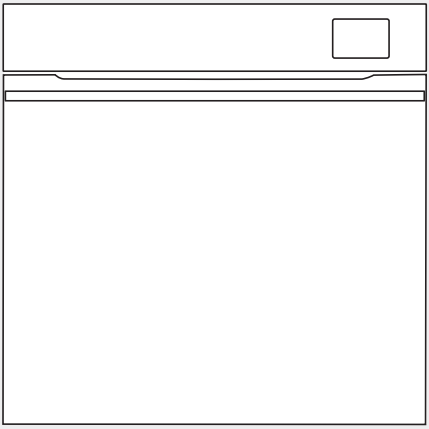


OFS860...

Gebruiksaanwijzing
Oven

Pelgrim

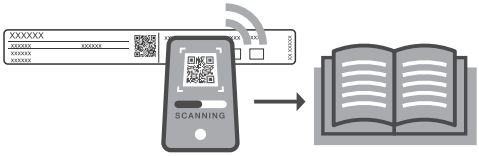
Wij danken u hartelijk voor uw vertrouwen bij de aankoop van ons apparaat.

Om het gebruik van ons product gemakkelijker te maken hebben we een gedetailleerde gebruiksaanwijzing bijgevoegd om u zo snel mogelijk bekend te maken met uw nieuwe apparaat.

Overtuig u ervan, dat u een onbeschadigd apparaat heeft ontvangen. Als u transportschade bemerkt, verzoeken wij u onmiddellijk contact op te nemen met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht of met het magazijn in de regio die het apparaat heeft geleverd. Het telefoon- nummer vindt u op de rekening of op de vrachtbrief.

Instructies voor de installatie en aansluiting worden geleverd op een apart blad.

Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.



Scan voor uitgebreidere instructies en tips de QR-code op het typeplaatje.

In de gebruiksaanwijzing komt u de volgende symbolen tegen die de volgende betekenis hebben:

INFORMATIE!
Informatie, advies, tip of aanbeveling

WAARSCHUWING!
Waarschuwing – algemeen gevaar

Inhoudsopgave

Veiligheidswaarschuwingen **5**

Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen **6**

Beschrijving van het apparaat **8**
Uitrusting van het apparaat 8
Bedieningspaneel 10

Voor het eerste gebruik **11**
Voor de eerste keer inschakelen 11

De oven gebruiken - de bakinstellingen selecteren **13**
Hoofdmenu - handmatig 14
Tijd- en timerfuncties 17
Stapsgewijs bereiden (menu +) 19
Bereidingen met stoom 20
Toevoeging van stoom 21
Het waterreservoir vullen 22
Menu met automatische functies 23
Extra 23

Beginnen met bakken/braden **25**

Einde bereiding en oven uitschakelen **25**
Gratineren (menu +) 26
Krokante bodem 27
Favorieten - uw instellingen opslaan 28

De algemene instellingen kiezen **29**
Weergavevergrendeling (menu +) 30

Het apparaat verbinden met de ConnectLife-app **31**

Wifibeheer **31**
Wifi gebruiken 32
De afstandsbediening van de oven beheren 32

Algemene tips en adviezen voor het bakken **34**
Koken met een temperatuursonde 35

Reiniging en onderhoud **38**
Stoomreinigen 38
Het waterreservoir en filterschuim reinigen 39
Het stoomsysteem reinigen 39
Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders 41
De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen 42
Vervanging van de lamp 43

Problemen verhelpen **44**
Storingstabel 44
Label - informatie over het apparaat 45

Nalevingsinformatie **45**

Bescherming van het milieu **46**

Kooktest **47**

Veiligheidswaarschuwingen

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN – LEES DE GEBRUIKSAANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

Er moet een verbreker worden aangebracht in het vaste netsnoer volgens de geldende richtlijnen.

Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst om oververhitting te voorkomen.

WAARSCHUWING: om gevaren te voorkomen, mogen beschadigde netsnoeren alleen worden vervangen door de fabrikant of door een bevoegde reparateur of een andere gekwalificeerde persoon.

Kinderen, ouder dan acht jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke en geestelijke vermogens of met gebrekkige kennis en ervaring mogen het apparaat slechts gebruiken onder toezicht en, als ze de juiste aanwijzingen hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren hebben begrepen, die aan het gebruik zijn verbonden. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren zonder adequaat toezicht.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik; vermijd contact met de verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij zij voortdurend worden begeleid.

Het apparaat is niet bestemd voor bediening met uitwendige programmaklok of andersoortige special controlesystemen.

Gebruik alleen een temperatuursonde, aanbevolen voor gebruik in deze oven.

Gebruik voor de reiniging van het glas van de deur van het apparaat of het glas van het deksel van de kookplaat geen grove schuurmiddelen of metalen schrapers; deze kunnen het oppervlak beschadigen, waardoor het glas kan barsten.

Gebruik geen stoom-of hogedrukreinigers om het apparaat te reinigen, aangezien dit elektrische schokken kan veroorzaken.

Giet nooit water rechtstreeks op de bodem van de oven. Door temperatuurverschillen kan de emaillaag beschadigd raken.

Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor ander doeleinden, zoals het verwarmen van de ruimte, het drogen van huisdieren, weefsels of kruiden, aangezien in deze gevallen gevaar bestaat voor letsel of brand.

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

Het verdient aanbeveling om (vanwege het gewicht van het apparaat) het apparaat door twee personen te laten vervoeren en installeren.

Til het apparaat niet op aan de deurgreep.

De scharnieren van de ovendeur kunnen beschadigd raken bij overmatige belasting. Ga niet op de geopende ovendeur staan of zitten en leun er niet tegenaan. Plaats ook geen zware voorwerpen op de ovendeur.

Als de netsnoeren van andere apparaten in de buurt van de magnetron verstrikt raken in de magnetrondeur, kunnen ze beschadigd raken, wat kan leiden tot kortsluiting. Zorg er daarom voor dat de netsnoeren van andere apparaten zich op een veilige afstand bevinden.

Let op dat de ventilatieopeningen niet bedekt zijn of de luchtcirculatie op een of andere manier wordt belemmerd.

Bedek de magnetronwanden niet met aluminiumfolie en plaats geen bakplaten of andere bakjes op de bodem van de magnetron, want dat zou de luchtcirculatie in de magnetron belemmeren en verminderen, het bakproces vertragen en de emaillaag beschadigen.

Het is raadzaam de magnetrondeur tijdens het bakken niet te openen, omdat dat het stroomverbruik verhoogt en de condensvorming doet toenemen.

Wees aan het einde van het bakproces en tijdens het bakken voorzichtig bij het openen van de ovendeur, omdat er gevaar voor verbranding bestaat.

