank.



12. Descaling Function

For best cleaning results, we recommend that you use detergent citric acid.

Follow the manufacturer's instructions.

- 1). Power up the system, remove the water tank, inject 1000 ml of pure water into the water tank, adding a pack of citric acid about (5~10 g).
- 2). Push the water tank into the appropriate location of the steam oven.
- 3). In standby mode, touch " A " key for several times until the screen display "A21" which means the oven enters Descaling function. Default time "1h" lights.
- 4). Touch " ▷|| " to start the program.
- 5). When the remained time counts down to 5:00, the program is paused and reminds lack of water. Take out the water tank and pour the water in the tank. Thoroughly clean the water tank.
- 6). Replace the fresh water, Touch " ▷|| " to continue.

Note: The descaling process shall not be shut down. If the descaling process shuts down before the end, the entire program must be started from step 3.



5/CARE AND CLEANING

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

Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

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

Risk of serious damage to health!

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

Notes

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

Cleaning agents

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

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

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



5/CARE AND CLEANING

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



6/MALFUNCTION TABLE

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

Risk of electric shock!

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

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut.	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave.	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
E-01 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E-04 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E-17 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.



7/ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food.

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



8/ENERGY AND ENVIRONMENT TIPS

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

Saving energy

1. Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
2. Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
3. Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
4. It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake.
You can also place two loaf tins next to each other.
5. For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

Heating food

Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated.

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

