

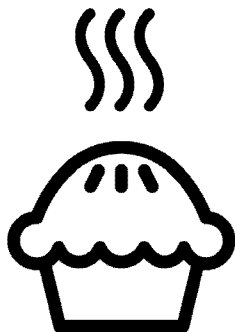
GRUNDIG

Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung

Four Encastrable

Manuel d'utilisation



GEBM19400DXHI



DE / FR

385.4406.47/R.AD/20.05.2021/2-1

7757882993

Sehr geehrter Kunde,

Bitte lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Grundig dankt Ihnen, dass Sie sich für das Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dazu dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

HINWEIS Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.



Gefahr, die durch Kontakt mit heißen Oberflächen zu Verbrennungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit 4

Verwendungszweck	4
Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere.....	5
Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten.....	6
Sicherheit beim Transport	8
Sicherheitshinweise zur Installation	8
Sicher bedienen	8
Warnhinweise zu hohen Temperaturen	9
Zubehör.....	10
Sicherheit beim Kochen.....	10
Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen.....	11

2 Hinweise zum Umweltschutz 12

Richtig entsorgen.....	12
Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten.....	12
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	12
Tipps zum Energiesparen.....	12

3 Ihr neues Gerät 13

Ihr neues Gerät	13
Bedienfeld und Bedienung	14
Ofen-Steuerung.....	14
Ofenfunktionen.....	16
Zubehör.....	18
Verwendung von Produktzubehör.....	19
Technische Spezifikationen	22

4 Erster Einsatz 23

Erstmaliges Einstellen	23
Erste Reinigung	23

5 Bedienung des Backofens 25

Allgemeine Informationen zum Ofen	25
So nutzen Sie die Bedienelemente.....	25
Einstellungen.....	30

6 Allgemeine Hinweise zum Backen 35

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	35
Backwaren und andere Ofengerichte	35
Fleisch, Fisch und Geflügel	38
Grillen.....	39
Testspeisen	40

7 Reinigung und Wartung 41

Allgemeine Hinweise zur Reinigung	41
Reinigung des Zubehörs	42
Bedienfeld reinigen	43
Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)	43
Einfache Dampfreinigung	43
Reinigung der Ofentür	44
Entfernen der Innenscheiben der Tür.....	46
Ofenbeleuchtung reinigen.....	47

8 Problemlösungen 49

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
 - Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation – also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente – und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
 - Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
 - Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
 - ⚠ Lassen Sie Reparaturarbeiten immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.
 - ⚠ Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
 - ⚠ Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung empfohlen und beschrieben wird.
 - ⚠ Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.
- ⚠ Verwendungszweck**
- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
 - **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.

- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.
- Dieses Produkt sollte nicht zum Heizen, Vorwärmen von Tellern, Aufhängen von Handtüchern oder Kleidung zum Trocknen am Griff verwendet werden.



Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt

- werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf,

dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.
- Schneiden Sie den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls in Betrieb genommen werden kann, wenn Sie das Gerät entsorgen. Und vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!



Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne

ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.

- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen

können – zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Widerstehen Sie der Versuchung, den Netzstecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen: Fassen Sie immer den Stecker selbst. Andernfalls kann es schnell passieren, dass Sie die ganze Steckdose aus der Wand reißen oder es zum Kabelbruch kommt.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie

dürfen keine heißen Stellen berühren.

- Vergessen Sie nicht, dass sich die Rückwand des Ofens im Betrieb ebenfalls erhitzt. Netzkabel dürfen daher nicht die Rückwand berühren; die Isolierung kann schmelzen, Kurzschlüsse oder Stromschläge sind in diesem Fall vorprogrammiert.
- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Falls die Isolierung schmilzt, kann es schnell zu Kurzschlüssen, damit auch zu Bränden kommen.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

- **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.



Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Missbrauchen Sie die Tür und den Türgriff nicht zum Tragen oder Umsetzen des Gerätes.
- Legen Sie keine Fremdkörper auf dem Gerät ab, tragen Sie das Gerät aufrecht.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch

entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.

- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.



Sicherheitshinweise zur Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen am Gerät frei.
- Verzichten Sie auf eine Aufstellung hinter Dekotüren, da Überhitzung droht.



Sicher bedienen

- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Türglasscheibe, natürlich auch dann nicht, falls die Scheibe beschädigt ist.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel, wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen.
- Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge darüber.
- Die Scharniere an der Tür bewegen und schließen sich, wenn Sie die Tür öffnen oder schließen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.



Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Das Gerät erwärmt sich natürlich im Betrieb, auch erreichbare Teile erhitzen sich stark. Berühren Sie keine heißen Teile, vor allem nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.
- Halten Sie beim Öffnen der Ofentür Abstand, da heißer Dampf aus der Tür austritt. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen.

- Das Gerät erhitzt sich natürlich im Betrieb. Berühren Sie keine heißen Stellen, fassen Sie vor allem nicht an die Wände des Garraums, die Heizelemente und alles, was sich ebenfalls stark erhitzt.
- Ziehen Sie am besten Ofenhandschuhe über, wenn Sie Speisen in den heißen Ofen geben oder herausnehmen.

Zubehör

- Achten Sie darauf, dass Grillrost und Bleche richtig in den Einschüben sitzen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „Zubehör verwenden“.
- Zubehör im Garraum kann das Glas der Ofentür beim Schließen beschädigen, wenn es nicht richtig sitzt. Schieben Sie Zubehöerteile immer komplett in den Garraum.

Sicherheit beim Kochen

- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und,

damit natürlich Brände verursachen.

- Speisereste, Öl, Fett und andere brennbare Dinge im Garraum und in unmittelbarer Nähe können Feuer fangen. Entfernen Sie solche Verunreinigungen vor der nächsten Nutzung.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa eine Stunde vor und nach der Zubereitung im Ofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie Speisen nicht in geschlossenen Dosen, Konserven oder Glasbehältern. Die Speisen dehnen sich beim Erhitzen aus, können den Behälter sprengen – teilweise mit einiger Wucht!
- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssiges Backpapier, das über den Rost, das Blech oder den

Behälter hinausragt, damit das Backpapier nicht an die Heizelemente gerät.

Verwenden Sie Backpapier niemals bei

Ofentemperaturen, für die das Papier nicht mehr geeignet ist. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!

- Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Man kommt leicht an heiße Stellen. Verbrennungsgefahr!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die kräftigen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand

der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.

Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Verzichten Sie beim Reinigen der Backofentür und der Türscheibe auf scharfe Scheuermittel, Metallschaber, Stahlwolle sowie Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Durch eine ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte können mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen

Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

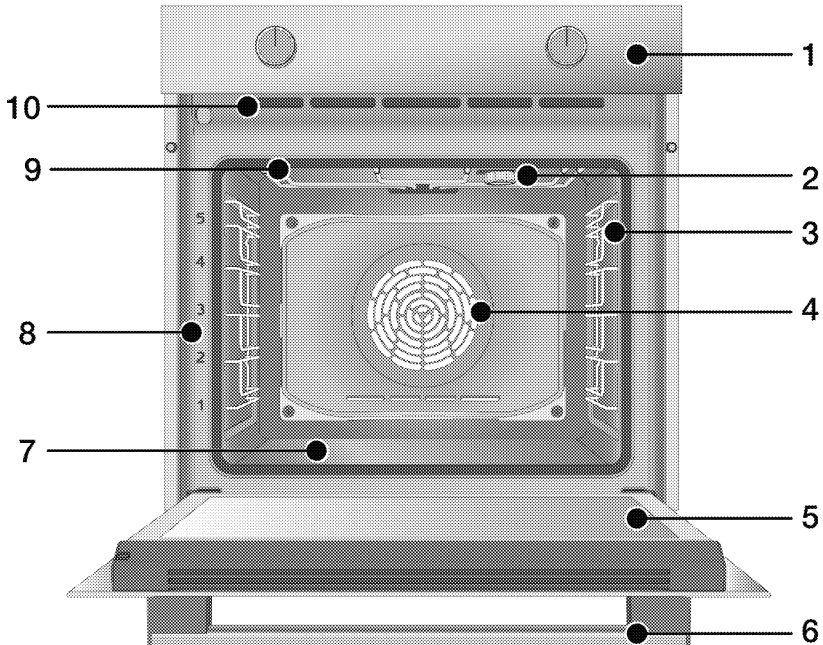
Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Schalten Sie das Gerät 5 – 10 Minuten vor dem Garzeitende ab: Die Resthitze reicht gewöhnlich bis zum Abschluss. So können Sie bis zu 20 % Energie sparen, die wirklich nicht nötig ist.
- Heizen Sie den Ofen vor, wenn dies im Rezept oder in der Anleitung angegeben ist. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Öko-Heißluft“-Funktion verwenden. Wenn Sie die Tür geschlossen halten, wird die Innentemperatur beim Einsatz der „Öko-Heißluft“-Funktion in einem optimal zum Energiesparen geeigneten Bereich gehalten. Diese Temperatur kann etwas von der Displayanzeige abweichen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Dazu stellen Sie beispielsweise gleich zwei Behälter auf den Rost. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät



- 1 Bedienfeld
- 2 Lampe*
- 3 Drahtregale**
- 4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)
- 5 Durch
- 6 Handhabung
- 7 Bodenheizung (untere Stahlplatte)
- 8 Regal-Positionen
- 9 Oberheizung
- 10 Belüftungsöffnungen

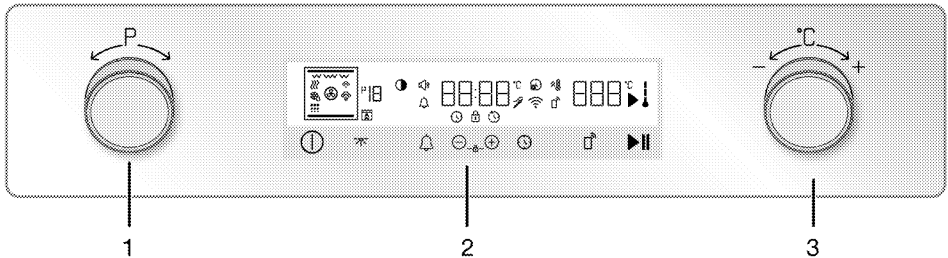
* Das hängt vom Modell ab. Möglicherweise ist Ihr Produkt nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe können von der Abbildung abweichen.

** Das hängt vom Modell ab. Ihr Produkt kann ohne Drahtregale sein. In der Abbildung sind Drahtregale als Beispiele dargestellt.

Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

Ofen-Steuerung



- 1 Funktionsauswahl-Knopf
- 2 Das Bedienfeld
- 3 Temperaturknopf

Wenn Ihr Produkt über Drehknebel gesteuert wird, können diese in der Blende versenkt sein und kommen durch Drücken heraus. Für Einstellungen, die mit den Knöpfen vorgenommen werden sollen, drücken Sie zuerst den entsprechenden Knopf und ziehen Sie ihn dann heraus. Nachdem Sie Ihre Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie ihn wieder hinein.

Funktionsauswahl-Knopf

Mit dem Funktionswahl- Knopf können Sie die Betriebsfunktionen des Ofens auswählen. Schalten Sie zur Auswahl den Ofen ein, indem Sie die Taste. Drehen Sie dann den Funktionsauswahlknopf nach rechts/links.

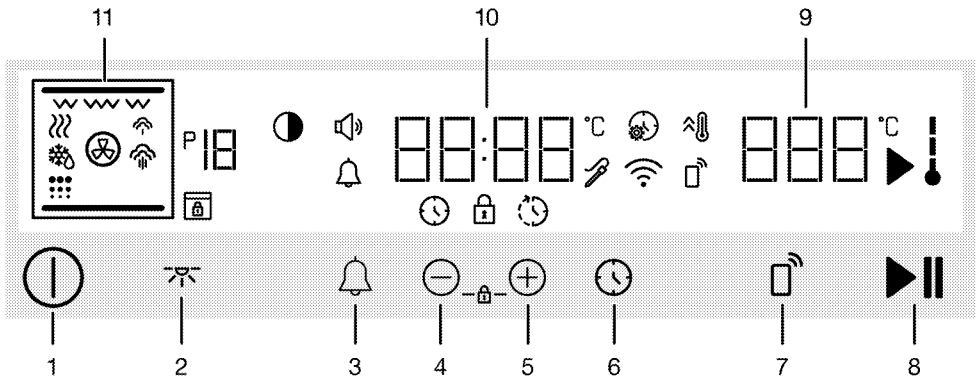
Temperaturknopf

Mit dem Temperatur-Knopf können Sie die Temperatur wählen, mit der Sie kochen möchten. Schalten Sie zur Auswahl den Ofen ein, indem Sie die Taste. Drehen Sie dann den Temperatursauswahlknopf nach rechts/links.

Temperatur-Indikator

Den Verlauf der Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Innentemperatur-Symbols auf dem Display ablesen. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Temperatur-Indikators der Reihe nach auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchten alle Segmente des Indikators.

Das Bedienfeld



Tasten:

- 1 Ein/Aus-Taste
- 2 Lampen-Taste
- 3 Alarm-Taste
- 4 Taste Verringern und Fortschritt
- 5 Taste für Steigerung und Fortschritt
- 6 Taste Zeit und Einstellungen
- 7 Fernbedienungstaste
- 8 Start-/Stop Taste Kochen

Indikator-Felder:

- 9 Temperatur-Anzeigefeld
- 10 Zeit/Dauer-Indikator felder
- 11 Funktionsanzeige

Anzeige-Symbole






- : Kochzeit-Symbol
- : Symbol für die Endzeit des Kochens*
- : Alarm-Symbol
- : Symbol Kochen
- : Symbol für die Innentemperatur des Ofens









- : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)
- : Symbol für Einstellungen
- : Schlüssel Schloss-Symbol
- : Volumen-Symbol
- : Helligkeits-Symbol
- : Funktion Nummer
- : Auftau-Symbol
- : Symbol für Warmhaltung
- : Fernbedienungssymbol
- : Symbol für drahtloses Netzwerk (WLAN)
- : Symbol für niedrigen Dampfstand*
- : Symbol für hohen Dampfstand*
- : Symbol zur Selbstreinigung (Pyro)*
- : Türschloss-Symbol*
- : Symbol der Fleischsonde*

* Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Ofenfunktionen

Die Funktionstabelle zeigt Ihnen die unterschiedlichen Funktionen Ihres Ofens, zusätzlich Minimal- und Maximaltemperatur zur jeweiligen Funktion. Die Reihenfolge der hier gezeigten Funktionen muss nicht zwingend mit der Reihenfolge an Ihrem Gerät übereinstimmen.

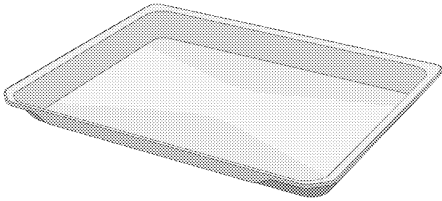
Funktions-symbol	Funktion	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Die Zeit, die benötigt wird, um ein ganzes Stück Fleisch aufzutauen, ist länger als das Essen mit Getreide.
	Ober-/Unterhitze	40 - 280	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberhitze/Unterhitze). Für Kuchen und Aufläufe in Backformen, auch für andere Kuchen und Gebäck. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze	40 - 220	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterhitze). Für Speisen, die etwas mehr Hitze an der Unterseite benötigen.
	Umluft	40 - 280	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Heißluft	40 - 280	Die Hitze des Ringheizkörpers wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Empfehlenswert fürs Garen mit mehreren Blechen in unterschiedlichen Einschüben zugleich.

Funktions-symbol	Funktion	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Öko-Heißluft	160 - 220	<p>Wenn Sie etwas Energie sparen möchten, können Sie diese Funktion statt "Heißluft" bei 160 – 220 °C verwenden. Allerdings dauert die Zubereitung etwas länger.</p> <p>Wenn diese Funktion ausgewählt ist, erscheint in den ersten 2 Sekunden "ECO" auf dem Display. Der empfohlene Temperaturwert wird nach 2 Sekunden angezeigt.</p>
	Pizza-Funktion	40 - 280	<p>Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.</p>
	„3D“-Funktion	40 - 280	<p>Oberes Heizelement, unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Die Speisen werden schnell und gleichmäßig gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.</p>
	Grill	40 - 280	<p>Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.</p>
	Großflächengrill	40 - 280	<p>Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.</p>
	Umluftgrill	40 - 280	<p>Die Hitze des großen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.</p>
	Warm halten	40 - 100	<p>Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.</p>
	Einfache Dampfreinigung	-	<p>Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar. Mit dieser Funktion weichen Sie relativ frische Verschmutzungen im Ofen ein, damit sich diese leicht entfernen lassen. Schauen Sie sich dazu „Einfache Dampfreinigung“ im Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ an.</p>

Zubehör

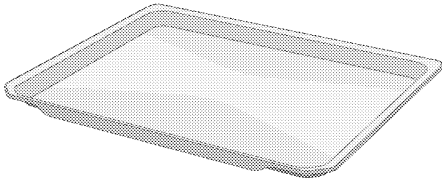
Es gibt eine Vielzahl unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät erhältlich.

HINWEIS : Das Zubehör in Ihrem Produkt können durch den Einfluss der Temperatur verformt werden. Dies hat keine Auswirkung auf die Funktion. Die Verformung verschwindet, wenn das Zubehör abkühlt.



Barriere Beschichtetes Standard Tablett

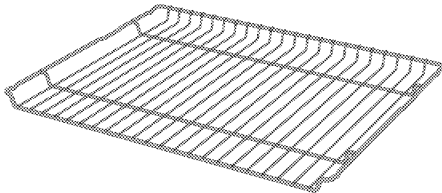
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile. Am beschichteten Backblech backen Speisereste nicht so stark an wie an herkömmlichen Blechen.