Om kalkaanslag te voorkomen, laat u de ovendeur na het bakken of het gebruik van de oven openstaan, zodat de oven kan afkoelen tot kamertemperatuur.

Maak de oven schoon als deze volledig is afgekoeld.

Eventuele afwijkingen in kleurtinten tussen verschillende apparaten of componenten binnen een enkele ontwerplijn kunnen optreden als gevolg van verschillende factoren, zoals verschillende hoeken waaronder de apparaten worden bekeken, verschillend gekleurde achtergronden, materialen en kamerverlichting.

Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Haal de stekker uit het stopcontact en roep de hulp in van een erkend servicecentrum.

De oven kan veilig worden gebruikt met of zonder bakschaalgeleiders.

Bewaar geen voorwerpen in de oven. Anders kan de oven beschadigd raken als u de oven inschakelt.

Laat het apparaat, alvorens het op de netvoeding aan te sluiten, enige tijd bij kamertemperatuur staan, zodat alle onderdelen zich aan de kamertemperatuur kunnen aanpassen. Als de oven was opgeslagen bij een temperatuur die dicht bij het vriespunt of eronder lag, kan dit gevaarlijk zijn voor sommige onderdelen, met name voor de pomp.

Gebruik het apparaat niet in een omgeving die kouder is dan 5 °C. Als het apparaat onder dergelijke omstandigheden wordt ingeschakeld, kan de pomp beschadigd raken.

Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met een hoog chloorgehalte of andere soortgelijke vloeistoffen.

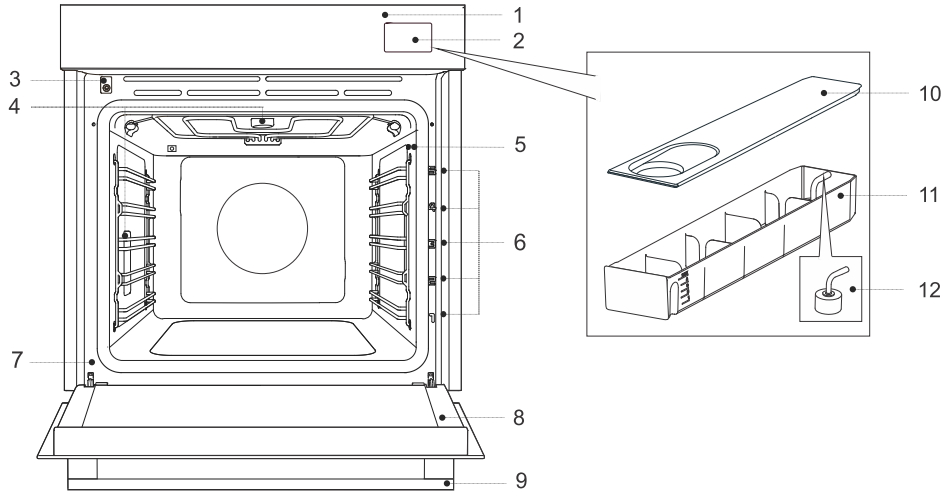
Open bij het bakken met stoominjectie altijd de ovendeur volledig zodra het bakproces is voltooid. Als u dit niet doet, kan de stoom die uit de ovenruimte stijgt de werking van de besturingseenheid beïnvloeden.

Na de installatie van het apparaat in de kast moet de plakstrip van het bedieningspaneel worden gehaald. Als dat niet gebeurt, kan dat leiden tot een reservoirstoring.

⚠ WAARSCHUWING!
Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.

Beschrijving van het apparaat

WAARSCHUWING!
Functies en uitrusting van het apparaat zijn afhankelijk van het model.



1. Bedieningspaneel
2. Waterreservoir
3. Deurschakelaar
4. Verlichting
5. Aansluiting temperatuursonde
6. Geleiders - roosterniveaus
7. Label
8. Magnetrondeur
9. Deurgreep
10. Reservoirafdekking
11. Reservoirhouder
12. Filterschuim

Uitrusting van het apparaat

De deurschakelaar van de oven

Met de schakelaar worden de werking van de verwarmingselementen en de ventilatie in het apparaat uitgeschakeld wanneer de deur tijdens het gebruik wordt geopend.

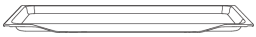
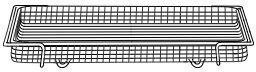
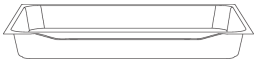
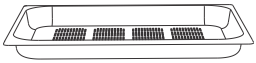
Geleiders

Draadgeleiders - plaats het rooster en de bakplaat altijd in geleiders.

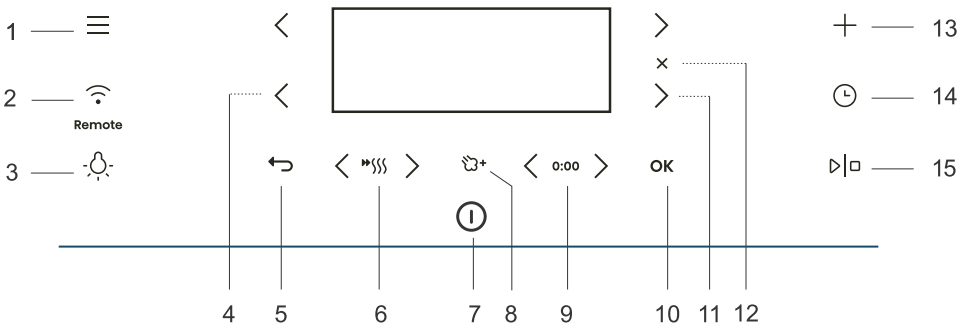
Vaste uittrekbare geleiders - plaats het hulpmiddel op de geleider. U kunt het rooster samen met de lekbak op dezelfde geleider plaatsen.

OPMERKING: geleiders - de roosterniveaus worden aangeduid van beneden naar boven.

