

Accessories use tips

Placing accessories on the correct level will achieve better cooking performance. See the recipes on the online control guide.

Level:



Hot



Accessory	Functions	Level
	<input checked="" type="checkbox"/> Air fry	1
	<input checked="" type="checkbox"/> Toast	0 / 1
	<input checked="" type="checkbox"/> Bake	0 / 1
	<input checked="" type="checkbox"/> Broil	0 / 1 / 2
	<input checked="" type="checkbox"/> Air Baking	1
	<input checked="" type="checkbox"/> Roast	1
	<input checked="" type="checkbox"/> Broil	0 / 1 / 2

* When cooking oily or juicy foods, place an oven-proof baking plate on the oven bottom to catch drippings.

IMPORTANT: Do not use included accessories or other metal cookware during microwave functions, such as reheat, defrost, soften, melt, keep warm and cook.

Conseils d'utilisation des accessoires

Placer les accessoires au bon niveau pour obtenir les meilleures performances de cuisson. Voir les recettes sur le guide des commandes en ligne.

Niveau:



Chaud



Accessoire	Fonction	Niveau
	<input checked="" type="checkbox"/> Friture à l'air	1
	<input checked="" type="checkbox"/> Rôtir	0 / 1
	<input checked="" type="checkbox"/> Cuisson au four	0 / 1
	<input checked="" type="checkbox"/> Cuisson au gril	0 / 1 / 2
	<input checked="" type="checkbox"/> Cuisson à l'air	1
	<input checked="" type="checkbox"/> Rôtissage	1
	<input checked="" type="checkbox"/> Cuisson au gril	0 / 1 / 2

* Pour la cuisson d'aliments gras ou juteux, placer une plaque de cuisson résistante au four sur le fond du four pour récupérer les gouttes.

IMPORTANT : Ne pas utiliser les accessoires inclus ou d'autres ustensiles de cuisine en métal pendant les fonctions d'utilisation du micro-ondes, comme le réchauffage, la décongélation, faire ramollir, faire fondre, le maintien au chaud et la cuisson.