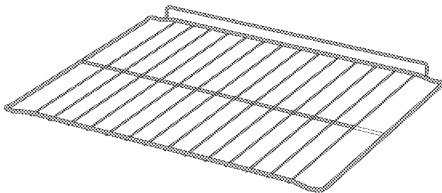
Backblech mit Barrierebeschichtung

Für Gebäck wie Kekse oder Plätzchen. Am beschichteten Backblech backen Speisereste nicht so stark an wie an herkömmlichen Blechen.

Modelle mit Drahtfachböden:



Modelle ohne Drahtregale:



Draht-Grill

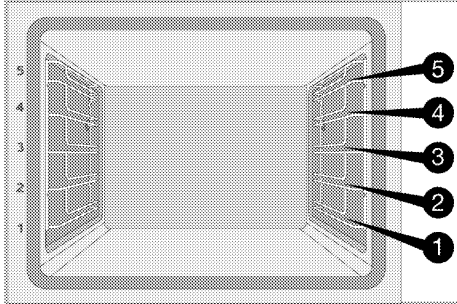
Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Verwendung von Produktzubehör

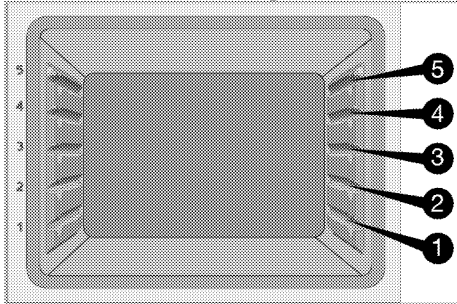
Seitengitter

Die Seitengitter haben fünf Einschubebenen. Sie können die Nummer der Einschubebene auch an den Zahlen auf dem Frontrahmen des Ofens sehen.

Modelle mit Drahtfachböden



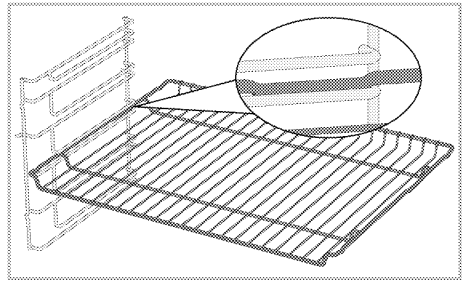
Modelle ohne Drahtregale



Platzierung des Grillrost in den Einschüben

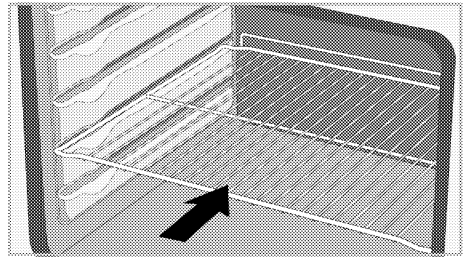
Modelle mit Drahtfachböden:

Es ist wichtig, dass der Rost korrekt in den Einschüben platziert ist. Der Rost sollte mit dem offenen Teil des Rostes nach vorne in die gewünschte Ebene geschoben werden. Für eine gute Backleistung sollte der Rost so platziert werden, dass er an der Sperre anschlägt. Die Sperre sollte nicht übersprungen werden und der Rost darf nicht an der Rückwand des Ofens aufliegen.



Modelle ohne Drahtregale:

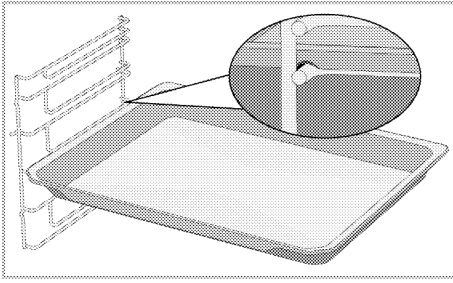
Es ist wichtig, dass der Rost korrekt in den Einschüben platziert ist. Der Rost hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Der Rost sollte mit dem offenen Teil des Rostes nach vorne in die gewünschte Ebene geschoben werden.



Platzierung des Backblechs in den Einschüben

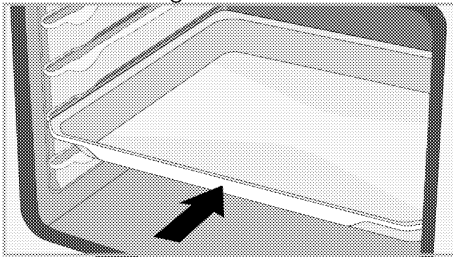
Modelle mit Drahtfachböden:

Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden. Das Backblech sollte so im Einschub platziert werden, dass die Form, die zum Halten gestaltet wurde, nach vorne zeigt. Für eine gute Backleistung sollte das Backblech so platziert werden, dass es an der Sperre anschlägt. Die Sperre sollte nicht übersprungen werden und das Backblech darf nicht an der Rückwand des Ofens aufliegen.



Modelle ohne Drahtregale:

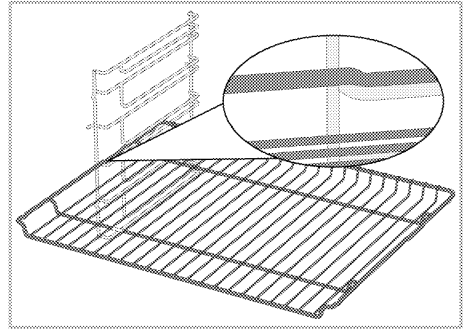
Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden. Das Backblech hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Das Backblech sollte so im Einschub platziert werden, dass die Form, die zum Halten gestaltet wurde, nach vorne zeigt.



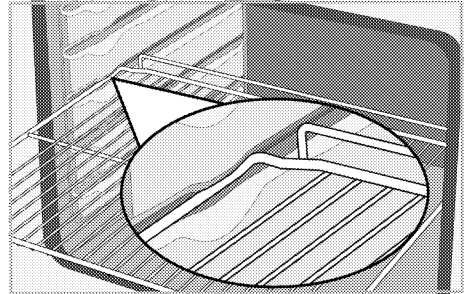
Rost Sperrfunktion

Es besteht eine Sperrfunktion, um ein Herauskippen des Rostes aus dem Einschub zu verhindern. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher entnehmen. Wenn Sie den Rost herausnehmen, können Sie ihn nach vorne ziehen, so dass er an der Sperre anschlägt. Sie müssen die Sperre überspringen, um ihn vollständig zu entnehmen.

Modelle mit Drahtfachböden

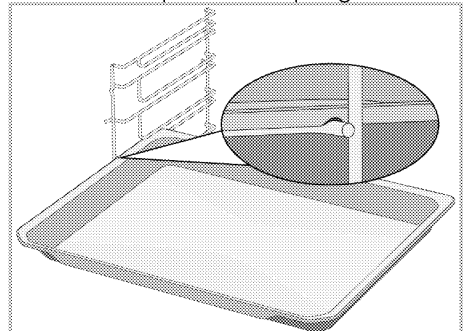


Modelle ohne Drahtregale



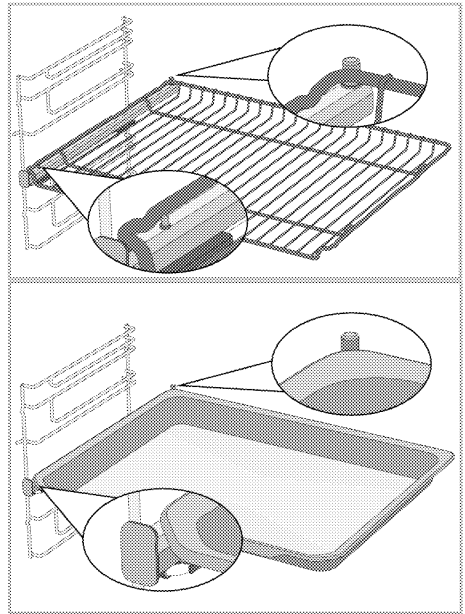
Backblech Sperrfunktion - Modelle mit Drahtfachböden

Es besteht eine Sperrfunktion, um ein Herauskippen des Backblechs aus dem Einschub zu verhindern. Wenn Sie das Backblech herausziehen, überspringen Sie die hintere Sperre des Backblechs und ziehen Sie es zu sich, so dass es in die vordere Sperre einrastet. Um es vollständig zu entnehmen, müssen Sie die vordere Sperre überspringen.



Richtige Platzierung des Rostes und des Backblechs auf den Teleskopschienen Modelle mit Drahtfachböden und Teleskopschienen

Dank der Teleskopschienen können Grillroste oder Backbleche einfach eingesetzt und entnommen werden. Bei der Verwendung der Grillroste oder Backbleche mit der Teleskopschiene sollte darauf geachtet werden, dass die Stifte an der Vorder- und Rückseite der Teleskopschienen wie auf der Abbildung gezeigt, an den Kanten des Rostes und des Backblechs anliegen.






Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen

Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe)	590 oder 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spannung / Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme	3,3 kW
Ofen typ	Multifunktionsofen

Grundlagen: Die Angaben zur Energieetikettierung von elektrischen Öfen werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Diese Werte werden unter Standardlast bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (falls vorhanden) ermittelt.
Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft, 2-Heißluft 3- Grill + Umluft, 4-Ober-/Unterhitze.







-  Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
-  Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
-  Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Erster Einsatz

Machen Sie sich am besten mit den folgenden Abschnitten vertraut, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden.

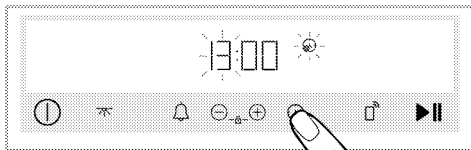
Erstmaliges Einstellen

i Stellen Sie immer die Tageszeit ein, bevor Sie Ihren Ofen benutzen. Wenn Sie ihn nicht einstellen, können Sie in einigen Ofenmodellen nicht kochen.

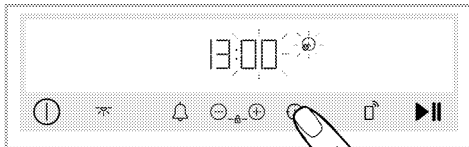
1. Wenn der Ofen nach dem ersten Einschalten zum ersten Mal eingeschaltet wird, wird die für den Ofen eingestellte Tageszeit auf dem Display angezeigt.
2. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.
3. Berühren Sie die Tasten / bis  auf dem Display angezeigt wird.
4. Berühren Sie die Taste  um das Stundenfeld zu aktivieren.
» Stundenfeld und Symbol  blinken in der Anzeige.



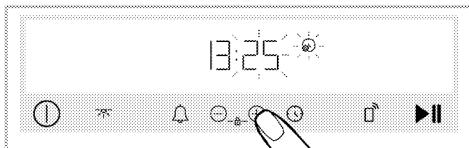
5. Stellen Sie die Stunden ein, indem Sie die Tasten / berühren und berühren Sie die Taste  erneut, um das Minutenfeld zu aktivieren.




- » Das Minutenfeld und das Symbol  blinken in der Anzeige.



6. Stellen Sie die Minuten durch Berühren der Tasten / ein. Bestätigen Sie die Zeiteinstellung durch Berühren der Taste .



» Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol  erscheint auf dem Display solange Sie im Einstellungsmenü sind. Sobald Sie das Menü verlassen, verschwindet auch das Symbol, wenn die Uhrzeit eingestellt ist.

i Wenn die Anfangszeit nicht eingestellt ist, läuft die Uhr ab **12:00 Uhr**. Sie können die Einstellung der Tageszeit später ändern, wie im Abschnitt "Einstellungen" beschrieben.

i Die Tageszeit-Einstellungen werden bei längerem Stromausfall aufgehoben. Die Uhrzeit muss neu eingestellt werden.

Erste Reinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Nehmen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang arbeiten, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen abgebrannt und somit beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.

4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

Reinigen Sie die Zubehörteile (im Garraum geliefert) mit Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm.

HINWEIS Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Informationen zum Ofen


Kühlgebläse (Es ist möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten.)


Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese Belüftungsöffnungen mit nichts ab. Andernfalls kann sich der Ofen überhitzen.

Das Kühlgebläse läuft, während der Ofen arbeitet, kann nach dem Abschalten noch etwa 20 – 30 Minuten lang nachlaufen. Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Garzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald Sie den Ofen verwenden. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten Garens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab. Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich die Beleuchtung automatisch ein.







Wenn sich auf dem Bedienfeld eine -Taste befindet: Wenn die Ofenbeleuchtung automatisch ein- oder ausgeschaltet wird, können Sie die

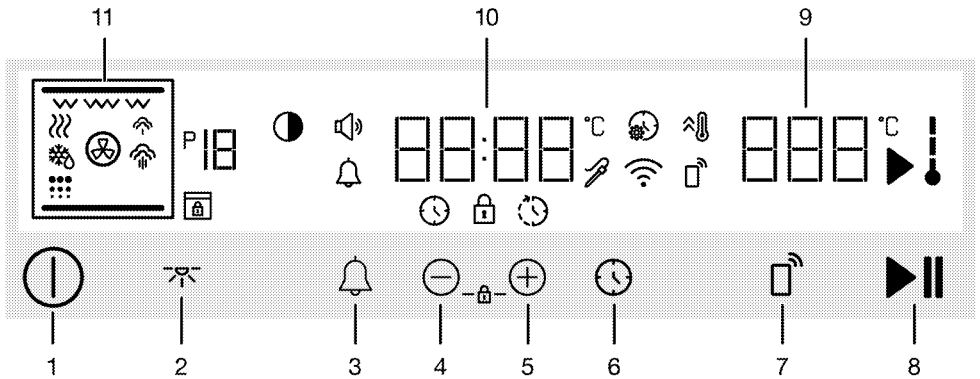
Beleuchtung jederzeit durch Berühren der -Taste ein- und ausschalten.

-  In einigen Betriebsfunktionen leuchtet die Lampe aufgrund von Energieeinsparungen nicht.

So nutzen Sie die Bedienelemente

Allgemeine Warnhinweise zu den Bedienelementen

-  Die maximale Garzeit, die für das Ende der Zeit eingestellt werden kann, beträgt 5:59 Stunden. In der Warmhalte-Funktion beträgt diese Zeit 23:59 Stunden. Bei einem Stromausfall werden die eingestellte Garzeit und das Garzeitende abgebrochen.
-  Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es sollte eine kurze Zeit gewartet werden, bis die Einstellungen gespeichert sind.
-  Wenn eine Kocheinstellung vorgenommen wurde, kann die Tageszeit nicht eingestellt werden.
-  Wenn die Garzeit bei Garbeginn eingestellt wird, wird die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm angezeigt.
-  Wenn die Einstellung für schnelles Vorheizen (Booster) aktiviert ist, erscheint das Symbol  auf dem Display, wenn Sie den Garvorgang starten und die eingestellte Temperatur wird schnell. Für die Einstellung der Schnell-Aufheizen-Funktion (Booster) siehe Abschnitt "Einstellungen".



Tasten:

- 1 Ein/Aus-Taste
- 2 Lampen-Taste
- 3 Alarm-Taste
- 4 Taste Verringern und Fortschritt
- 5 Taste für Steigerung und Fortschritt
- 6 Taste Zeit und Einstellungen
- 7 Fernbedienungstaste
- 8 Start-/Stop Taste Kochen

Indikator-Felder:

- 9 Temperatur-Anzeigefeld
- 10 Zeit/Dauer-Indikator felder
- 11 Funktionsanzeige

Anzeige-Symbole

- : Kochzeit-Symbol
- : Symbol für die Endzeit des Kochens*
- : Alarm-Symbol
- : Symbol Kochen
- : Symbol für die Innentemperatur des Ofens
- : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)
- : Symbol für Einstellungen
- : Schlüssel Schloss-Symbol
- : Volumen-Symbol
- : Helligkeits-Symbol
- : Funktion Nummer
- : Auftau-Symbol
- : Symbol für Warmhaltung

- : Fernbedienungssymbol
- : Symbol für drahtloses Netzwerk (WLAN)
- : Symbol für niedrigen Dampfstand*
- : Symbol für hohen Dampfstand*
- : Symbol zur Selbstreinigung (Pyro)*
- : Türschloss-Symbol*
- : Symbol der Fleischsonde*


* Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Einschalten des Ofens

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste berühren.
- » Nach dem Einschalten des Ofens wird die erste Betriebsfunktion auf dem Display angezeigt. Auf diesem Display können die Betriebsfunktion, die Temperatur, die Garzeit und die Garendezeit eingestellt werden.


i Wenn in dieser Anzeige keine Einstellungen vorgenommen werden, schaltet sich der Ofen in ca. 3 Minuten aus und die Tageszeit erscheint in der Anzeige.

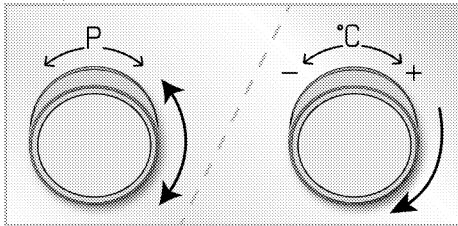
Ausschalten des Ofens

Schalten Sie den Ofen aus, indem Sie die Taste  berühren. Die Tageszeit erscheint auf dem Display.

Manuelles Garen mit Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

Sie können die für Ihr Gericht gewünschte Temperatur und Heizart selbst einstellen und den Vorgang ohne Einstellung einer Garzeit manuell kontrollieren.

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Heizart, die Sie nutzen wollen.
3. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Heizart. Um diese Temperatur zu ändern, stellen Sie mit dem Temperaturknopf die Temperatur ein, die Sie nutzen möchten.





i Wenn Sie die Heizart ändern, nachdem Sie die vordefinierte Temperatur für die Heizart geändert haben, erscheint die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display. Wenn die eingestellte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Heizart liegt, erscheint die höchste einstellbare Temperatur dieser Heizart.