Ovenuitrusting

	**Rooster** - om te grillen/braden of als ondersteuning voor een pan, bakplaat of ovenschaal. OPMERKING: wanneer u het rooster in de geleiders plaatst, zorg er dan altijd voor dat het verhoogde gedeelte zich aan de achter- en bovenkant bevindt. Het rooster is voorzien van een veiligheidspin. Daarom moet het, wanneer het uit de magnetron wordt gehaald, aan de voorkant een beetje worden opgetild.
	**Ondiepe bakplaat** - voor plat en klein gebak. Kan ook worden gebruikt als lekschaal. OPMERKING: de ondiepe bakplaat kan vervormen als deze in de magnetron wordt verwarmd. Zodra de bakplaat is afgekoeld, herstelt de oorspronkelijke vorm zich weer. De vervorming heeft geen invloed op de werking van de bakplaat.
	**Airfry-roosterlade** (bakplaat met gaten) - voor bereidingen met standen die gebruikmaken van stoominjectie en voor gebruik van de airfry-functie. De gaten maken een betere luchtcirculatie rond het voedsel mogelijk en helpen het voedsel knapperiger te maken.
	**Ondiepe bakplaat** - voor het bereiden van groente en vochtige deegwaren. Kan ook worden gebruikt als lekschaal. OPMERKING: plaats de diepe universele bakplaat bij het bakken nooit in de eerste geleider.
	**Temperatuursonde** - (BAKESENSOR)
	**Geperforeerde bakplaat (roestvrij staal)** - (bakplaat met openingen) - bedoeld voor stoombereidingen van groente, vis en vlees en voor het gebruik van de sous vide-functie. Zorgt voor een gelijkmatige stoomcirculatie en optimale bereidingsresultaten.
OPMERKING: extra hulpmiddelen zijn te koop bij een erkend servicecentrum.	

Bedieningspaneel



Toets		Gebruik
1.	☰	Selecteren in basismenu's
2.		Wifiverbinding instellen en afstandsbediening
3.		De magnetronverlichting in- en uitschakelen
4.	<	Linkerselectietoets
5.		Afsluiten of terugkeren zonder op te slaan
6.		Snel voorverwarmen in- en uitschakelen
7.		Het apparaat in- en uitschakelen
8.		Toevoeging van stoom
9.	0:00	Tijdfunctie opnieuw instellen
10.	OK	Selectie of instelling bevestigen
11.	>	Rechterselectietoets
12.	×	De huidige instelling annuleren of de functie verwijderen
13.	+	Geavanceerde instellingen
14.		Tijdfuncties selecteren
15.		De werking starten en stoppen
OPMERKING: op het bedieningspaneel worden alleen de toetsen die in het huidige menu zijn ingeschakeld (geheel of gedeeltelijk) verlicht.		

Uitleg van de symbolen in de handleiding:	
 Kort indrukken - voor basisselecties	 Lang (5 seconden) indrukken - voor aanvullende instellingen of om een instelling snel te verhogen
INFORMATIE! Alle instellingen zijn in te stellen met de toetsen. Raak de toetsen, voor betere reacties, met een groot oppervlak van de vingertop aan. Telkens wanneer u op een toets drukt, wordt dit bevestigd met een geluidssignaal (indien deze functie beschikbaar is).	

			
Eerste stap	Tussenstap	Verstreken tijd (bijvoorbeeld als de oven actief is)	Optionele stap

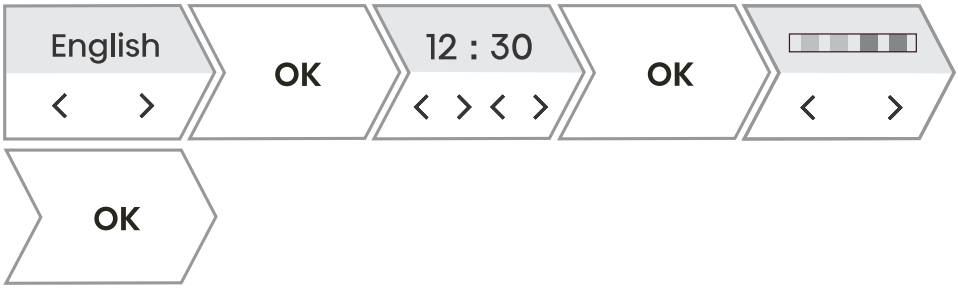
Voor het eerste gebruik

1.	Verwijder magnetronaccessoires en eventuele verpakkingsmaterialen (karton, piepschuim) uit en van de magnetron.
2.	Neem de accessoires, de binnenkant van het apparaat en de reservoirhouder af met een vochtige doek. Gebruik geen ruwe doeken of reinigingsmiddelen.
3.	Schakel het apparaat in (zie hoofdstuk *Voor de eerste keer inschakelen*).
4.	Verwarm de oven ongeveer een uur voor op 230 °C met boven- en onderwarmte (zie het hoofdstuk over de handmatige bereidingsmodus).
OPMERKING: tijdens het verwarmen komt een kenmerkende geur van ‘nieuwigheid’ vrij. Ventileer de ruimte tijdens deze periode dus grondig.	

Voor de eerste keer inschakelen

Nadat het apparaat voor het eerst of na een lange stroomonderbreking op de netvoeding is aangesloten, moeten de taal, tijd en waterhardheid worden ingesteld.

INFORMATIE!
Druk op **OK** als u dit niet wilt instellen. De standaardinstellingen worden opgeslagen. U kunt de instellingen op elk gewenst moment wijzigen (zie hoofdstuk *De algemene instellingen kiezen*).



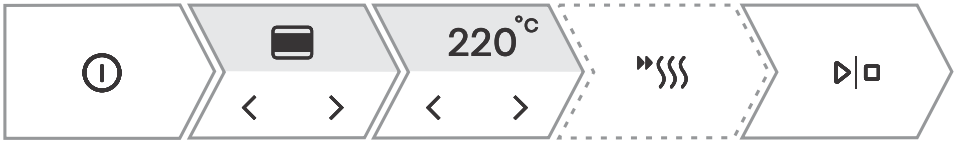
1.	**De taal instellen:** Op het display wordt de standaardtaal (Engels) weergegeven. Gebruik 〈 of 〉 om de taal te wijzigen. Bevestig uw keuze met **OK** .
2.	**De exacte tijd instellen:** Gebruik 〈 of 〉 om de exacte tijd in te stellen. Stel de uren en minuten afzonderlijk in en bevestig uw keuze met **OK** .
3.	**De waterhardheid instellen:** Gebruik 〈 of 〉 om de waterhardheid in te stellen. Bevestig uw selectie met **OK** .
Alle initiële instellingen zijn nu geconfigureerd en het apparaat staat in de stand-bymodus.	

De oven gebruiken - de bakinstellingen selecteren

Hoofdmenu	
Schakel het apparaat in ⏻ en selecteer ☰ . Gebruik 〈 of 〉 om te kiezen uit verschillende menu's:	
Handmatig	Hiermee kunt u de bereidingsparameters naar wens instellen en de vooraf ingestelde fabrieksinstellingen wijzigen (zie hoofdstuk *Hoofdmenu - handmatig*).
Menu met automatische functies	Hiermee kunt u een groot aantal vooraf ingestelde programma's kiezen, afhankelijk van het gekozen gerecht (zie hoofdstuk *Menu met automatische functies*).
Favorieten	Met deze modus kunt u uw eigen programma's selecteren, die u eerder hebt opgeslagen (zie hoofdstuk *Favorieten - uw instellingen opslaan*).
Extra	Hier kunt u aanvullende programma's selecteren (zie hoofdstuk *Extra*).
Reiniging	Programma's voor het reinigen van het apparaat.
Instellingen	Algemene apparaatinstellingen (zie hoofdstuk *De algemene instellingen kiezen*).