4. Nachdem Sie die Heizart und die Temperatur eingestellt haben,


berühren Sie die Taste  um den Garvorgang zu starten.

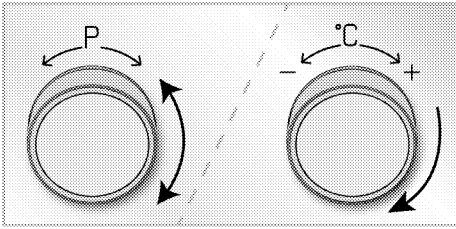


» Ihr Ofen wird sofort mit der ausgewählten Betriebsfunktion und Temperatur in Betrieb genommen und die verstrichene Zeit wird auf dem Display angezeigt. Die Symbole  und  werden auf dem Display angezeigt. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Temperatur-Indikators der Reihe nach auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchten alle Segmente des Indikators . Der Ofen schaltet sich nicht automatisch aus, da manuell gegart wird, ohne die Garzeit einzustellen. Sie müssen den Vorgang kontrollieren und manuell beenden. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste  um den Garvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste  um den Ofen vollständig auszuschalten.

Garen durch Einstellen der Garzeit;

Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Heizart speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit im Bedienfeld einstellen.

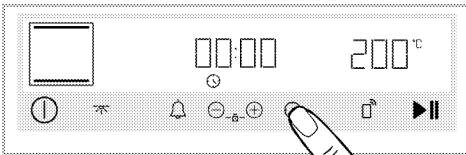
1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Heizart, die Sie nutzen wollen.
3. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Heizart. Um diese Temperatur zu ändern, stellen Sie mit dem Temperaturknopf die Temperatur ein, die Sie nutzen möchten.





i Wenn Sie die Heizart ändern, nachdem Sie die vordefinierte Temperatur für die Heizart geändert haben, erscheint die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display. Wenn die eingestellte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Heizart liegt, erscheint die höchste einstellbare Temperatur dieser Heizart.

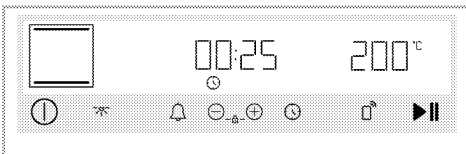
4. Berühren Sie die Taste  einmal um die Garzeit einzustellen.

» In der Anzeige erscheint das Symbol .







i Nach der Einstellung der Heizart und der Temperatur können Sie durch direktes Berühren der Taste  die Garzeit für 30 Minuten einstellen und mit den Tasten  /  die Zeit ändern.



5. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten  /  ein .



i Die Garzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute, nach 15 Minuten um 5 Minuten.

6. Nachdem Sie die Heizart, Temperatur und Garzeit eingestellt haben, berühren Sie die Taste  um den Garvorgang zu starten.

» Ihr Ofen wird sofort mit der ausgewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Die eingestellte Garzeit beginnt herunterzuzählen. Die Symbole  und  werden auf dem Display angezeigt. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Temperatur-Indikators der Reihe nach auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchten alle Segmente des Indikators . Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, erscheint "End" auf dem Display, eine akustische Warnung ertönt und der Garvorgang wird beendet.

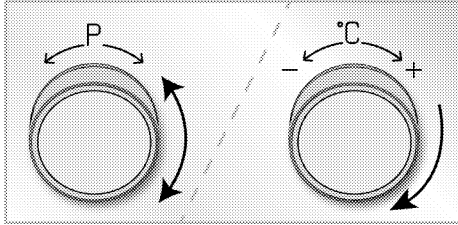
7. Die akustische Warnung ertönt zwei Minuten lang. Wenn die Taste  berührt wird, während die akustische Warnung ertönt und "End" auf dem Display erscheint, arbeitet der Ofen auf unbestimmte Zeit weiter. Wenn die Taste  berührt wird, schaltet sich das Gerät aus. Wenn eine andere Taste als diese Tasten berührt wird, wird die akustische Warnung unterbrochen.

So stellen Sie die Endzeit des Kochvorgangs auf einen späteren Zeitpunkt ein; (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.)

Nach der Auswahl der für Ihre Mahlzeit spezifischen Temperatur und Heizart können Sie die Garzeit und die Garendzeit auf einen späteren Zeitpunkt einstellen, so dass der Ofen automatisch gestartet und ausgeschaltet werden kann.

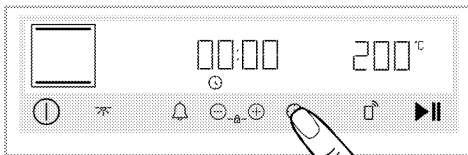
1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste  berühren.

2. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Heizart, die Sie nutzen wollen.
3. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Heizart. Um diese Temperatur zu ändern, stellen Sie mit dem Temperaturnopf die Temperatur ein, die Sie nutzen möchten.



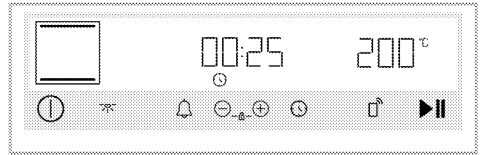
- i** Wenn Sie die Heizart ändern, nachdem Sie die vordefinierte Temperatur für die Heizart geändert haben, erscheint die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display. Wenn die eingestellte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Heizart liegt, erscheint die höchste einstellbare Temperatur dieser Heizart.

4. Berühren Sie die Taste einmal um die Garzeit einzustellen.
- » In der Anzeige erscheint das Symbol .



- i** Nach der Einstellung der Heizart und der Temperatur können Sie durch direktes Berühren der Taste die Garzeit für 30 Minuten einstellen und mit den Tasten / die Zeit ändern.

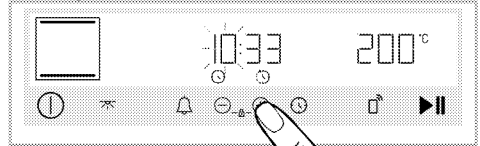
5. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten / ein.



- i** Die Garzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute, nach 15 Minuten um 5 Minuten.

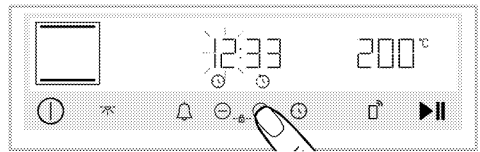
6. Berühren Sie die Taste innerhalb von 5 Sekunden für die Endzeit des Garvorgangs noch einmal.

» Das Symbol erscheint in der Anzeige und das Stundenfeld blinkt.

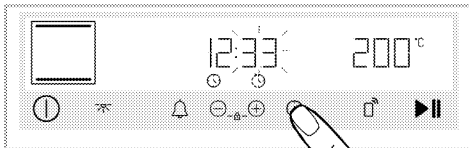


- i** Nach dem Einstellen der Garzeit muss die Taste innerhalb von 5 Sekunden berührt werden, um die Endzeit des Kochvorgangs einzustellen. Wenn sie nicht innerhalb von 5 Sekunden berührt wird, wird die Einstellung der Garzeit bestätigt und die Taste muss zweimal berührt werden, um die Endzeit des Kochvorgangs einzustellen.

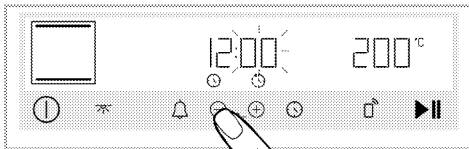
7. Stellen Sie die Stunden der Endzeit des Kochvorgangs mit den Tasten / ein.



8. Berühren Sie die Taste erneut, um das Minutenfeld einzustellen.



9. Stellen Sie die Minuten des Endes der Garzeit mit den Tasten \oplus/\ominus ein. Bestätigen Sie die Zeiteinstellung durch Berühren der Taste \odot .



10. Berühren Sie nach der Einstellung der Heizart, der Temperatur, der Garzeit und der Garendezeit die Taste $\blacktriangleright\blacktriangleright$ um den Garvorgang zu starten.

» **Der Ofentimer berechnet die Startzeit, indem er die Garzeit von der von Ihnen eingestellten Garendezeit abzieht.** Die gewählte Heizart wird aktiviert, wenn der Garbeginn gekommen ist und der Ofen auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt wird. Die eingestellte Garzeit beginnt herunterzuzählen. Die Symbole \blacktriangleright und \downarrow werden auf dem Display angezeigt. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Temperatur-Indikators der Reihe nach auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchten alle Segmente des Indikators \downarrow . Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, erscheint "End" auf dem Display, eine akustische Warnung ertönt und der Garvorgang wird beendet.

11. Die akustische Warnung ertönt zwei Minuten lang. Wenn die Taste $\blacktriangleright\blacktriangleright$ berührt wird, während die akustische Warnung ertönt und "End" auf dem Display erscheint, arbeitet der Ofen auf unbestimmte Zeit weiter. Wenn die Taste \odot berührt wird, schaltet sich das Gerät aus. Wenn eine andere Taste als diese Tasten berührt wird,

wird die akustische Warnung unterbrochen.

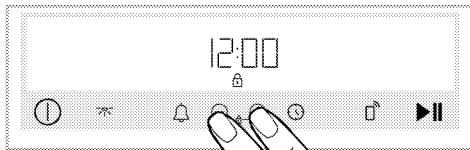
Einstellungen

- i** Der Countdown 3-2-1 wird in den Menüs oder Einstellungen angezeigt, die durch längeres Berühren aktiviert werden sollen. Nachdem der Countdown abgelaufen ist, wird das entsprechende Menü oder die entsprechende Einstellung aktiviert.

Aktivieren der Tasten sperre

Mit Hilfe der Tastensperre können Sie das Steuergerät vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie die Tasten \oplus/\ominus gleichzeitig, bis das Symbol ⏏ auf dem Bildschirm erscheint.



» Das Symbol ⏏ erscheint auf der Anzeige und die Tastensperre ist aktiviert. Wenn bei eingestellter Tastensperre eine beliebige Taste berührt wird, ertönt ein akustisches Signal und das Symbol ⏏ blinkt.

- i** Die Tasten des Steuergeräts können bei aktivierter Tastensperre nicht verwendet werden. Die Tastensperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

Deaktivieren der Tasten sperre



1. Berühren Sie die Tasten \oplus/\ominus gleichzeitig, bis das Symbol ⏏ vom Bildschirm verschwindet.
- » Das Symbol ⏏ verschwindet und die Tastensperre wird auf dem Display deaktiviert.

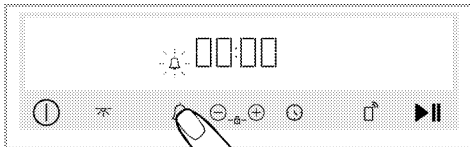
Einstellung des Alarms



Sie können das Steuergerät des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Kochen verwenden.

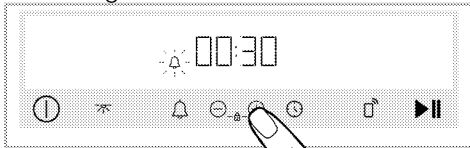
Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofen. Wird für Warnzwecke verwendet. Beispielsweise können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches Warnsignal.


i Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.


1. Berühren Sie die Tasten  um die Alarmperiode einzustellen.
» Das Symbol  beginnt auf der Anzeige zu blinken.



2. Stellen Sie die Weckzeit mit den Tasten  ein. Berühren Sie erneut die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.






» Das Symbol  leuchtet kontinuierlich und die Alarmzeit beginnt auf dem Bildschirm herunterzuzählen. Wenn die Weckzeit und die Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeit auf dem Display angezeigt.

3. Nachdem die Weckzeit abgelaufen ist, beginnt das Symbol  zu blinken und gibt Ihnen ein akustisches Warnsignal.

Ausschalten des Weckers







1. Am Ende der Alarmperiode ertönt der Warnton für zwei Minuten. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.
» Die akustische Warnung wird gestoppt.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

1. Berühren Sie die Tasten  um die Alarmperiode zurückzusetzen. Warten Sie, bis "00:00" auf dem Bildschirm angezeigt wird, während Sie die Taste  berühren.
2. Sie können den Alarm auch abbrechen, indem Sie die Taste  längere Zeit berühren.





Lautstärke einstellen

Sie können die Lautstärke des Steuergeräts einstellen. Ihr Ofen muss ausgeschaltet sein, um diesen Vorgang auszuführen.

1. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.
2. Berühren Sie die Tasten , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.
3. Aktivieren Sie die Lautstärkeeinstellung, indem Sie die Taste  erneut berühren. (**b-1, b-2**)
4. Verwenden Sie die Tasten , um die gewünschte Lautstärke einzustellen.
» Die ausgewählte Lautstärkeeinstellung wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste  um zum Einstellungsmenü zurückzukehren.




Einstellung der Bildschirmhelligkeit

Sie können die Helligkeit des Bildschirms des Steuergeräts einstellen. Ihr Ofen muss ausgeschaltet sein, um diesen Vorgang auszuführen.


1. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.
 2. Berühren Sie die Tasten \oplus/\ominus , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.
 3. Aktivieren Sie die Helligkeitseinstellung, indem Sie erneut die Taste  berühren.
 4. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten \oplus/\ominus ein. (d-1, d-2, d-3)
- » Die ausgewählte Helligkeit wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste  um zum Einstellungsmenü zurückzukehren.

Einstellen der Funktion zum schnellen Vorheizen (Booster)

Sie können das Garen automatisch mit der schnellen Vorheizfunktion Ihres Produkts betreiben. Zu diesem Zweck aktivieren Sie die Einstellung für das schnelle Vorheizen. Ihr Ofen muss ausgeschaltet sein, um diesen Vorgang auszuführen.





1. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.
 2. Berühren Sie die Tasten \oplus/\ominus , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.
 3. Aktivieren Sie die Einstellung für das schnelle Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste  erneut berühren.
 4. Verwenden Sie die Tasten \oplus/\ominus , um die auf dem Bildschirm angezeigte Einstellung „AUS“ Einstellung wird auf dem Display der „EIN“ Einstellung angezeigt..
- » Die ausgewählte Einstellung für das schnelle Vorheizen wird sofort bestätigt.

Berühren Sie die Taste  um zum Einstellungsmenü zurückzukehren.

-  Sie können die Einstellung für das schnelle Vorheizen auf die gleiche Weise deaktivieren. Wenn Sie die Einstellung „AUS“ aktivieren, können Sie die Einstellung für das schnelle Vorheizen aufheben.

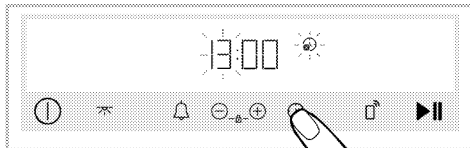
Ändern der Tageszeit

So ändern Sie die Tageszeit, die Sie zuvor eingestellt haben,

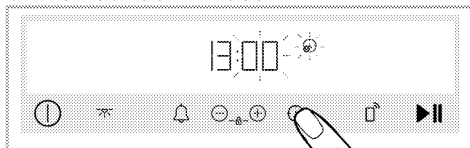
1. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.
 2. Berühren Sie die Tasten \oplus/\ominus , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.
 3.  Drücken Sie die Taste um das Stundenfeld zu aktivieren.
- » Das Stundenfeld und das Symbol  blinken auf dem Bildschirm.



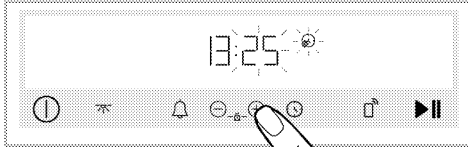
4. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren der Tasten \oplus/\ominus ein und aktivieren Sie das Minutenfeld durch erneutes Berühren der Taste .



- » Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Bildschirm.



5. Berühren Sie die Tasten \oplus/\ominus , um die Minuten einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste \odot .



- » Die ausgewählte Tageszeit wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste \odot um zum Einstellungsmenü zurückzukehren.

Anschließen des Ofens an das drahtlose Netzwerk und Einführung in die HomeWhiz-Anwendung

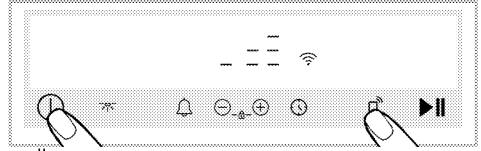
Sie können Ihren Backofen mit dem drahtlosen Netzwerk verbinden und ihn über die Anwendung „HomeWhiz“ mit einem intelligenten Gerät steuern. Installieren Sie zu diesem Zweck zuerst die HomeWhiz-App auf Ihrem Smart-Gerät. Die Anwendung "HomeWhiz" ist unter IOS- und Android-Mobilbetriebssystemen verfügbar.

- i** Befolgen Sie nach dem Herunterladen der Anwendung „Homewhiz“ die Anweisungen in der Anwendung, um Ihr Heim zu erstellen.

- i** Sie können den Vorgang zum Verbinden Ihres Ofens mit einem drahtlosen Netzwerk und zum Aktivieren der Fernbedienung des Ofens ausführen, indem Sie den Anweisungen in der Anwendung folgen.

1. Um den Backofen in den Setup-Modus zu bringen, während Ihr Backofen ausgeschaltet ist (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie gleichzeitig die Tasten \odot und \square etwa 3 Sekunden lang.

- » Wenn der Ofen in den Setup-Modus wechselt, wird auf dem Bildschirm eine Animation angezeigt, in der einige Zeilen blinken.



2. Öffnen Sie die App „HomeWhiz“, die Sie auf Ihrem Smart-Gerät installiert haben. Wählen Sie nach dem Erstellen Ihres Hauses den Ofen unter Küchengeräten aus, geben Sie die Lagernummer Ihres Produkts in die Anwendung ein und befolgen Sie die in der Anwendung beschriebenen Schritte.