+ -menu - aanvullende instellingen	
Met deze functie opent u aanvullende instellingsopties. De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties. Druk op + om naar de aanvullende instellingen te gaan.	
Stapsgewijs bakken	Instelling voor bereidingen met drie stappen, met verschillende parameters (zie hoofdstuk *Stapsgewijs bereiden (menu +)*).
Meer informatie	Gedetailleerde informatie over de programma's en werking van de standen van het apparaat.
Gratineren	Gebruik deze functie voor gerechten waaraan u op het eind een dressing of saus wilt toevoegen of de bovenste laag extra wilt bereiden. De functie kan na 10 minuten bereiding worden geselecteerd, of aan het eind van een bereiding (zie hoofdstuk *Gratineren (menu +)*).
Favorieten	Voor het opslaan van geselecteerde aangepaste instellingen (zie hoofdstuk *Favorieten - uw instellingen opslaan*).
Schermvergrendeling	Hiermee wordt de veiligheidsvergrendeling van de toetsen geactiveerd of gedeactiveerd, om onbedoeld gebruik van het apparaat te voorkomen (zie hoofdstuk *Weergavevergrendeling (menu +)*).

Hoofdmenu - handmatig



1.	Schakel het apparaat in ⏻ .
2.	Met 〈 en 〉 kunt u de bereidingsstand selecteren (zie de tabel met selecties van bereidingsstanden).
3.	Met 〈 en 〉 kunt u de temperatuur of het vermogen instellen.
4.	Met de voorverwarmfunctie kunt u het apparaat zo snel mogelijk opwarmen naar de gewenste temperatuur. Druk op . De verlichting van het symbool gaat op volle sterkte branden. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Op het display wordt **Gerecht plaatsen** weergegeven. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma hervat automatisch de bereiding met de geselecteerde instellingen.
5.	U kunt bovendien het volgende instellen: - Timer (zie hoofdstuk *Tijd- en timerfuncties*) - Stapsgewijze bereidingen (zie hoofdstuk *Stapsgewijs bereiden (menu +)*) - Stoominjectie tijdens de bereiding (zie hoofdstuk *Toevoeging van stoom*)
6.	Druk op ⏯ om de bereiding te starten.

Keuze van bak/braad systemen

Symbool	Gebruik
	Onderwarmte + Bovenwarmte + Stomen Voor conventionele bereidingen op één rooster, voor het maken van soufflés en voor bereidingen bij lage temperaturen (slow cooking). Gebruik de toevoeging van stoom als u het oppervlak van het voedsel meer wilt garen en knapperiger wilt maken.
	Hetelucht + Stomen Hete lucht zorgt voor een betere luchtcirculatie rond het gerecht. Hierdoor droogt het oppervlak beter en ontstaat er een dikkere korst. Voor het braden van vlees, het bakken van cake, het bereiden van groente en het drogen van voedsel op een of meer rekken tegelijkertijd. Gebruik de toevoeging van stoom als u het oppervlak van het voedsel meer wilt garen en knapperiger wilt maken.
	Hetelucht + Onderwarmte Perfect voor het bakken van pizza en deegwaren met een hoger vochtgehalte. Voor bereidingen op één niveau wanneer u uw gerechten knapperig en zo snel mogelijk wilt bereiden.
	Onderwarmte + Bovenwarmte + Ventilator Voor gelijkmatige bereiding van gerechten op één niveau en voor het maken van soufflés.

Vervolg tabel vorige pagina

Symbool	Gebruik
	**Grote grill** Voor het bereiden van grote hoeveelheden plat voedsel, zoals geroosterd brood, borrelhapjes, grillworstjes, steaks, vis of spiezen, om te gratineren en om een lekkere, krokante korst te creëren. De verwarmingselementen in de bovenkant van het apparaat verwarmen het hele oppervlak gelijkmatig. **Laag niveau** - voor het bereiden van visfilet en hele vis en voor het bakken van kaas. **Middenniveau** - voor het bereiden van kleine stukken vlees, moten vis, groente, borrelhapjes en spiezen. **Hoog niveau** - voor het bereiden van steaks, burgers en grillworstjes, voor het roosteren van brood en voor gratineren.
	**Grote grill + Ventilator + Stomen** Voor het braden van gevogelte en grote stukken vlees. Gebruik de toevoeging van stoom als u het oppervlak van het voedsel meer wilt garen en knapperiger wilt maken.
	**Hetelucht + Bovenwarmte** Deze bereidingswijze geeft het voedsel een krokant korstje, zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde versie van frituren, met minder calorieën als resultaat. De bereidingswijze is geschikt voor kleine stukken vlees, vis, groenten en kant-en-klare diepvriesproducten (friet, kipnuggets enzovoort).
	**Meer systemen** Bevestig uw selectie met **OK** . Er worden aanvullende standen weergegeven.
	**Stomen** Voor de bereiding van alle soorten groente, kleine stukken vlees, fruit en bijgerechten (rijst, pasta).
	**Sous vide** Dit is een luchtdicht slow cooking-proces bij een nauwkeurig afgestemde en gecontroleerde temperatuur. Sous vide is geschikt voor het bereiden van vlees, vis en groente. Voedsel dat op deze manier wordt bereid, is sappig en heeft een rijkere smaak.
	**Grote grill + Onderwarmte** Voor het sneller bereiden van gerechten op één niveau en om deegwaren een krokante korst te geven.
	**Onderwarmte + Grill** Voor het zacht en gecontroleerd langzaam laten garen van delicate gerechten (zachte stukken vlees) en om deegwaren een knapperige bodem te geven.
	**Onderwarmte + Grill + Ventilator** Voor het optimaal bereiden van gistdeegwaren en alle soorten brood, en voor het inmaken van voedsel.
	**Grote grill + Onderwarmte + Hetelucht** Voor gerechten waarbij een gelijkmatige krokantheid aan alle kanten gewenst is. Deze stand is ook geschikt als eerste stap in het stapsgewijs roosteren van vlees, omdat het oppervlak er in de eerste stap snel mee kan worden dichtgeschroeid en het vlees er in de tweede stap langzaam mee kan worden geroosterd. Zo wordt het vlees sappig met een mooi gebruinde korst.