- i** Die Lagernummer Ihres Geräts ist die Nummer, die mit „77 ...“ beginnt und sich unter der vorderen Abdeckung der Anleitung befindet.





3. Schließen Sie die Einführung Ihres Ofens in die Anwendung ab, indem Sie den Anweisungen auf der Anwendung folgen.





Fernbedienung des Backofens aktivieren

Nachdem Sie Ihren Backofen in die Anwendung „HomeWhiz“ eingeführt haben, um die Fernbedienung zu ermöglichen:

1. Berühren Sie einmal die Taste \square , bis das Symbol Wi-Fi auf dem Bildschirm erscheint.



- » Das Symbol \square wird zusammen mit dem Symbol Wi-Fi auf dem Bildschirm angezeigt.

i Wenn das Symbol  nicht angezeigt wird, berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm angezeigt wird. Wenn Sie Ihr Gerät nicht in die HomeWhiz-Anwendung eingeführt haben, blinkt das Symbol  einmal und ein Fehlersignal ist zu hören.

i Wenn das Symbol  auf dem Bildschirm angezeigt wird, aber beim Drücken der Taste  ein Fehlersignal zu hören ist und das Symbol  nicht auf dem Bildschirm angezeigt wird oder das Symbol  auf dem Bildschirm blinkt, überprüfen Sie die Internetverbindung Ihres Geräts. Wenn die Internetverbindung in Ordnung ist und das Problem weiterhin besteht, wiederholen Sie die Installationsschritte.

Löschen der Übereinstimmung eines mit der Anwendung "Homewhiz" verbundenen Ofens

Nachdem Sie Ihr Produkt zur Anwendung "Homewhiz" hinzugefügt haben, stimmt das für "Homewhiz" verwendete Benutzerkonto mit den Informationen Ihres Produkts überein. Um eine Übereinstimmung aufgrund eines Zugriffsverlusts auf das in der Anwendung verwendete Konto oder aus anderen Gründen zu löschen, sollten die folgenden Maßnahmen ergriffen werden.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Produkt (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Tasten  und  für ca. 5 Sekunden.
» Auf dem Display erscheint ein Countdown von 5.
2. Nach Abschluss des Countdowns wird eine Animation zum Löschen von Übereinstimmungen auf dem Bildschirm angezeigt.
3. Nachdem der Vorgang zum Löschen der Übereinstimmung problemlos abgeschlossen wurde, ist ein akustisches Geräusch zu hören und der Ofen wird neu gestartet.
- i** Wenn beim Löschen einer Übereinstimmung ein Problem auftritt und der Vorgang nicht abgeschlossen werden kann, ist ein Fehler zu hören.
4. Nach Abschluss des Löschvorgangs können Sie das Produkt erneut mit Ihrem "Homewhiz" -Konto verbinden.

Konformitätserklärung

Arçelik A.Ş. erklärt hiermit, dass dieses Gerät der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Eine ausführliche ROTE Konformitätserklärung finden Sie online unter support.grundig.com unter den zusätzlichen Dokumenten auf der Produktseite für Ihr Gerät.



2,4-GHz-Band: 100 mW Max.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt werden Tipps zum Zubereiten und Garen Ihres Essens beschrieben.

Darüber hinaus finden Sie einige bewährte Zubereitungsempfehlungen mitsamt den besten Einstellungen für diese Speisen. Zusätzlich geben wir auch an, welches Zubehör sich am besten eignet.

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen

- Beim Öffnen der Ofentür kann beim Garen und auch noch eine Weile später heißer Dampf entweichen. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Garen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal, und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie

grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.

- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Überstehendes Backpapier kann sich entzünden. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Verwenden Sie stets den empfohlenen Einschub für Ihre Speisen, damit alles wie erwartet gelingt. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Garen.

Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Achten Sie bei hinzugekauftem Kochgeschirr darauf, dass es möglichst dunkel, antihafbeschichtet und natürlich hochgradig hitzebeständig ist.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf den Rost stellen, stellen Sie dieses möglichst in die Mitte, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Garzeit und die Unterseite von Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

- Durch den Gebrauch von Backpapier kann es vorkommen, dass der Boden des Gargutes nach Ende der Garzeit noch nicht ausreichend gebräunt ist. In diesem Fall verlängern Sie die Backzeit um bis zu 10 Minuten.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder vermindern die Temperatur um 10 °C.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus.

- Wenn Kuchen gut gelingen, aber außen klebrig bleiben, verwenden Sie weniger Flüssigkeit, vermindern die Temperatur, aber verlängern die Backzeit dafür ein wenig.

Tipps für die Zubereitung von Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer. Bestreichen Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und etwas Joghurt.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.
- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

Kochtisch für Gebäck und Backofen

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Kuchen im Tablett	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 40
Kuchen in Form	Einzelnes Tablett	Kuchenform auf Drahtgrill**	Heißluft	2	180	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	145	25 ... 35
	2 Tablett	1 – Gebäck-Tablett* 3 – Standard-Tablett*	Heißluft	1 – 3	145	30 ... 40
Biskuitkuchen	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	160	30 ... 40

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	160	30 ... 40
kekse	Einzelnes Tablett	Gebäck-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 35
	Einzelnes Tablett	Gebäck-Tablett*	Heißluft	3	170	20 ... 30
	2 Tablett	1 –Gebäck-Tablett* 3 –Standard-Tablett*	Heißluft	1 – 3	170	25 ... 35
Teiggebäck	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	2	180	35 ... 45
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	180	35 ... 45
	2 Tablett	1 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett*	Heißluft	1 – 4	180	40 ... 50
Reichhaltiges Gebäck	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 30
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	180	20 ... 30
	2 Tablett	1 –Gebäck-Tablett* 3 –Standard-Tablett*	Heißluft	1 – 3	180	20 ... 30
Ganzes Brot	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	200	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	200	30 ... 40
Lasagna	Einzelnes Tablett	Rechteckige Gussform aus Glas/Metall auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 40
Apfelkuchen	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 65
	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	3	170	50 ... 65
Pizza	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200 ... 220	10 ... 20
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Pizza-Funktion	3	250	8 ... 15

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Kochtisch für Öko-Heißluft - Betriebsfunktion

- Ändern Sie die Kochtemperatur nicht, nachdem der Garvorgang in der Öko-Heißluft - Betriebsfunktion beginnt.
- Öffnen Sie die Tür nicht während des Garens in der Öko-Heißluft - Betriebsfunktion. Wenn die Tür nicht geöffnet wird, wird die Innentemperatur optimiert, um Energie zu sparen und kann von der Anzeige abweichen.
- Nicht im Modus Öko-Heißluft vorheizen.

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Kleine Kuchen	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	3	160	25 ... 35
kekse	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	3	180	25 ... 35
Teiggebäck	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	3	200	45 ... 55
Reichhaltiges Gebäck	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	3	200	35 ... 45

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Rösten

- Würzen Sie Geflügel und größere Fleischportionen zuvor mit etwas Zitronensaft und Pfeffer.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.

- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten lang im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Fisch gelingt auf einem hitzebeständigen Teller auf den mittleren bis unteren Einschüben am besten.

Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	3	15 min 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1.5 - 2.0 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	3	170	85 ... 110
	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	2	15 min 250/max, dann 190	60 ... 80
Gebratenes Huhn (1.8-2 kg)	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Heißluft	2	15 min 250/max, dann 190	60 ... 80
	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	„3D“-Funktion	2	15 min 250/max, dann 190	60 ... 80
Truthahn (5.5 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	1	25 min 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	1	25 min 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	3	200	20 ... 30
	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	„3D“-Funktion	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügel werden beim Grillen schnell lecker gebräunt, bekommen eine knackige Kruste und bleiben dabei schön saftig. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße, Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Allgemeine Vorsichtshinweise

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.
- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffneter Ofentür. Man kommt leicht an heiße Stellen, Verbrennungsgefahr!**

Wichtiges zum Grillen

- Bereiten Sie die Speisen so vor, dass Dicke und Gewicht möglichst ähnlich sind.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost oder den Rost mit Blech darunter, verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig, ohne dabei den Rost zu überladen.
- Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten können anhand der Menge und Dicke des Grillgutes etwas variieren.
- Schieben Sie den Rost oder den Rost mit Blech darunter in den passenden Einschub. Wenn Sie den Rost benutzen, schieben Sie das Backblech zum Auffangen von Fett und anderen Flüssigkeiten in den unteren Einschub. Das Blech sollte dabei natürlich zur Größe des Rostes passen, nicht kleiner sein. Eventuell wird ein solches Blech nicht mitgeliefert. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

Grilltisch

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Fisch	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 35
Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Lammkotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (in Scheiben geschnitten)	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
.Kalbskotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Gemüsegratin	Draht-Grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 3

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen. Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

Testspeisen

Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der Norm EN 60350-1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

Kochtisch für Testnahrungsmittel

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Kekse)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	140	20 ... 30
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	140	15 ... 25
	2 Tablett	1 –Gebäck-Tablett* 3 –Standard-Tablett*	Heißluft	1 – 3	140	15 ... 25
Kleine Kuchen	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	145	25 ... 35
	2 Tablett	1 –Gebäck-Tablett* 3 –Standard-Tablett*	Heißluft	1 – 3	145	30 ... 40
Biskuitkuchen	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	160	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	160	30 ... 40
Apfelkuchen	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 65
	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	3	170	50 ... 65

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 3
Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke	Draht-Grill	4	250	20 ... 30

Wenden Sie das Grillgut nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise zur Reinigung

⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Gerät später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes, Entkalker oder scharfe Gegenstände.
- Nach jedem Gebrauch ist kein spezielles Reinigungsmittel zum Reinigen erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem Mikrofasertuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen

Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

Inox und Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl oder Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl oder Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Proteinflecken auf den Inox-Edelstahl- und Glasoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

Oberflächen

- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Einfache Dampfreinigung“ an.)
- Bei anhaltenden Flecken können der auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlene Ofen- und Grillreiniger und ein nicht kratzendes

Scheuerschwamm verwendet werden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.

- Zum Reinigen muss das Gerät komplett abgekühlt sein. Beim Reinigen heißer Teile besteht Brandgefahr, zusätzlich können die Emailleoberflächen Schaden nehmen.

Katalytische Oberflächen

- Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Dies ist je nach Modell unterschiedlich.
- Katalytische Wände erkennen Sie an einer matten, leicht porösen Oberfläche. Katalytische Wände sollten nicht gereinigt werden.
- Die katalytischen Flächen nehmen dank ihrer porösen Oberfläche im Laufe der Zeit Fett auf. Wenn diese zu glänzen beginnen, ist die Oberfläche mit Fett gesättigt. Wir empfehlen, diese Teile auszutauschen.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern,

Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.

- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Andernfalls können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Geräts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

Reinigung des Zubehörs

Sofern in der Gebrauchsanweisung nicht anders angegeben, darf das Produktzubehör nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Reinigung des Zubehörs mit Barrierebeschichtung

- Vor der ersten Verwendung der barrierebeschichteten Ofenschale gehen Sie einmal wie folgt vor: Setzen Sie die barrierebeschichtete Schale in

den Ofen ein und schalten Sie den Ofen bei 200°C für 40 Minuten ein.

- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um das Zubehör mit Barrierebeschichtung zu reinigen. Verwenden Sie vorzugsweise cremige Oberflächenreiniger mit einem weichen Tuch oder Schwamm.
- Nach harten Back Bedingungen (zB. Funktionen mit Grill, Grill+Lüfter) das mit einer Barriere beschichtete Zubehör 10 Minuten lang in lauwarmem Wasser einweichen. Dann mit einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen.

Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die Knöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um die Knöpfe können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)

Befolgen Sie die im Abschnitt "Allgemeine Hinweise zur Reinigung"

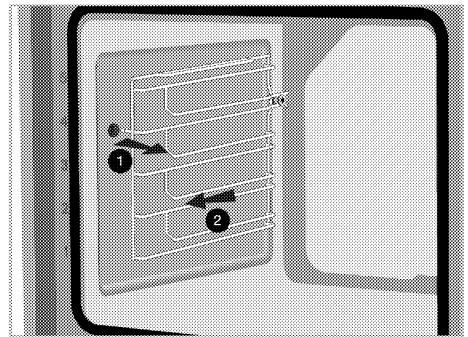
beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

Reinigung der Seitenwände des Ofens

Die Seitenwände im Garraum sind mit Emaille oder katalytischen Wänden verkleidet. Dies variiert je nach Modell. Wenn eine katalytische Wand vorhanden ist, finden Sie Informationen im Abschnitt "Katalytische Wände". Wenn Ihr Produkt mit Seitengittern ausgestattet ist, entfernen Sie diese bevor Sie die Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung, wie im Abschnitt "Allgemeine Hinweise zur Reinigung" beschrieben, entsprechend der Art der Seitenwände durch.

Entfernen der Seitengitter :

1. Nehmen Sie das Vorderteil des Gestells heraus, indem Sie es von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie das Gestell komplett nach vorne heraus.



3. Zum Einbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

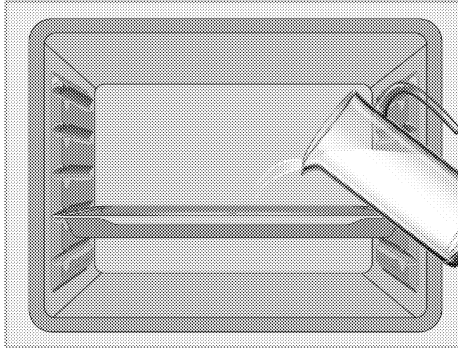
Einfache Dampfreinigung

Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Diese Funktion gewährleistet eine einfache Reinigung, da Schmutz (der durch langes Warten eingetrocknet ist) mit dem im Inneren des Backofens

entstehenden Dampf und den an den Innenflächen des Backofens kondensierenden Wassertropfen aufgeweicht wird.

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
2. Gießen Sie 500 ml Wasser in das Blech und platzieren Sie es im 2. Einschub des Ofens.



3. Wählen Sie die Funktion zur einfachen Dampfreinigung. Die Reinigungsdauer wird im Display angezeigt und kann nicht geändert werden.

Öffnen Sie die Tür, wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

i Während des einfachen Dampfreinigungsmodus verdunstet Wasser, das sich im Pool am Boden des Ofens befindet, um leicht gebildete Rückstände / Schmutz im Ofenraum zu erweichen, und kondensiert im Ofenraum und im inneren Glas der Ofentür. Daher kann Wasser tropfen wenn die Ofentür geöffnet ist. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald die Ofentür geöffnet wird.

Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar. Durch die so erzeugte Kondensation im Ofen kann sich Wasser oder Feuchtigkeit im Auffangkanal unter dem Ofen ansammeln. Reinigen Sie diesen Poolkanal nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.



Reinigung der Ofentür

i Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel,

warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.

Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

Entfernen der Ofentür

1. Öffnen Sie die Ofentür.

2. Öffnen Sie die Clips im

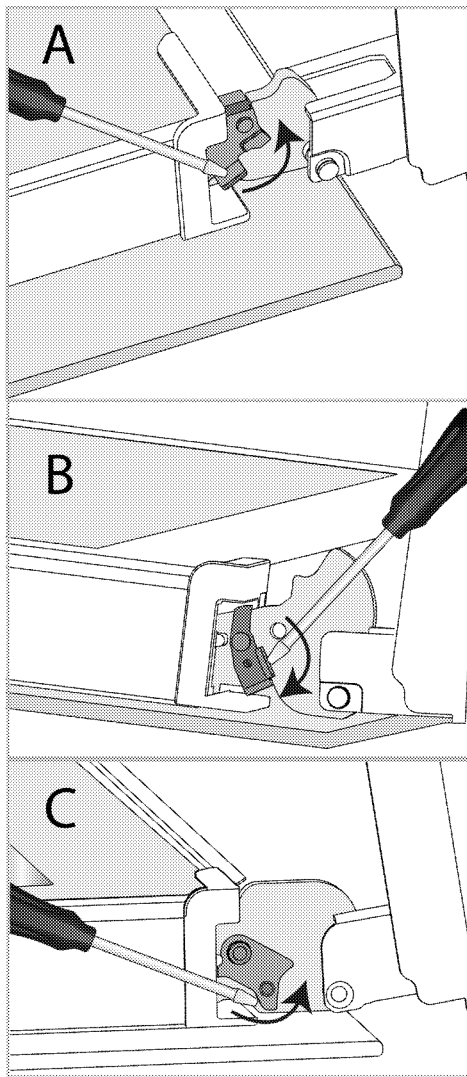
Scharniergehäuse der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.

Der Scharniertyp (A), (B), (C) variiert je nach Produktmodell. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie alle Scharniertypen geöffnet werden.

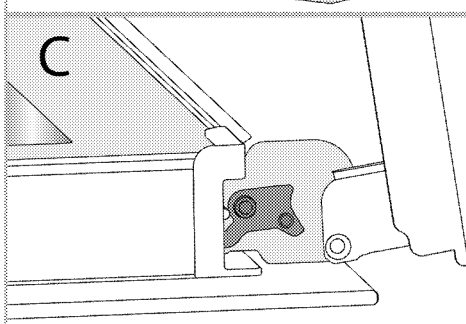
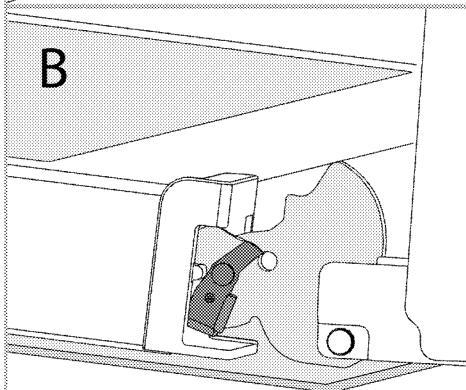
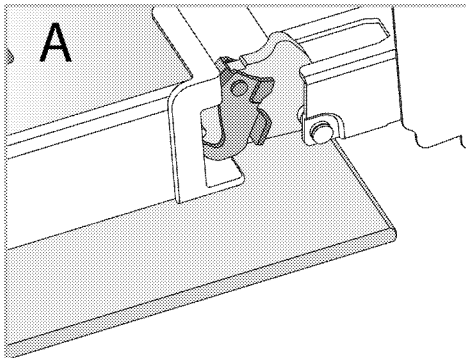
(A) Typ Scharnier ist in normalen Türtypen erhältlich.