Vervolg tabel vorige pagina

Symbool	Gebruik
	**Hetelucht + Grill** Hete lucht zorgt voor een betere luchtcirculatie rond het voedsel. Hierdoor droogt het oppervlak beter uit. In combinatie met de grill geeft dit het gerecht ook een intensere kleur. Voor het sneller bereiden van vlees en groenten.
	**ECO Hetelucht** [1)] Voor het zacht, langzaam en gelijkmatig bereiden van vlees, vis en deegwaren op één niveau. Bij deze bereidingswijze behoudt het vlees een hoger vochtgehalte, waardoor het sappiger en malser blijft. Deegwaren worden er gelijkmatig door gebruind/gebakken. Er wordt een temperatuur tussen 140 en 220 °C gebruikt.
	**Automatisch** Snelkoppeling naar het menu met automatische functies (zie hoofdstuk Automatische menu's).

[1)] *Deze functie wordt gebruikt voor het vaststellen van de energieklasse volgens de standaard EN 60350-1.*

Tijd- en timerfuncties

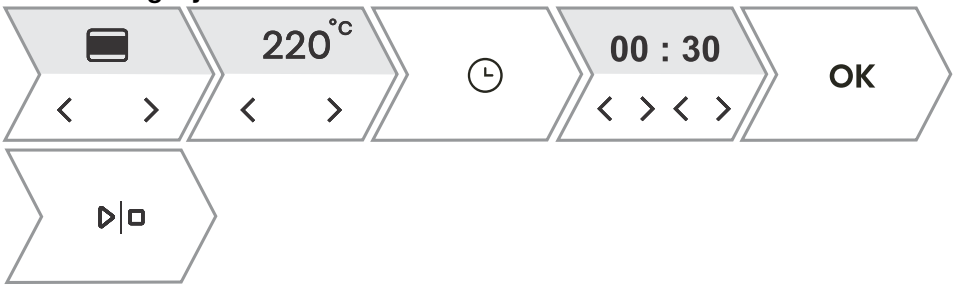
Druk op ⏲ om naar de timerfuncties te gaan. Gebruik 〈 of 〉 om de tijdfunctie te selecteren die u wilt instellen.

INFORMATIE!
De klok moet worden ingesteld op een tijd overdag.

INFORMATIE!
U kunt de geselecteerde timerfunctie opnieuw instellen door op **0:00** te drukken.

Beschrijving/tijdfunctie	Gebruik
Tijdsduur	In deze modus kunt u de werkingsduur van de oven opgeven.
De kookwekker	De kookwekker werkt onafhankelijk van de oven. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt het apparaat niet automatisch in- of uitgeschakeld.
Bereiding beëindigen om	Gebruik deze modus als u de bereiding van het voedsel in de oven met een vertraging wilt starten. Voer de duur en de gewenste eindtijd van de bereiding in. Het apparaat start automatisch en eindigt op het gewenste tijdstip.

De bereidingstijd instellen



1.	Gebruik 〈 of 〉 om de gewenste bereidingstijd (uren en minuten) in te stellen. Bevestig uw selectie met **OK** . De geselecteerde werkingsduur wordt weergegeven op het display.
2.	Druk op ▷|□ om de bereiding te starten.

Instelling van de kookwekker

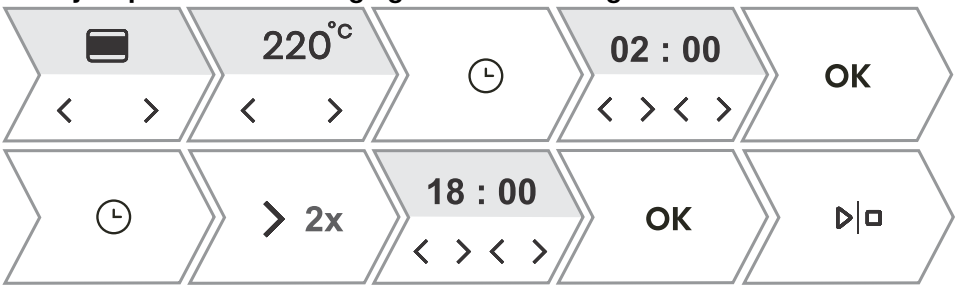


1.	Gebruik 〈 of 〉 om de duur (uren en minuten) van het onafhankelijke alarm in te stellen. Bevestig uw selectie met **OK** .
De maximale instelling is 24 uur.	

Vervolg tabel vorige pagina

OPMERKING: als het apparaat wordt uitgeschakeld, blijft het alarm actief.

Een tijdstip voor de beëindiging van de bereiding instellen



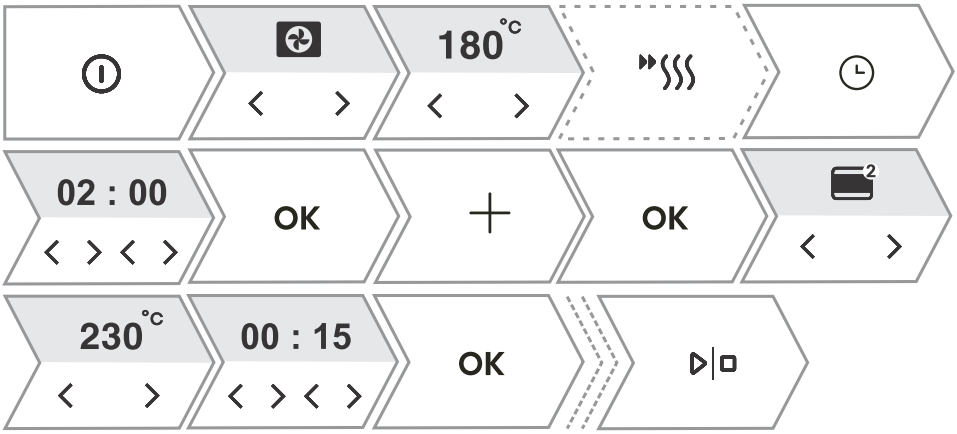
1.	Stel eerst de bereidingstijd in. Gebruik 〈 of 〉 om het gewenste aantal uren en minuten in te stellen. Bevestig uw selectie met **OK** . De geselecteerde werkingsduur wordt weergegeven op het display. *Voorbeeld: de bereidingstijd is 2 uur*
2.	U kunt de uitgestelde start selecteren door op ⏲ te drukken en vervolgens twee keer op 〉 te drukken. Gebruik 〈 of 〉 om het tijdstip op te geven waarop het gerecht klaar moet zijn. Bevestig uw selectie met **OK** . De gewenste eindtijd wordt weergegeven op het display. *Voorbeeld: de bereiding eindigt om 18:00 uur* ⏲
3.	Druk op ▷|□ om de bereiding te starten. De oven schakelt in afwachting van het inschakelen over op de gedeeltelijke stand-bymodus. De geselecteerde instellingen worden automatisch in- en uitgeschakeld op het geselecteerde tijdstip. Voorbeeld: de bereiding start om 16:00 uur en eindigt om 18:00 uur
Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, stopt de werking van het apparaat automatisch. Er klinkt een korte pieptoon.	