(B) Scharniere sind in weich schließenden Türtypen erhältlich.

Das Scharnier vom Typ (C) ist als Tür mit weichem Öffnen / Schließen erhältlich.

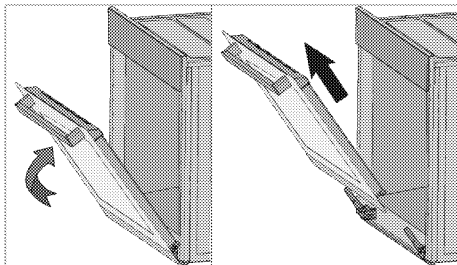


Scharnier verschluss- geschlossene Position



Scharnierverschluss - offene Position

3. Öffnen Sie die Ofentür zur Hälfte.



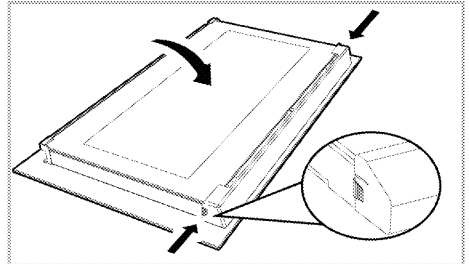
4. Ziehen Sie die halb geöffnete Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier und zu entfernen.

i Der Einbau der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips am Scharniergehäuse wieder geschlossen werden.

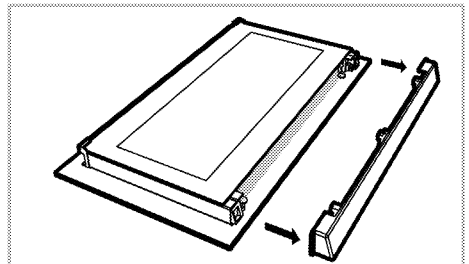
Entfernen der Innenscheiben der Tür

Das Innenglas der Ofentür des Produkts kann zum Reinigen entfernt werden.

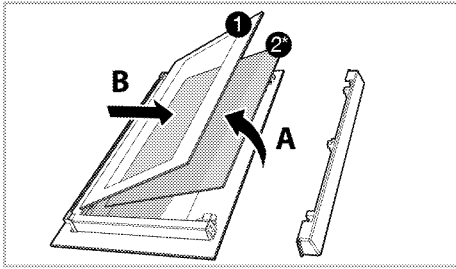
1. Öffnen Sie die Ofentür.



2. Ziehen Sie das oben auf die Vordtür montierte Kunststoffteil zu sich, indem Sie auf die Druckpunkte auf beiden Seiten des Teils drücken und entfernen Sie das Kunststoffteil.



3. Entfernen Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas (1), indem Sie es leicht in Richtung 'A' anheben und in Richtung 'B' herausziehen.



- 1 Innerste Glasscheibe
- 2* Innere Glasscheibe (Es ist möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten.)
4. Wenn Ihr Produkt über ein inneres Glas (2) verfügt, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um das innere Glas (2) zu entfernen.
5. Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, das innere Glas (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke des Glases so, dass sie mit der abgeschrägten Ecke der Kunststofffassung übereinstimmt. (Wenn Ihr Produkt über ein inneres Glas verfügt). Das innere Glas (2) muss in die Kunststofffassung nahe dem innersten Glas (1) installiert werden.
6. Beim Installieren des innersten Glases (1) muss darauf geachtet werden, dass die bedruckte Seite des Glases zum inneren Glas zeigt. Es ist wichtig, dass die untere Ecke des innersten Glases (1) so angeordnet sind, dass sie den unteren Kunststofffassungen entsprechen.
7. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

Ofenbeleuchtung reinigen

Wenn die Glasabdeckung der Ofenbeleuchtung mit der Zeit verschmutzt, beseitigen Sie die Verschmutzung mit einem weichen Tuch

oder Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel. Anschließend reiben Sie das Glas mit einem trockenen Tuch gründlich trocken. Falls die Ofenbeleuchtung einmal ausfallen sollte, können Sie das Leuchtmittel anhand der nachstehenden Schritte selbst austauschen.

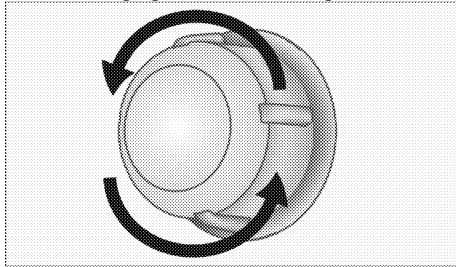
Ofenbeleuchtung austauschen

⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

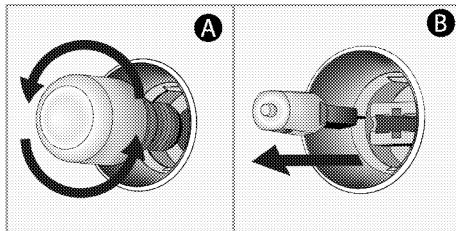
- Bevor Sie die Ofenbeleuchtung austauschen, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung und komplett abgekühlt ist. Ansonsten drohen Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen.
- In diesem Backofen wird eine Glühlampe mit einer Leistung von weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm, einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder eine Halogenlampe mit Fassungsstyp G9, einer Leistung von weniger als 60 W verwendet. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Servicepartnern oder Technikern mit Lizenz erhältlich.
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe, Temperaturen über 50 °C aushalten können.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Lösen Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.

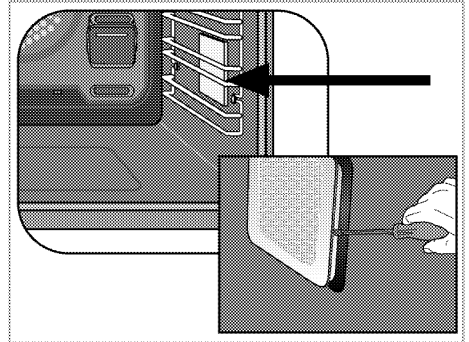


4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

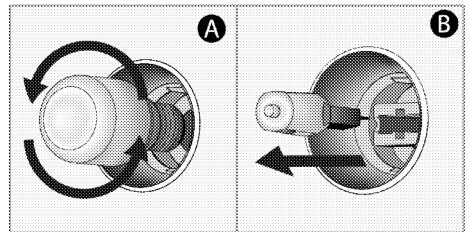
Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

2. Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an.
4. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.



5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

8 Problemlösungen

Falls sich ein Problem nicht mit den folgenden Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertropfchen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Wenn Ihr Produkt mit einer Tastensperre ausgestattet ist, ist möglicherweise die Tastensperre, Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten.*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Backofen heizt nicht.

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur ein.*
- Bei Modellen mit Timer ist der Timer eventuell nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie die richtige Zeit ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> *Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür geschlossen ist. Wenn die Ofentür länger als ca. 5 Minuten, die Kochzeiteinstellungen werden abgebrochen und die Heizungen funktionieren nicht.*

(Bei Modellen mit Timer:) Die Uhrzeitanzeige blinkt oder das Uhrensymbol leuchtet.

- Es gab einen Stromausfall. >>> *Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, schalten Sie das Gerät aus und anschließend wieder ein.*

Nach dem Start des Garvorgangs blinkt das ► Symbol ständig auf dem Display und gibt eine akustische Warnung aus.

- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Stellen Sie sicher, dass die Ofentür vollständig geschlossen ist. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Dienst.

Der Befehl, den Sie von der HomeWhiz-Anwendung senden möchten, kann nicht gesendet werden (wenn die RAS-Bedingungen erfüllt sind).

- Möglicherweise wurde Ihre Verbindung für kurze Zeit unterbrochen und wiederhergestellt. >>> Stellen Sie sicher, dass der Ofen mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist, und starten Sie die Anwendung neu.

Die HomeWhiz-Anwendung gibt den Zustand des Ofens nicht korrekt wieder.

- Möglicherweise wurde Ihre Verbindung für kurze Zeit unterbrochen und wiederhergestellt. >>> Stellen Sie sicher, dass der Ofen mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist, und starten Sie die Anwendung neu.

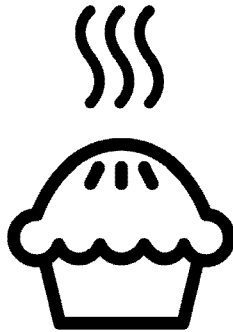
Nachdem Sie Ihr Produkt für die Homewhiz-Anwendung definiert haben, ist in der Anwendung Folgendes aufgetreten: „Beim Verknüpfen Ihres Geräts mit Ihrem Zuhause und dem von Ihnen angegebenen Raum ist ein Fehler aufgetreten. Dieses Gerät gehört zu einem anderen Haus.“ Es wird ein Fehler angezeigt oder Sie haben vergessen, in welchem Homewhiz-Konto sich das Produkt befindet.

- Löschen Sie den Abgleich, indem Sie den Anweisungen im Abschnitt "Löschen des Abgleichs eines mit der Anwendung „Homewhiz“ verbundenen Ofens" folgen und die Einführung der Verbindung von Anfang an wiederholen.
-

GRUNDIG

Four Encastrable

Manuel d'utilisation



FR

Chère cliente, cher client,

Veillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Grundig Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

1 Consignes de sécurité 4

Objectif de l'utilisation.....	4
Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques	5
Sécurité électrique.....	6
Sécurité des transports.....	7
Sécurité pendant l'installation.....	7
Sécurité d'utilisation	8
Alertes de température	8
Utilisation des accessoires	9
Consignes de sécurité relatives à la cuisson9	
Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	10

2 Instructions relatives à l'environnement 11

Règlement sur les déchets.....	11
Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets	11
Elimination des emballages	11
Recommandations pour économiser l'énergie	11

3 Votre appareil 12

Présentation de l'appareil.....	12
Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil.....	13
Unité de commande du four.....	13
Fonctions d'utilisation du four.....	15
Accessoires de l'appareil	17
Utilisation des accessoires de l'appareil ..	18
Caractéristiques techniques.....	21

4 Première utilisation 22

Réglage de l'heure pour la première fois..	22
Premier nettoyage	22

5 Utilisation du four 24

Informations générales relatives à l'utilisation du four	24
Fonctionnement de l'unité de commande du four	24
Paramètres	29

6 Informations générales sur la cuisson 34

Avertissements généraux sur la cuisson au four	34
Pâtisseries et aliments cuits au four ..	34
Viande, poisson et volaille.....	38
Grille.....	39
Aliments test.....	40

7 Maintenance et entretien 41

Consignes de nettoyage générales	41
Nettoyage des accessoires	42
Nettoyage du panneau de commande	43
Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson).....	43
Nettoyage facile à la vapeur.....	43
Nettoyage de la porte du four	44
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four	46
Nettoyage de la lampe du four.....	47

8 Dépannage 49

1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
- Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
- ⚠️ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
- ⚠️ Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- ⚠️ N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces

de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- ⚠️ N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.



Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est

pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.



Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

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

l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Lorsque le four fonctionne, sa surface arrière devient également chaude. Les cordons

d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.

- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Vous risquez de provoquer un court-circuit dans le four et un incendie en raison de la fonte du câble.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.



Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, portez-le avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer le produit.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.



Sécurité pendant l'installation

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas en-

dommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.

- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.



Sécurité d'utilisation

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent in-

fluencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.

- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'y accrochez pas de serviettes, de gants, ni de textiles similaires.
- Les charnières de la porte de l'appareil se déplacent et se resserrent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce par les charnières.



Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.

- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car il peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas aux compartiments chauds, aux pièces internes du four, aux éléments chauffants, etc.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four chaud, retirez-les, etc. utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur.



Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Utilisation des accessoires ».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la

porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.



Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.
- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés. La pression accumulée peut faire éclater le bocal.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisson

ou sur le four (plateau, grille métallique, etc.) avec des aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout le papier sulfurisé excédant qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne placez pas les plateaux de cuisson, les plaques ou le papier d'aluminium directement au fond du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense.

Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.



Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.

2 Instructions relatives à l'environnement

Règlement sur les déchets Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés.

Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

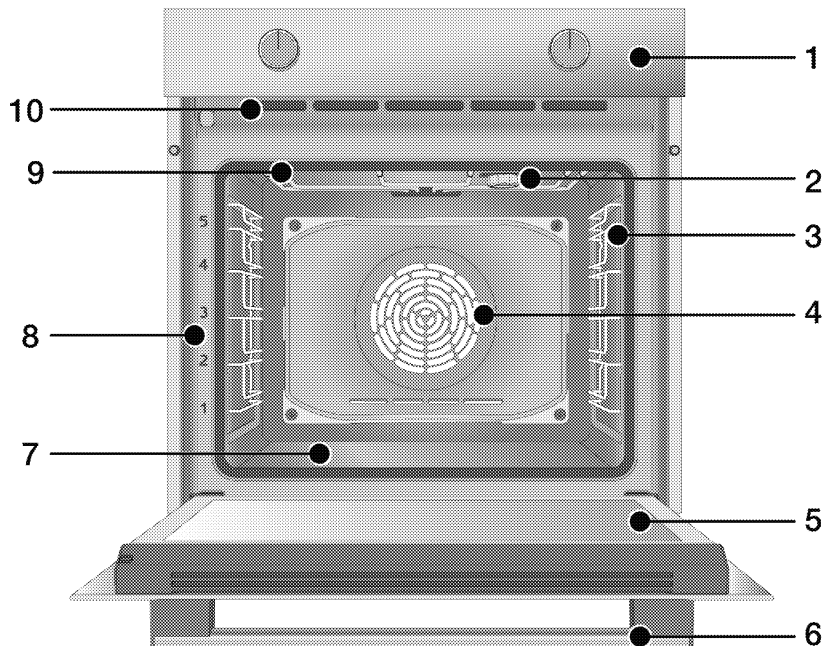
Recommandations pour économiser l'énergie

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

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

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil



- 1 Panneau de commande
- 2 Lampe*
- 3 Étagères grillagées**
- 4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque d'acier)
- 5 Porte
- 6 Poignée
- 7 Élément chauffant inférieur (plaque d'acier inférieure)
- 8 Positions de l'étagère
- 9 Réchauffeur supérieur
- 10 Orifices de ventilation

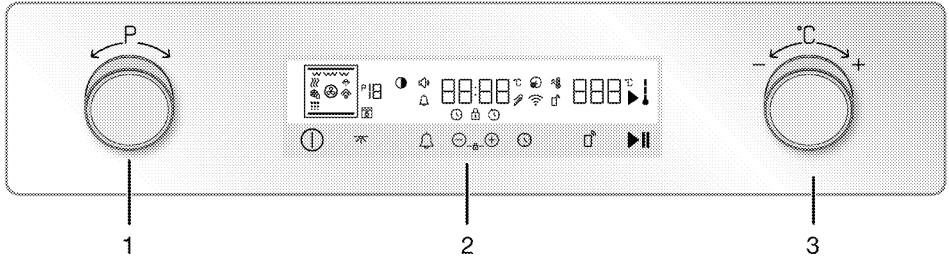
* Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'étagères grillagées. Dans l'illustration, des étagères grillagées sont indiquées à titre d'exemple.

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

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

Unité de commande du four



- 1 Bouton de sélection de fonctions
- 2 Unité de commande
- 3 Bouton pour température

Si des boutons contrôlent votre produit, ceux-ci peuvent être encastrés dans le panneau sur certains modèles et sortir en cas de pression dessus. Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer.

Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

Bouton de sélection de fonctions

Vous pouvez sélectionner les fonctions d'utilisation du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Pour sélectionner, allumez le four en appuyant sur ⓘ la touche. Ensuite, tournez le bouton de sélection de fonctions vers la droite/gauche.

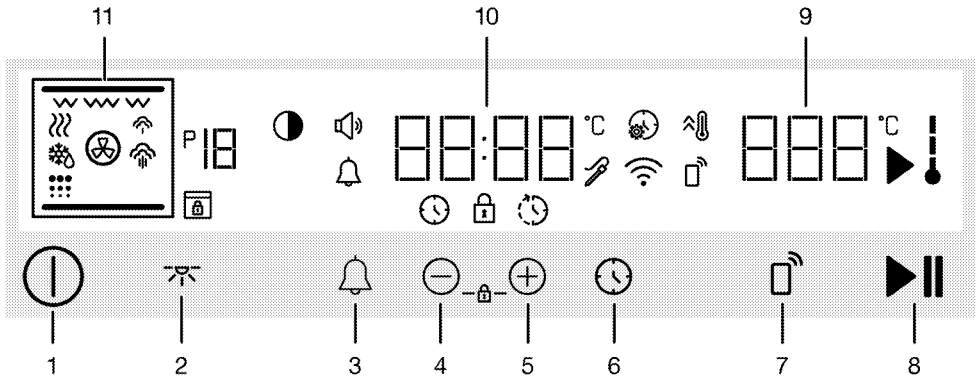
Bouton pour température

Vous pouvez sélectionner la température de cuisson de votre choix à l'aide du bouton de réglage de la température. Pour sélectionner, allumez le four en appuyant sur ⓘ la touche. Ensuite, tournez le bouton de sélection de fonction vers la droite/gauche.

Indicateur de température

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au symbole de température intérieure à l'écran. Le symbole apparaît à l'écran lorsque la cuisson commence et chaque degré du symbole de température intérieure s'allume lorsque celle-ci atteint le niveau réglé.

Unité de commande



Touches:

- 1 Touche Marche / Arrêt
- 2 Touche de lampe
- 3 Touche d'alarme
- 4 Touche de diminution et d'avance de la valeur
- 5 Touche d'augmentation et d'avance de la valeur
- 6 Touche du minuteur et de réglages
- 7 Clé de commande à distance
- 8 Touche Démarrage / Arrêt de cuisson

Champs d'indication:

- 9 Champ d'indication de la température
- 10 Champs d'indication de l'heure / durée
- 11 Affichage de fonction

Symboles d'affichage






- : Symbole du temps de cuisson
- : Symbole de l'heure de fin de cuisson*
- : Symbole d'alarme
- : Symbole de cuisson
- : Symbole de température interne du four









- : Symbole du chauffage rapide (booster)
- : Symbole des réglages
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole du volume
- : Symbole de luminosité
- : Numéro de la fonction
- : Symbole de décongélation
- : Symbole de maintien au chaud
- : Symbole de commande à distance
- : Symbole du réseau sans fil (Wifi)
- : Symbole de vapeur à bas niveau*
- : Symbole de vapeur à haut niveau*
- : Symbole d'auto-nettoyage (pyro)*
- : Symbole de verrouillage de la porte*
- : Symbole du thermomètre à viande*

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

Fonctions d'utilisation du four

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

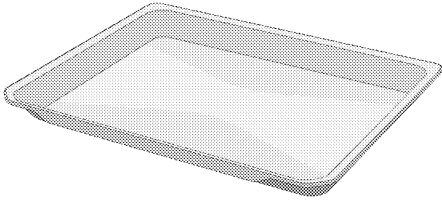
Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Fonctionnement avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales.
	Chauffage par le haut et par le bas	40 - 280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Appropriate pour les gâteaux et les ragoûts dans les moules de cuisson et les pâtisseries. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chauffage par le bas	40 - 220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont le fond doit être bruni.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	40 - 280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chauffage soufflant	40 - 280	L'air chauffé par l'élément chauffant du ventilateur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.

Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Chauffage par ventilateur écologique	160 - 220	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chauffage soufflant" dans la plage de 160-220 °C. Toutefois, le temps de cuisson sera légèrement plus long. Lorsque cette fonction est sélectionnée, « ECO » apparaît à l'écran pendant les 2 premières secondes. La valeur de température recommandée apparaît au bout de 2 secondes.
	Fonction Pizza	40 - 280	L'appareil de chauffage inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.
	Fonction « 3D »	40 - 280	Les appareils de chauffage supérieur et inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Toutes les parties du produit sont cuites de la même façon et rapidement. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Gril inférieur	40 - 280	La petite grille au plafond du four fonctionne. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	Grille complète	40 - 280	La grande grille au plafond du four fonctionne. Il convient aux grillades en grandes quantités.
	Gril complet assisté par ventilateur	40 - 280	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Il convient aux grillades en grandes quantités.
	Garder chaud	40 - 100	Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période.
	Nettoyage facile à la vapeur	-	Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Cette fonction permet de ramollir la saleté qui se trouve à l'intérieur du four (qui ne reste pas longtemps) et de la nettoyer facilement. Voir la section sur le nettoyage pour un nettoyage facile à la vapeur.

Accessoires de l'appareil

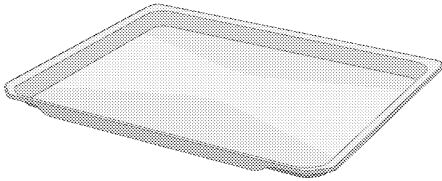
Votre appareil comporte divers accessoires. Cette section fournit une description des accessoires et des orientations pour une utilisation correcte. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

REMARQUE : Les plateaux de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la température. Ceci n'a aucun effet sur la fonction. La déformation disparaît lorsque le plateau refroidit.



Plateau standard à revêtement barrière

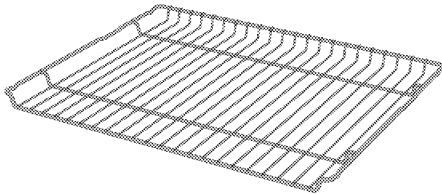
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux. Le plateau de four à revêtement barrière a moins d'adhérence que les autres plateaux.



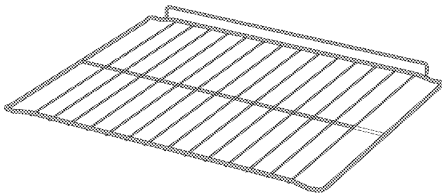
Plateau de pâtisseries à revêtement barrière

Il est utilisé pour les pâtisseries telles que les biscuits et les gâteaux. Le plateau de four à revêtement barrière a moins d'adhérence que les autres plateaux.

Modèles à étagères grillagées:



Modèles sans étagères grillagées:



Grille métallique

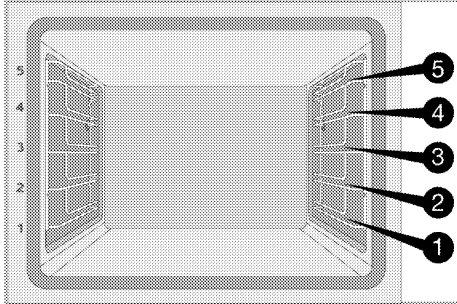
Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Utilisation des accessoires de l'appareil

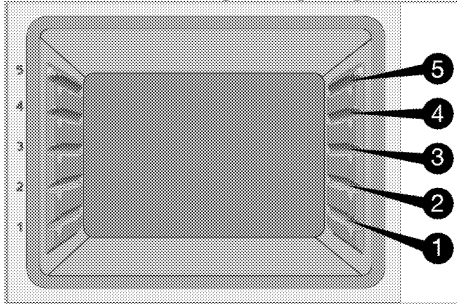
Étagères de cuisine

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Modèles à étagères grillagées



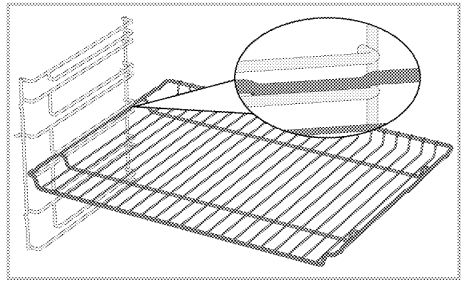
Modèles sans étagères grillagées



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

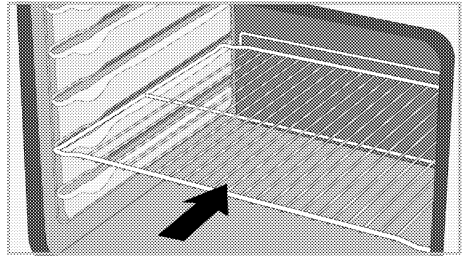
Modèles à étagères grillagées:

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



Modèles sans étagères grillagées:

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



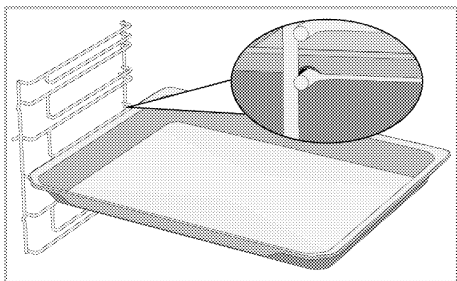
Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

Modèles à étagères grillagées:

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales.

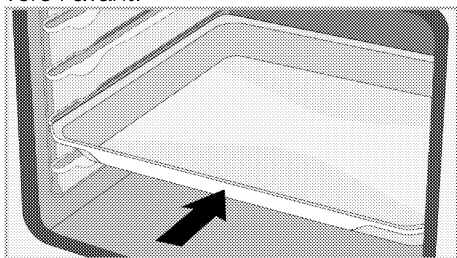
Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.

Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Modèles sans étagères grillagées:

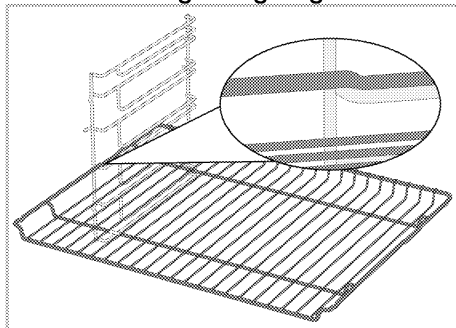
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



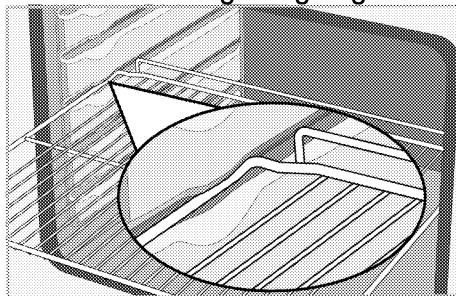
Fonction de butée du grillage

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

Modèles à étagères grillagées

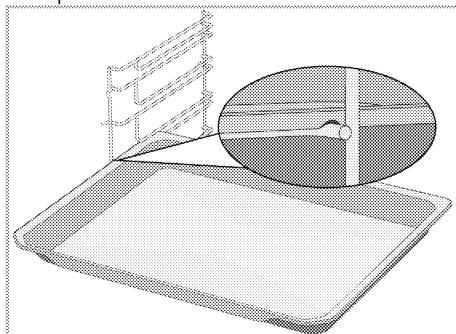


Modèles sans étagères grillagées



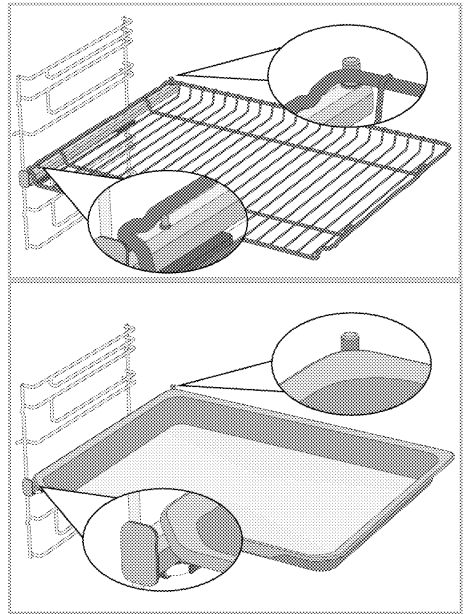
Fonction de butée de la grille de barbecue métallique Modèles à étagères grillagées

Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en enlevant le plateau, dégagez-le du verrou arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le bouchon. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.



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

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



Caractéristiques techniques

Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie	3,3 kW
Type de fours	Four multifonction

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec des fonctions de chauffage par le bas ou par ventilateur (le cas échéant).
La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil : 1- Chauffage par ventilateur écologique, 2- Chauffage soufflant 3- Gril inférieur assisté par ventilateur, 4- Chauffage par le haut et par le bas.







- i** Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
- i** Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
- i** Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

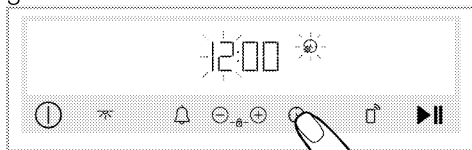
4 Première utilisation

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

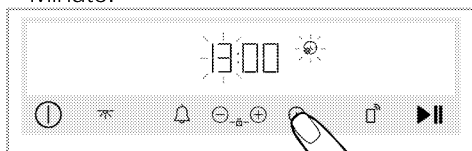
Réglage de l'heure pour la première fois


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

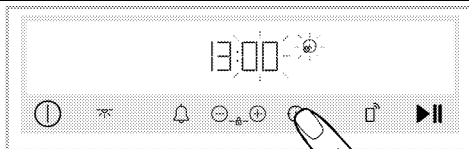
1. Lorsque le four est mis sous tension pour la première fois, l'heure réglée pour le four apparaît sur l'affichage.
2. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour est affichée sur l'écran), activez le menu des réglages en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.
3. Appuyez sur les touches / jusqu'à ce que  s'affiche à l'écran.
4. Appuyez la touche  pour activer le champ Heure.
» Le champ Heure et le symbole  cliquent à l'écran.



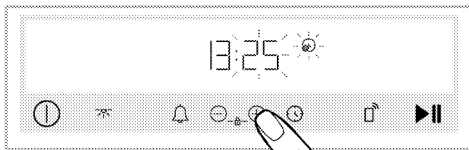
5. Appuyez sur la touche / pour régler l'heure, puis appuyez à nouveau sur la touche  pour activer le champ Minute.




- » Le champ Minute et le symbole  cliquent à l'écran.



6. Appuyez sur la touche / pour régler les minutes. Appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage de l'heure.



» L'heure du jour est réglée et le symbole  apparaît à l'écran toujours allumé.

i Si l'heure initiale n'est pas réglée, l'horloge fonctionnera à partir de **12:00**. Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard, tel que décrit dans la section « Réglages ».

i Les réglages de l'heure de la journée sont annulés en cas de panne de courant prolongée. Ils doivent être réajustés.

Premier nettoyage

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

comment faire fonctionner le four dans la section suivante.

5. Veuillez attendre que le four refroidisse.

6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

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

REMARQUE La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

REMARQUE Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales relatives à l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)


Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer.


Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.


Éclairage du four

La lampe du four s'allume lorsque le four entame la cuisson. Sur certains modèles, la lampe reste allumée pendant la cuisson, tandis que sur d'autres, elle s'éteint après un certain temps.

Si la porte du produit est ouverte alors que le four est en marche ou est en position fermée, la lampe du four s'allume automatiquement.


S'il y a une touche  sur le panneau de commande: Lorsque la lampe du four est allumée ou éteinte automati-


quement, vous pouvez l'allumer et l'éteindre à tout moment en appuyant sur la touche .


 Dans certaines fonctions de fonctionnement, la lampe ne s'allume pas en raison des économies d'énergie.

Fonctionnement de l'unité de commande du four



Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

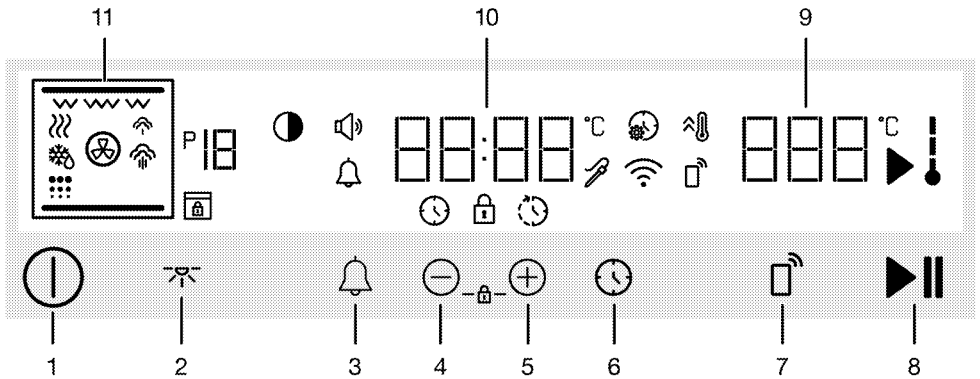
 Le temps maximum qui peut être réglé pour la fin de la cuisson est de 5 h 59. Dans la fonction de maintien au chaud, il est de 23 h 59. En cas de panne de courant, la cuisson et le temps de cuisson réglé sont annulés.

 Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pendant l'enregistrement des paramètres.

 Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.

 Lorsque le temps de cuisson est réglé au début de la cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran.

 Si le réglage du préchauffage rapide (Booster) est activé sur votre unité de commande, le symbole  s'affiche à l'écran lorsque vous démarrez la cuisson et le four atteint rapidement la température de cuisson réglée. Pour le réglage du préchauffage rapide (Booster), veuillez consulter la section « Réglages ».



Touches:

- 1 Touche Marche / Arrêt
- 2 Touche de lampe
- 3 Touche d'alarme
- 4 Touche de diminution et d'avance de la valeur
- 5 Touche d'augmentation et d'avance de la valeur
- 6 Touche du minuteur et de réglages
- 7 Clé de commande à distance
- 8 Touche Démarrage / Arrêt de cuisson

Champs d'indication:

- 9 Champ d'indication de la température
- 10 Champs d'indication de l'heure / durée
- 11 Affichage de fonction

Symboles d'affichage

- : Symbole du temps de cuisson
- : Symbole de l'heure de fin de cuisson*
- : Symbole d'alarme
- : Symbole de cuisson
- : Symbole de température interne du four
- : Symbole du chauffage rapide (booster)
- : Symbole des réglages

- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole du volume
- : Symbole de luminosité
- : Numéro de la fonction
- : Symbole de décongélation
- : Symbole de maintien au chaud
- : Symbole de commande à distance
- : Symbole du réseau sans fil (Wifi)
- : Symbole de vapeur à bas niveau*
- : Symbole de vapeur à haut niveau*
- : Symbole d'auto-nettoyage (pyro)*
- : Symbole de verrouillage de la porte*
- : Symbole du thermomètre à viande*

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

Mise en marche du four

1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
- » Une fois le four mis en marche, la première fonction de cuisson s'affiche à l'écran. Sur cet écran, il est possible de régler la fonction de cuisson, la tempé-

rature, le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson.

i Lorsqu'aucun réglage n'est effectué sur cet écran, le four s'arrête dans environ 3 minutes et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

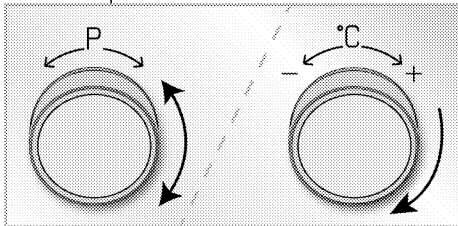
Arrêt du four

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

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

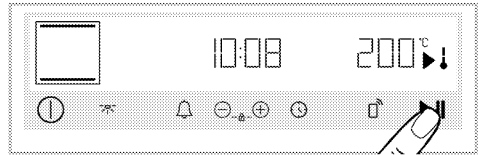
Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.