⚠ **WAARSCHUWING!**
Deze functie is niet geschikt voor gerechten die snel moeten worden voorverwarmd. Bederfelijke levensmiddelen mogen niet gedurende lange tijd in de oven worden bewaard. Controleer voordat u deze stand gebruikt of de klok op het apparaat juist is ingesteld.

Stapsgewijs bereiden (menu +)

Met deze functie kunt u bereidingen in drie stappen instellen (drie opeenvolgende bereidingsstappen combineren tot één bereidingsproces).

INFORMATIE!
De functie kan worden ingesteld in de handmatige bereidingsstand van het hoofdmenu (zie hoofdstuk *Hoofdmenu - handmatig*).



1.	Schakel het apparaat in ⏻ .
2.	**Eerste stap** Gebruik 〈 of 〉 om als eerste stap de bereidingsstand en de bereidingstemperatuur en -duur te selecteren. U kunt ook kiezen voor snel voorverwarmen.
3.	Ga naar de aanvullende instellingen. Druk op + . Op het display wordt **Stap toevoegen?** weergegeven. Bevestig met **OK** .
4.	**Stap 2** Selecteer de instellingen voor de tweede stap van de bereiding (zie de instelling bij punt 2) en druk op **OK** . OPMERKING: doe hetzelfde voor **stap 3**.
5.	U kunt alle drie de stappen wijzigen voordat de bereiding wordt gestart. Gebruik 〈 of 〉 om de stap te selecteren die u wilt wijzigen.
6.	Druk op ▷|□ om de bereiding te starten. Het apparaat begint te werken met de instellingen van de eerste stap.
OPMERKING: u kunt individuele stappen verwijderen door op ✕ te drukken.	

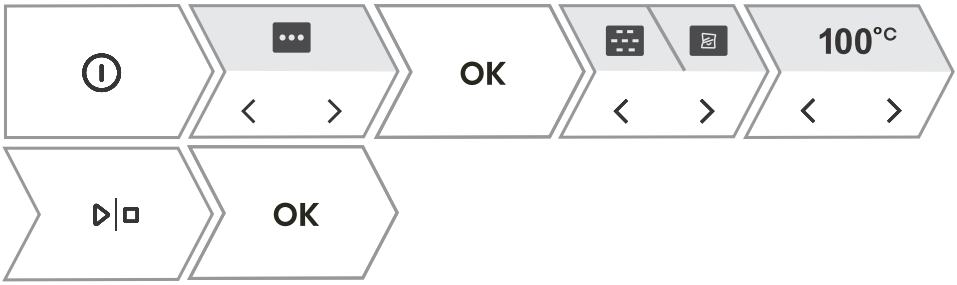
Bereidingen met stoom

Bereiden met stoom is een gezonde manier van voedselbereiding waarbij de smaak van het voedsel volledig behouden blijft. Er komen ook geen onaangename geuren bij vrij. Het is niet nodig om zout, kruiden of specerijen toe te voegen aan het water.

Er hoeft geen extra vet te worden toegevoegd aan het voedsel. Stoom behoudt de smaak van het voedsel, geeft het geen geur en laat het niet de smaak aannemen van de grill, ovenschaal of bakplaat. Smaken blijven behouden, doordat ze niet oplossen in water. De stoom verspreidt geen geuren en smaken, waardoor vlees, vis en groenten tegelijkertijd kunnen worden bereid. Stoom is ook geschikt om te blancheren, ontdooien en opwarmen, en om voedsel warm te houden.

Het apparaat heeft 2 standen voor bereidingen met stoom: volledig stomen en sous vide.

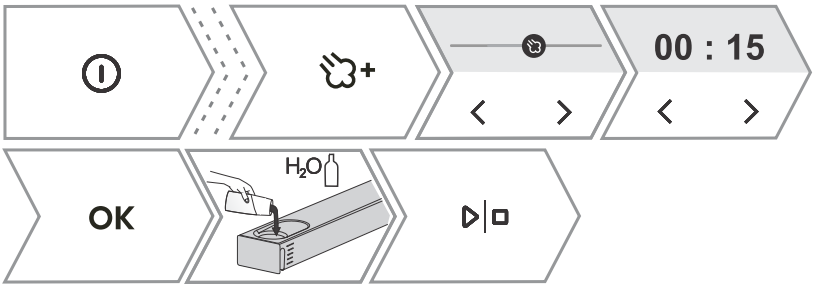
Symbool	Gebruik
	Stoom Voor de bereiding van alle soorten groente, kleine stukken vlees, fruit en bijgerechten (rijst, pasta). Het voedsel wordt bereid op **100 °C**.
	Sous vide Dit is een luchtdicht slowcookingproces bij een nauwkeurig afgestemde en gecontroleerde temperatuur. Sous vide is geschikt voor het bereiden van vlees, vis en groente. Voedsel dat op deze manier wordt bereid, is sappig en heeft een rijkere smaak. Kruid het voedsel en verpak het in een speciale zak die geschikt is voor luchtdichte en sous vide-bereidingen. Leg de zak op een geperforeerde bakplaat en plaats deze op het middelste niveau van het apparaat. Het voedsel wordt bereid op **45 tot 95 °C**.



1.	Schakel het apparaat in ⏻ .
2.	Gebruik 〈 of 〉 om naar de stand te gaan en druk op **OK** om deze te selecteren.
3.	Gebruik in de sous vide-stand de knoppen 〈 〉 om de gewenste temperatuur in te stellen, tussen 45 en 95 °C. In de stoomstand is de temperatuur vooraf ingesteld op 100 °C en kan deze niet worden gewijzigd.
4.	Druk op ⏯ en vul het waterreservoir (zie het hoofdstuk ‘Het waterreservoir vullen’ verderop in dit document).
5.	Druk op **OK** om de bereiding te starten.

Toevoeging van stoom

Door de toevoeging van stoom wordt het voedseloppervlak meer geroosterd en wordt het voedsel knapperiger.
Met dit proces wordt precies de juiste hoeveelheid stoom toegevoegd om het oppervlak van het voedsel meer te garen en het voedsel knapperiger te maken, terwijl de binnenkant van het voedsel zacht en luchtig blijft. Het is raadzaam het systeem voor het toevoegen van stoom te gebruiken bij het bakken van voedsel als brood, verse broodjes, cakerollen en sponscake en bij het bereiden van kleine stukken gevogelte en groente.

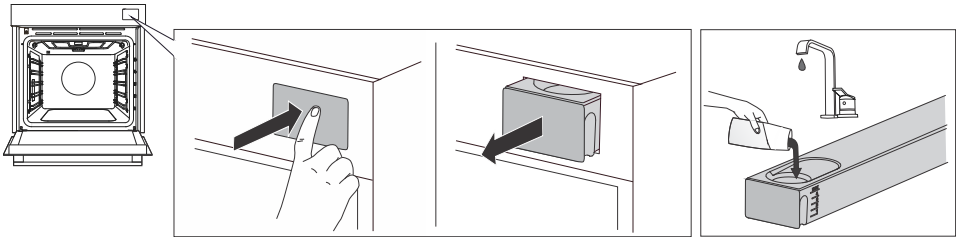


1.	Schakel het apparaat in ⏻ .
2.	Gebruik 〈 of 〉 om de stand te selecteren. Bovenwarmte + onderwarmte Hete lucht Grote grill + ventilator Op het display wordt het deels verlichte symbool weergegeven. Druk op de toets om stoom toe te voegen tijdens de bereiding. **Er kan alleen stoom worden toegevoegd bij de drie hierboven genoemde standen.**
3.	Gebruik 〈 of 〉 om het intensiteitsniveau van de stoom en de stoomtijd te selecteren. **Laag niveau** - voor de bereiding van vis en grote stukken vlees en voor het rijzen van deeg. **Gemiddeld niveau** - voor het bakken van verse broodjes en sponscake en voor de bereiding van soufflés en gevogelte. **Hoog niveau** - voor het bakken van brood. Voor het bereiden van vis of kip en voor het bakken van brood en cake is het raadzaam om stoom toe te voegen tijdens de eerste fase van de bereiding, in de eerste 10 tot 15 minuten. Stel de stoomtijd in (maximaal 2 uur). Bevestig uw selectie met **OK** . De verlichting van het symbool gaat volledig branden, om aan te geven dat het toevoegen van stoom is geactiveerd.
4.	Vul het waterreservoir (zie het hoofdstuk ‘Het waterreservoir vullen’).
5.	Druk op ⏯ om de bereiding te starten.

INFORMATIE!
De toevoeging van stoom kan ook worden in- of uitgeschakeld tijdens het bereidingsproces.

Het waterreservoir vullen

Met het waterreservoir kan er apart water aan het apparaat worden toegevoegd.



1.	Haal het waterreservoir uit de behuizing door op het klepje te drukken.
2.	Open de afdekking. Vul het reservoir met water. Monteer het reservoir en schenk er schoon water in.
3.	Plaats het reservoir helemaal terug in de behuizing.
OPMERKING: na de bereiding wordt het resterende water van het stoomsysteem naar het waterreservoir gepompt. De afdekking en de houder van het waterreservoir kunnen worden schoongemaakt met gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen.	

In de onderstaande tabel worden de op het waterreservoir gemarkeerde niveaus weergegeven, en het geschatte waterverbruik van één cyclus bij verschillende standen met stoomtoevoeging. Vul het water bij als het reservoir leeg raakt.

Niveau	30 min	60 min
	Niveau 1	Niveau 2
	Niveau 2	Niveau 2
	Niveau 2	Niveau 3
Stomen	Niveau 3	MAX-niveau

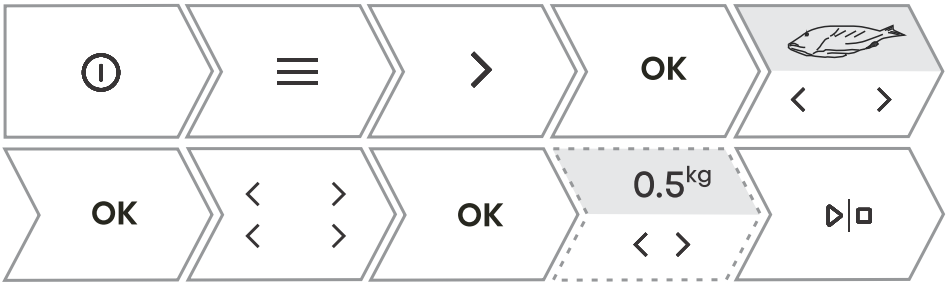
WAARSCHUWING!

Als u meer water in het waterreservoir schenkt dan tot de aanduiding MAX, kan het teveel aan water door de opening tussen de afdekking van het reservoir en het reservoir zelf op de grond lekken.

Water dat in het reservoir wordt geschonken, moet op kamertemperatuur (tussen 10 en 30 °C) zijn. Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met een hoog chloorgehalte of andere vergelijkbare vloeistoffen. Gebruik alleen vers leidingwater, onthard water of niet-koolzuurhoudend mineraalwater.

Menu met automatische functies

Met dit programma kunt u kiezen uit een groot aantal vooraf ingestelde recepten die zijn goedgekeurd door chef-koks en voedingsdeskundigen.



1.	Schakel het apparaat in en selecteer ☰ . Gebruik 〈 of 〉 om het menu **Auto** te selecteren. Bevestig uw instelling met **OK** om naar het submenu te gaan.
2.	Gebruik 〈 of 〉 om het type voedsel en het gekozen gerecht te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** . Voor elk van de recepten is vooraf een stand, temperatuur en bereidingstijd vastgesteld. OPMERKING: voor bepaalde gerechten kunt u het gewicht en de gewenste mate van garing aanpassen.
3.	Druk op ▷|□ om de bereiding te starten.
4.	Bepaalde gerechten maken ook gebruik van de functie voor snel voorverwarmen. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Op het display wordt **Gerecht plaatsen** weergegeven. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma hervat de bereiding met de geselecteerde instellingen automatisch.
OPMERKING: u kunt een gedetailleerde beschrijving van de huidige selectie weergeven door op + te drukken.	