1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.
3. La température prédéfinie pour la fonction de cuisson sélectionnée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.



i Si vous changez la fonction de cuisson après la modification de la température prédéfinie pour les fonctions de cuisson, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de cuisson sélectionnée, la température réglable la plus élevée de cette fonction de cuisson s'affiche.

4. Après le réglage de la fonction de cuisson et de la température, appuyez sur la touche ►|| pour démarrer la cuisson.



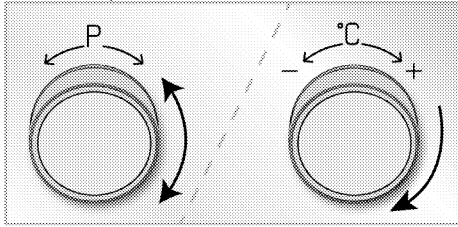
» Votre four commencera immédiatement à fonctionner à la fonction de fonctionnement et à la température sélectionnées et le temps écoulé apparaîtra sur l'affichage. Les symboles ► et ↓ apparaîtront à l'écran. Tous les segments du symbole ↓ s'allument lorsque la température intérieure du four atteint la température définie. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'arrêter. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche ►|| pour mettre fin à la cuisson ou sur la touche ① pour arrêter complètement le four.

Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson

Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le

temps de cuisson sur l'unité de commande.

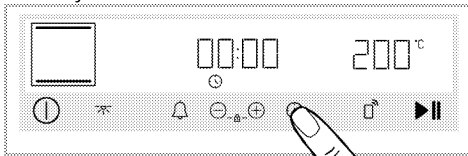
1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.
3. La température prédéfinie pour la fonction de cuisson sélectionnée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.



i Si vous changez la fonction de cuisson après la modification de la température prédéfinie pour les fonctions de cuisson, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de cuisson sélectionnée, la température réglable la plus élevée de cette fonction de cuisson s'affiche.

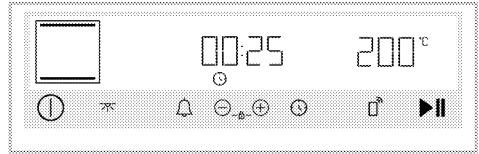
4. Appuyez une fois sur la touche ⌚ pour régler le temps de cuisson.

» Le symbole ⌚ s'affiche à l'écran.



i Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche ⊕ pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches ⊕/⊖.

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



i Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

6. Après le réglage de la fonction de cuisson, de la température et du temps de cuisson, appuyez sur la touche ▶|| pour démarrer la cuisson.
» Votre four commencera à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson réglé commence à décompter. Les symboles ▶ et ↓ apparaîtront à l'écran. Tous les segments du symbole ↓ s'allument lorsque la température intérieure du four atteint la température définie. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" s'affiche à l'écran, un avertissement sonore retentit et la cuisson s'arrête.

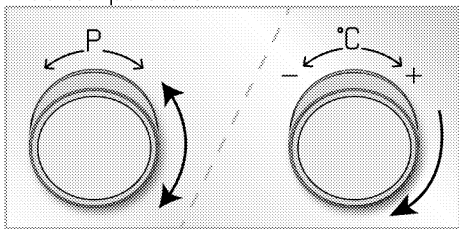
7. L'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Si vous appuyez sur la touche ▶|| lorsque l'avertissement sonore retentit et "End" s'affiche à l'écran, le four continue de fonctionner indéfiniment. Si vous appuyez sur la touche ①, le four s'arrête. Si une touche autre que ces

touches est appuyée, l'avertissement sonore est interrompu.

Pour régler le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure ; (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

En sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à votre repas, vous pouvez régler le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure, ce qui permet au four de démarrer et d'arrêter la cuisson automatiquement.

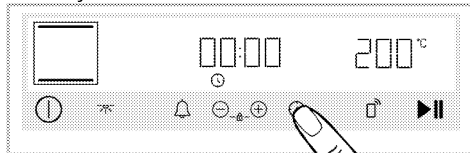
1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.
3. La température prédéfinie pour la fonction de cuisson sélectionnée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.



i Si vous changez la fonction de cuisson après la modification de la température prédéfinie pour les fonctions de cuisson, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de cuisson sélectionnée, la température réglable la plus élevée de cette fonction de cuisson s'affiche.

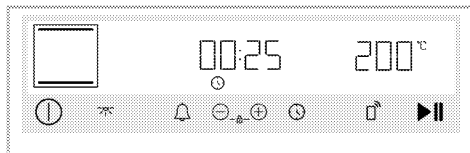
4. Appuyez une fois sur la touche ⌚ pour régler le temps de cuisson.

» Le symbole ⌚ s'affiche à l'écran.



i Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche ⊕ pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches ⊕/⊖.

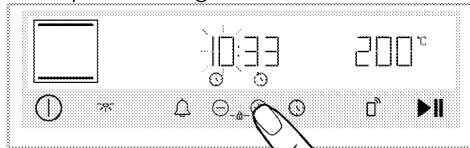
5. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches ⊕/⊖.







i Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

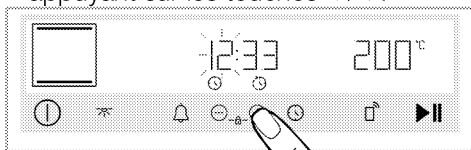
6. Appuyez sur la touche ⌚ une fois de plus dans les 5 secondes qui suivent la fin de la cuisson.

» Le symbole ⌚ s'affiche à l'écran et le champ Heure clignote.

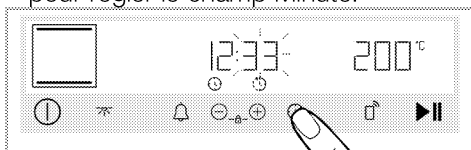




i Après le réglage du temps de cuisson, appuyez sur la touche  dans les 5 secondes qui suivent pour régler le temps de fin de cuisson. Si vous ne l'appuyez pas dans un délai de 5 secondes, le réglage du temps de cuisson est confirmé et vous devez appuyer deux fois sur la touche  pour régler le temps de fin de cuisson.

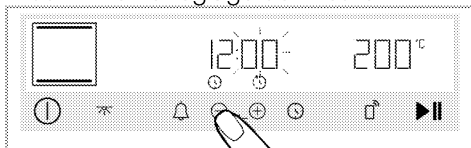
7. Réglez le temps de fin de cuisson en appuyant sur les touches /.




8. Appuyez à nouveau sur la touche  pour régler le champ Minute.








9. Réglez la minute du temps de fin de cuisson en appuyant sur la touche /. Appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage de l'heure.



10. Après le réglage de la fonction de cuisson, de la température, du temps de cuisson et du temps de fin de cuisson, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.

» **La minuterie du four calcule le temps de démarrage en déduisant le temps de cuisson à partir du temps de fin de cuisson défini.** Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque le temps de démarrage de la cuisson est écoulé et que le four est chauffé à la température définie. Le

temps de cuisson réglé commence à décompter. Les symboles  et  apparaîtront à l'écran. Tous les segments du symbole  s'allument lorsque la température intérieure du four atteint la température définie. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" s'affiche à l'écran, un avertissement sonore retentit et la cuisson s'arrête.




11. L'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Si vous appuyez sur la touche  lorsque l'avertissement sonore retentit et "End" s'affiche à l'écran, le four continue de fonctionner indéfiniment. Si vous appuyez sur la touche , le four s'arrête. Si une touche autre que ces touches est appuyée, l'avertissement sonore est interrompu.

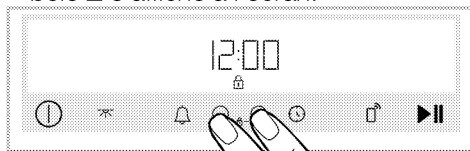
Paramètres


i Le compte à rebours 3-2-1 s'affiche sur les menus ou les réglages qui doivent être activés en appuyant longuement sur cette touche. Une fois le compte à rebours terminé, le menu ou le réglage correspondant s'active.


Activation du verrouillage de touches

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

1. Appuyez simultanément sur les touches / jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.





» Le symbole  s'affiche à l'écran et le verrouillage de touches s'active. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche et que le verrouillage de touches

est activé, un signal sonore retentit et le symbole  clignote.

i Vous ne pouvez pas utiliser les touches de l'unité de commande lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

Désactivation du verrouillage de touches


1. Appuyez simultanément sur les touches  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.


» Le symbole  disparaît et le verrouillage de touches à l'écran se désactive.

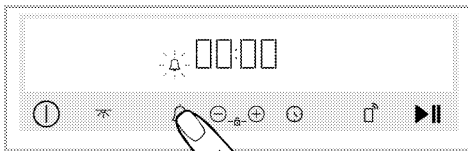
Réglage de l'alarme

Vous pouvez également utiliser l'unité de commande de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Utilisé à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez fixée est écoulée, l'horloge vous avertit grâce à un signal sonore.

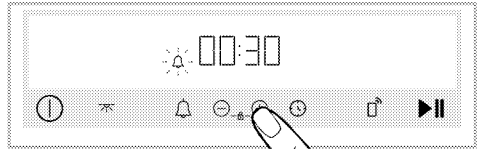
i L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.


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


» Le symbole  commence à clignoter à l'écran.



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches  jusqu'à ce que le symbole  pour confirmer le réglage.



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



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


Désactivation de l'alarme

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

» L'avertissement sonore s'arrête.


Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;



1. Appuyez sur la touche  pour réinitialiser le temps de l'alarme. Patientez jusqu'à ce que « 00 : 00 » s'affiche à l'écran lorsque vous appuyez sur la touche .


2. Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche .




Réglage du volume

Vous pouvez régler le volume de l'unité de commande. Pour effectuer cette opération, vous devez arrêter votre four.

1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.


2. Appuyez sur les touches  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.




3. Activez le réglage du volume en appuyant à nouveau sur la touche . (**b-1, b-2**)


4. Appuyez sur les touches / pour régler le niveau de volume souhaité.
» Le réglage du niveau de volume sélectionné est immédiatement confirmé.
Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.



Réglage de la luminosité de l'écran


Vous pouvez régler la luminosité de l'écran de l'unité de commande. Pour effectuer cette opération, vous devez arrêter votre four.

1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.

2. Appuyez sur les touches / jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.


3. Activez le réglage de la luminosité en appuyant à nouveau sur la touche .




4. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches /. (**d-1, d-2, d-3**)


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

Réglage de la fonction de Préchauffage rapide (Booster)


Grâce à la fonction Préchauffage, vous pouvez activer la cuisson automatiquement sur votre appareil. À cette fin, vous devez activer le réglage de préchauffage rapide. Pour effectuer cette opération, vous devez arrêter votre four.


1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.

2. Appuyez sur les touches / jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

3. Activez le réglage de préchauffage rapide (booster) en appuyant à nouveau sur la touche .


4. Utilisez les touches / pour modifier le réglage « **DÉSACTIVÉ** » qui s'affiche à l'écran en réglage « **ACTIVÉ** ».




» La sélection du réglage de préchauffage rapide se confirme immédiatement.
Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.


 Vous pouvez désactiver le réglage de préchauffage rapide en suivant la même procédure. En réglant sur l'appareil sur « **DÉSACTIVÉ** » vous pouvez annuler le réglage de préchauffage rapide.


Modification de l'heure du jour

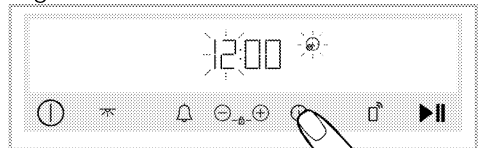
Pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,

1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.

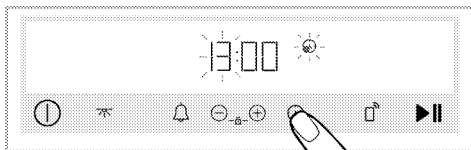
2. Appuyez sur les touches / jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

3.  Appuyez sur la touche pour activer le champ Heures.

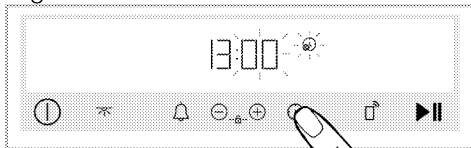
» Le champ Heures et le symbole  clignotent à l'écran.



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



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



5. Appuyez sur les touches (+)/(-) pour régler les minutes. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche ⌚.



» L'heure de la journée sélectionnée se confirme immédiatement. Appuyez sur la touche ☀ pour retourner au menu Paramètres.

Connectez le four au réseau mobile et enregistrez-le dans l'application HomeWhiz

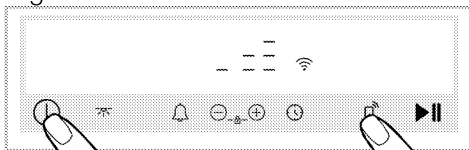
Vous pouvez connecter votre four au réseau mobile et le contrôler à travers l'application « HomeWhiz » grâce à un appareil intelligent. Pour ce faire, installez d'abord l'application HomeWhiz sur votre appareil intelligent. L'application « HomeWhiz » est disponible sur les systèmes d'exploitation mobiles IOS et Android.

i Après avoir téléchargé l'application « Homewhiz », suivez les instructions sur l'application pour créer votre page d'accueil.

i Vous pouvez compléter la procédure pour connecter votre four à un réseau mobile et activer la commande à distance du four en suivant les instructions fournies sur l'application.

1. Pour faire passer le four en mode de configuration, lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour est affichée sur l'écran), appuyez simultanément sur les touches ⌚ et ☀ pendant environ 3 secondes.

» Lorsque le four passe en mode de configuration, une animation s'affiche à l'écran dans laquelle certaines lignes clignotent.







2. Ouvrez l'application « HomeWhiz » que vous avez installée sur votre appareil intelligent. Après avoir créé votre page d'accueil, sélectionnez le four dans Appareils électroménagers et entrez le numéro de stock de votre appareil dans la l'application, puis suivez les étapes décrites sur l'application.





i Le numéro de stock de votre appareil est le numéro commençant par « 77... » situé sous la première de couverture du manuel.





3. Finalisez l'enregistrement de votre four dans l'application en suivant les instructions fournies sur l'application.

Activation de la télécommande du four

Après l'enregistrement de votre four dans l'application « HomeWhiz », vous pouvez autoriser la commande à distance de la manière suivante :



1. Appuyez une fois sur la touche  lorsque le symbole  s'affiche à l'écran.
» Le symbole  s'affiche à l'écran simultanément avec le symbole .

i Si le symbole  ne s'affiche pas, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran. Si vous n'avez pas enregistré votre appareil dans l'application HomeWhiz, le symbole  clignote une fois et un signal d'erreur retentit.

i Si le symbole  s'affiche à l'écran, mais un signal d'erreur retentit suite à une pression sur la touche  et si le symbole  ne s'affiche pas ou le symbole  clignote à l'écran, vérifiez la connexion Internet de votre appareil. Si la connexion Internet est normale et que le problème persiste, répétez les étapes d'installation.

Suppression de l'appariement d'un four connecté à l'application « Homewhiz »

Après avoir ajouté votre appareil dans l'application « Homewhiz », le compte d'utilisateur que vous avez utilisé pour « Homewhiz » s'apparie aux informations de votre appareil. Pour supprimer un appariement en raison de la perte d'accès au compte que vous utilisez dans l'application ou pour d'autres raisons, les actions suivantes doivent être effectuées.

1. L'appareil étant éteint (alors que l'heure s'affiche à l'écran), appuyez sur les touches  et  pendant environ 5 secondes.

» Un compte à rebours à partir de 5 apparaît sur l'écran.

2. Une fois le compte à rebours terminé, une animation de suppression de l'appariement apparaîtra à l'écran.

3. Lorsque le processus de suppression de l'appariement est terminé sans problème, un son audible se fait entendre et votre four redémarre.

i Si un problème survient lors de la suppression d'un appariement et que le processus ne peut être achevé, un son d'erreur se fera entendre.

4. Une fois la suppression terminée, vous pouvez à nouveau connecter l'appareil à votre compte « Homewhiz ».

Déclaration de conformité

Arçelik A.Ş. déclare par la présente que cet appareil est conforme à la directive 2014/53/UE. Une déclaration de conformité RED détaillée est disponible en ligne à l'adresse support.grundig.com parmi les documents supplémentaires sur la page du produit pour votre appareil.



Bande de 2,4 GHz : 100 mW max.

6 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

De plus, vous pouvez également trouver certains des aliments testés par les producteurs et les cadres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

Avertissements généraux sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.

- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous comptez utiliser un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous comptez cuisiner à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.

- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et la surface inférieure des pâtisseries ne brunit pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier de cuisson pendant la cuisson, un peu de brunissement peut être observé sur la surface inférieure des aliments. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre temps de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est pâteux, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, bais-

sez la température et augmentez le temps de cuisson.

- S'il est correctement cuit à l'intérieur, mais que l'extérieur est collant, utilisez une plus petite quantité de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

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

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Aliment	Nombre de plateaux	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteaux dans le plateau	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	3	180	30 ... 40
Gâteaux dans le moule	Plateau unique	Moule à gâteau sur la grille métallique**	Chauffage soufflant	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	3	160	25 ... 35
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	3	145	25 ... 35
	2 plateaux	1 –Plateau de pâtisseries* 3 –Plateau standard*	Chauffage soufflant	1 – 3	145	30 ... 40
Génoise	Plateau unique	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chauffage par le haut et par le bas	2	160	30 ... 40
	Plateau unique	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chauffage soufflant	2	160	30 ... 40
Biscuit	Plateau unique	Plateau de pâtisseries*	Chauffage par le haut et par le bas	3	170	25 ... 35
	Plateau unique	Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	3	170	20 ... 30
	2 plateaux	1 –Plateau de pâtisseries* 3 –Plateau standard*	Chauffage soufflant	1 – 3	170	25 ... 35
Pâte à tarte	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	180	35 ... 45
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	3	180	35 ... 45
	2 plateaux	1 –Plateau standard* 4 –Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	1 – 4	180	40 ... 50
Pâtisserie riche	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	2	200	20 ... 30
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	3	180	20 ... 30
	2 plateaux	1 –Plateau de pâtisseries* 3 –Plateau standard*	Chauffage soufflant	1 – 3	180	20 ... 30
Pain entier	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	3	200	30 ... 40

Aliment	Nombre de plateaux	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	3	200	30 ... 40
Lasagnes	Plateau unique	Moule rectangulaire en verre / métal sur grille métallique**	Chauffage par le haut et par le bas	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chauffage par le haut et par le bas	2	180	50 ... 65
	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chauffage soufflant	3	170	50 ... 65
Pizza	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	2	200 ... 220	10 ... 20
	Plateau unique	Plateau standard*	Fonction Pizza	3	250	8 ... 15

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Table de cuisson pour fonction d'utilisation Chauffage par ventilateur écologique

- Ne modifiez pas la température de cuisson après le démarrage de la cuisson en utilisant la fonction d'utilisation Chauffage par ventilateur écologique.
- N'ouvrez pas la porte lorsque vous cuisinez en utilisant la fonction d'utilisation Chauffage par ventilateur écologique. Si la porte n'est pas ouverte, la température intérieure est optimisée de manière à économiser l'énergie et peut être différente de l'affichage.
- Ne préchauffez pas en mode Chauffage par ventilateur écologique.

Aliment	Nombre de plateaux	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Plateau unique	Plateau standard*	3	160	25 ... 35
Biscuit	Plateau unique	Plateau standard*	3	180	25 ... 35
Pâte à tarte	Plateau unique	Plateau standard*	3	200	45 ... 55
Pâtisserie riche	Plateau unique	Plateau standard*	3	200	35 ... 45

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

Viande, poisson et volaille

Les points clés de la torréfaction

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

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Nombre de plateaux	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1.5 - 2.0 kg)	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	170	85 ... 110
Poulet rôti (1.8-2 kg)	Plateau unique	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, puis 190	60 ... 80
	Plateau unique	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage soufflant	2	15 mn 250/max, puis 190	60 ... 80
	Plateau unique	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	2	15 mn 250/max, puis 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Plateau unique	Plateau standard*	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Plateau unique	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
	Plateau unique	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Grille

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

Avertissements généraux

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

Les points clés des grillades

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

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (tranché)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 3

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.
Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

Aliments test

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

Tableau de cuisson pour aliments expérimentaux

Aliment	Nombre de plateaux	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	3	140	20 ... 30
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	3	140	15 ... 25
	2 plateaux	1 –Plateau de pâtisseries* 3 –Plateau standard*	Chauffage soufflant	1 – 3	140	15 ... 25
Petits gâteaux	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	3	160	25 ... 35
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	3	145	25 ... 35
	2 plateaux	1 –Plateau de pâtisseries* 3 –Plateau standard*	Chauffage soufflant	1 – 3	145	30 ... 40
Génoise	Plateau unique	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chauffage par le haut et par le bas	2	160	30 ... 40
	Plateau unique	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chauffage soufflant	2	160	30 ... 40
Tarte aux pommes	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chauffage par le haut et par le bas	2	180	50 ... 65
	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chauffage soufflant	3	170	50 ... 65

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Grille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 3
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30

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

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

7 Maintenance et entretien

Consignes de nettoyage générales

▲ Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Surfaces en inox et en acier inoxydable

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

Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre appareil est doté d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez faire du nettoyage facile à la vapeur pour la saleté légère non permanente. (Voir la section « Nettoyage à la vapeur facile »)
- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser le nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à recurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des sur-

faces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales du foyer ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibras spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibras sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détar-

trage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.

- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

Nettoyage des accessoires

Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

Nettoyage des accessoires à revêtement barrière

- Avant d'utiliser la plaque de four à revêtement barrière pour la première fois, procédez comme suit : insérez la plaque de four à revêtement barrière dans le four et allumez le four à 200 °C pendant 40 minutes.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer les accessoires à revêtement barrière. Utilisez de préférence des nettoyeurs pour

surface crème avec un chiffon doux ou une éponge.

- Après des conditions de cuisson difficiles (telles que les fonctions avec gril, gril+ventilateur), faites tremper les accessoires à revêtement barrière dans de l'eau tiède pendant 10 minutes. Nettoyez ensuite à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge.

Nettoyage du panneau de commande

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

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

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

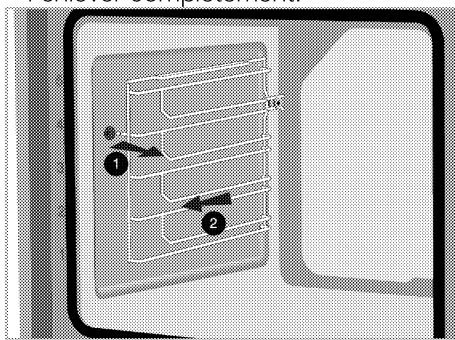
Nettoyage des parois latérales du four

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

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

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

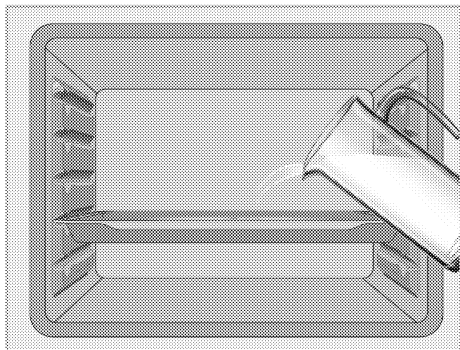
Nettoyage facile à la vapeur

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

Il assure un nettoyage facile, car la saleté (n'ayant pas attendu trop longtemps)

est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau se condensent sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Versez 500 ml d'eau dans le plateau du four et placez-le sur la 2e grille du four.



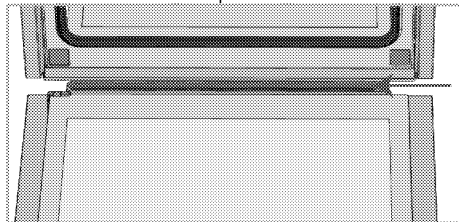
3. Sélectionnez la fonction de nettoyage facile à la vapeur. La durée du nettoyage apparaît à l'écran et ne peut pas être modifiée.

Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.

Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la saleté persistante et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.

i Pendant le mode de nettoyage à la vapeur facile, l'eau qui se trouve dans la piscine à la base du four pour ramollir les résidus / saletés légèrement formés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et la vitre intérieure de la porte du four, par conséquent de l'eau peut couler lorsque la porte du four est ouverte. Essuyez la condensation dès que la porte du four est ouverte.

Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Après la condensation dans le four, de l'eau ou de l'humidité peut se trouver dans le canal du réservoir sous le four. Après utilisation, nettoyez ce canal de piscine avec un chiffon humide puis séchez-le.



Nettoyage de la porte du four

i N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

Retrait de la porte du four

1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et

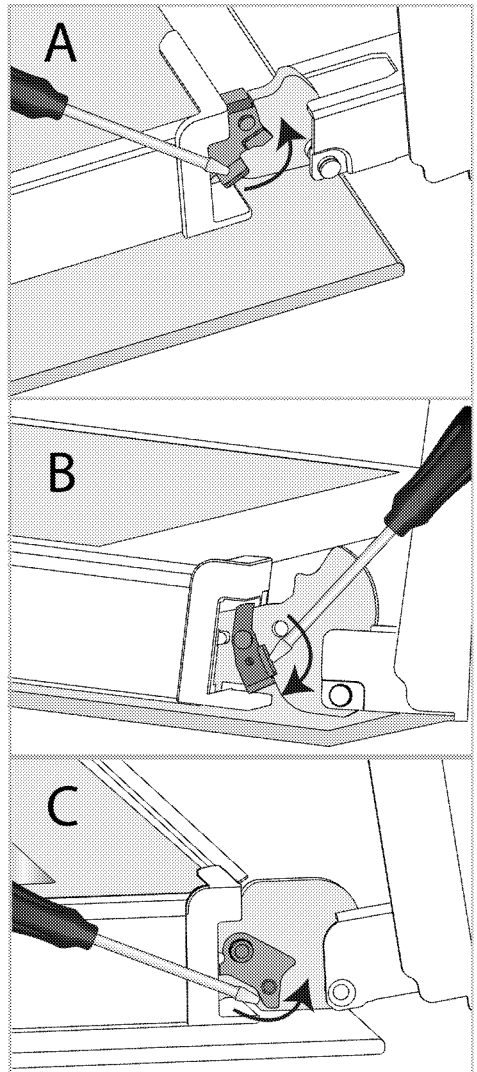
à gauche en appuyant vers le bas
comme illustré sur la figure.

Le type de charnière (A), (B), (C) varie en
fonction du modèle de produit. Les fi-
gures ci-dessous montrent comment
ouvrir tous les types de charnières.

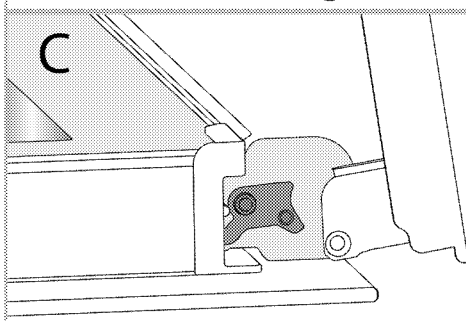
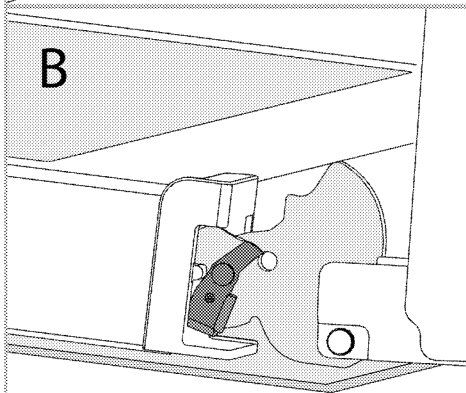
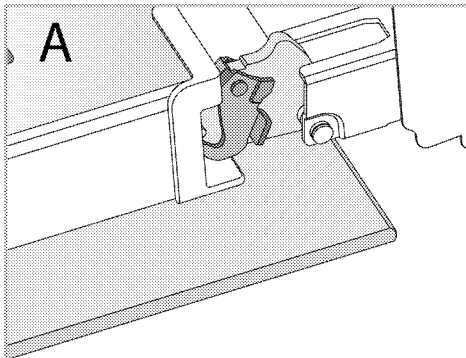
La charnière de type (A) est disponible
dans les types de porte normaux.

La charnière de type (B) est disponible
dans les types de portes à fermeture
douce.

La charnière de type (C) est disponible
dans les types de portes à ouverture /
fermeture en douceur.

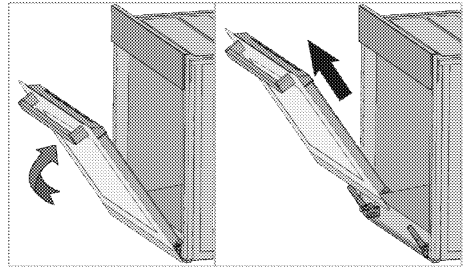


Verrouillage de charnière - position fer-
mée



Verrouillage de charnière - position ouverte

3. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



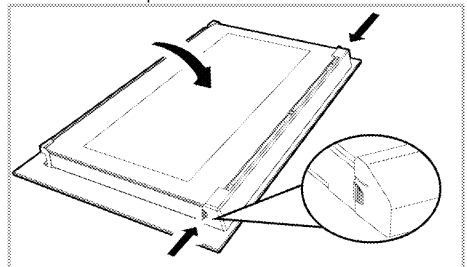
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

i Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

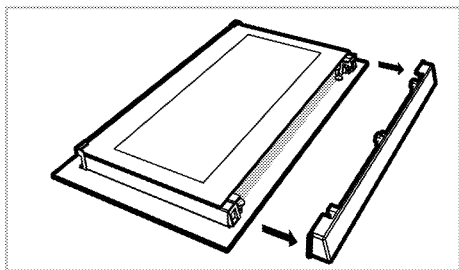
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

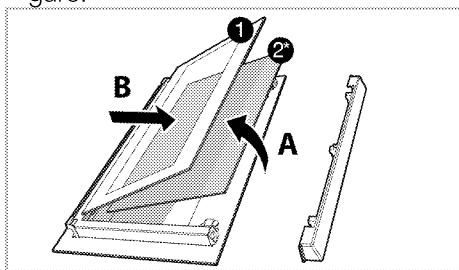
1. Ouvrez la porte du four.



2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en appuyant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



1 Panneau de la vitre la plus intérieure

2* Panneau de la vitre intérieure (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).

5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).

6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.

7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

Remplacement de la lampe du four

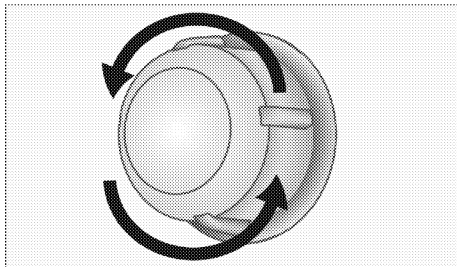
⚠ Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions phy-

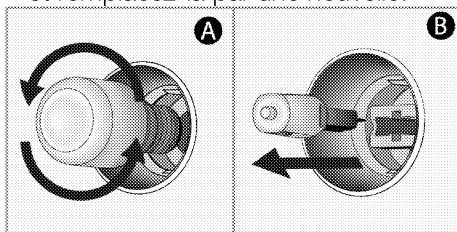
siques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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



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

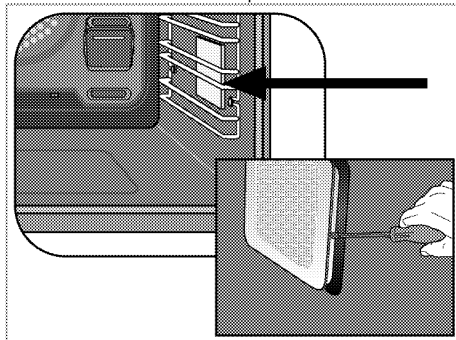


4. Remettez le couvercle en verre.

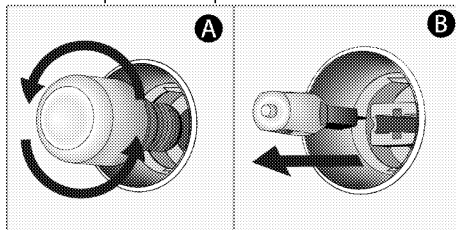
Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tourne-vis.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



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

8 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.

- La vapeur qui est émise pendant la cuisson peut se condenser et former des gouttelettes d'eau lorsqu'elle frappe les surfaces froides de l'appareil. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil émet des bruits métalliques lorsqu'il chauffe ou refroidit.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et entraîner des bruits. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.*
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez la fiche de raccordement.*
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Veuillez le désactiver.*

Le voyant du four ne fonctionne pas.

- La lampe du four est défectueuse. >>> *Remplacez la lampe du four.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*

Le four ne chauffe pas

- Il n'est peut-être pas réglé sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température.*
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est peut-être pas réglé. >>> *Réglez la durée.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*
- La porte du four est peut-être ouverte. >>> *Assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 5 minutes environ, les réglages du temps de cuisson seront annulés et les éléments chauffants ne fonctionneront pas.*

(Dans les modèles avec minuteur) L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une précédente panne d'électricité s'est produite. >>> *Réglez la durée / Allumez l'appareil et remettez-le en marche.*

Une fois la cuisson commencée, le symbole  clignote en permanence sur l'afficheur et émet un avertissement sonore.

- La porte du four est peut-être ouverte. >>> *Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée. Si l'erreur persiste, contactez le service agréé.*

La commande que vous souhaitez envoyer à partir de l'application HomeWhiz ne peut pas être envoyée (lorsque les conditions d'accès à distance sont remplies)

- Votre connexion a peut-être été coupée et rétablie pendant une courte durée.>>> *Assurez-vous que le four est connecté au réseau sans fil, puis redémarrez l'application.*

L'application HomeWhiz ne reflète pas correctement l'état du four.

- Votre connexion a peut-être été coupée et rétablie pendant une courte durée.>>> *Assurez-vous que le four est connecté au réseau sans fil, puis redémarrez l'application.*

Après l'enregistrement de votre produit dans l'application Homewhiz, celle-ci vous envoie le message suivant : « Une erreur s'est produite lors de l'association de votre appareil avec votre maison et la pièce que vous avez spécifiée. Cet appareil appartient à une autre maison. » Une erreur s'affiche ou vous avez oublié dans quel compte Homewhiz se trouve le produit.

- *Supprimez l'appariement en suivant les instructions contenues dans la section « Suppression de l'appariement d'un four connecté à l'application « Homewhiz », puis répétez l'introduction par connexion depuis le début.*