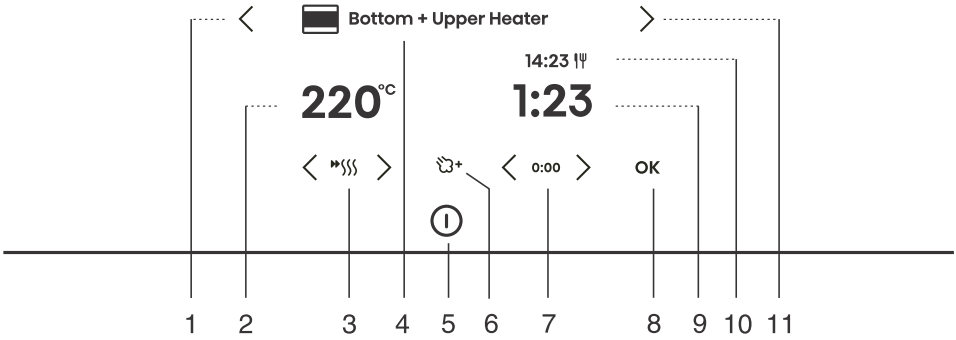
Extra



1.	Schakel het apparaat in en selecteer ☰ . Gebruik 〈 of 〉 om **Extra** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** om naar het submenu te gaan.
2.	Gebruik 〈 of 〉 om de functie te selecteren (zie de onderstaande tabel). Bevestig uw selectie met **OK** . De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven. Bij bepaalde functies kunt u de temperatuur en bereidingsduur instellen.
3.	Druk op ▷|□ om de bereiding te starten.

Programma	Gebruik
Airfry	Voedsel bakken met hete lucht, zonder toegevoegd vet. Een snellere en gezondere variant van frituren met een lager aantal calorieën tot resultaat. Deze bereidingswijze geeft het voedsel een krokante korst.
Rijzen	Deeg rijst sneller en gelijkmatiger, zonder het oppervlak uit te drogen. Open de deur niet terwijl het deeg rijst.
Drogen	U kunt met behulp van lucht de hoeveelheid vocht in het voedsel verlagen, zodat het langer goed blijft.
Ontdooien	Dit programma wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel (cake, deegwaren, brood(jes) en diepgevroren fruit). Draai de stukken voedsel halverwege de ontdooitijd om en maak ze van elkaar los als ze aan elkaar vast zijn gevroren.
Opwarmen met stoom	Voor het voorzichtig opnieuw opwarmen van eerder bereid voedsel door middel van hete lucht en stoom. De stoom voorkomt dat het voedsel uitdroogt, doordat het sappig blijft en de smaak en textuur ervan behouden blijven.
Warm houden	Met dit programma kunt u reeds bereide gerechten warm houden. Open de deur tijdens de werking niet.
Borden opwarmen	Dit programma is handig als u borden of kopjes wilt opwarmen om het voedsel langer warm te houden. U kunt de temperatuur instellen.
Inmaken	Een proces om de houdbaarheid van voedsel te verlengen. Gebruik potten met een deksel en een rubberen afdichtring. Gebruik geen potten met (metalen) schroefdeksel of blikken. Giet 1 liter heet (ongeveer 70 °C) water in de diepe bakplaat en plaats 6 identieke potten in de lade. Plaats de bakplaat op de tweede geleider in het apparaat.
Flessen steriliseren	Voor het steriliseren van alle soorten flessen. Sterilisatie is een proces om alle soorten micro-organismen te vernietigen.
Sabbat	Met de sabbatfunctie blijft het voedsel in het apparaat warm zonder dat u het apparaat hoeft in en uit te schakelen. Stel de werkingsduur (24 tot 72 uur) en de temperatuur in. Wanneer u op ▷|□ drukt, start het aftellen. Alle geluiden en functies worden gedeactiveerd, behalve de toets ⏻ . OPMERKING: bij stroomuitval wordt de sabbatmodus gedeactiveerd en keert het apparaat terug naar de oorspronkelijke staat.

Beginnen met bakken/braden



Toets		Gebruik
1.	<	Linkerselectietoets
2.	220°C	De temperatuur selecteren
3.		Snel voorverwarmen in- en uitschakelen
4.		Geselecteerde bereidingsstand
5.		Het apparaat in- en uitschakelen
6.		Toevoeging van stoom
7.	0:00	Tijdfunctie opnieuw instellen
8.	OK	Selectie of instelling bevestigen
9.	1:23	Verstreken bereidingstijd
10.	14:23	Eindtijd
11.	>	Rechterselectietoets
OPMERKING: op het bedieningspaneel worden alleen de toetsen die in het huidige menu zijn ingeschakeld (geheel of gedeeltelijk) verlicht.		

Tijdens het bereidingsproces kunt u de stand, temperatuur en timerfuncties wijzigen.

Einde bereiding en oven uitschakelen

Wanneer de bereiding is voltooid, wordt op het display **Bakken beëindigd** weergegeven.

U kunt de bereiding ook beëindigen door op **Bakken beëindigd** te drukken.



Gebruik 〈 of 〉 om een nieuwe instelling te kiezen. Bevestig uw keuze met **OK** . De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties.	
Bakken beëindigd	Selecteer Beëindigen om de bereiding af te sluiten. Op het display wordt het hoofdmenu weergegeven.
Extra tijd toevoegen	Wanneer u deze optie selecteert, wordt de bereiding verlengd met dezelfde stand- en temperatuurinstellingen. OPMERKING: als er een bereidingstijd is ingesteld, wordt er geteld vanaf het moment waarop deze is gestopt.
Gratineren	Selecteer deze optie als u de bovenkant van het gerecht nog wat langer wilt bereiden (zie hoofdstuk *Gratineren (menu +)*).
Krokante onderkant	Selecteer deze optie als u de onderkant van het gerecht verder wilt bruinen (zie hoofdstuk *Krokante bodem*).
Toeveoegen aan favorieten?	Met deze modus kunt u de geselecteerde instellingen opslaan bij uw favorieten en ze later opnieuw gebruiken (*Favorieten - uw instellingen opslaan*).

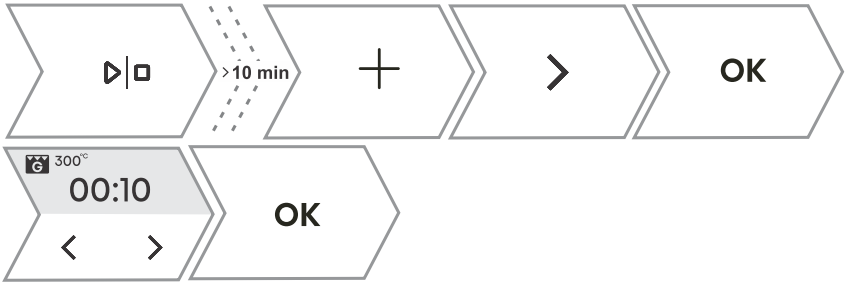
INFORMATIE!

Nadat de bereiding is voltooid, worden ook alle timerinstellingen gestopt en verwijderd, behalve de kookwekker. De tijd (klok) wordt weergegeven. De ventilator blijft nog een tijdje draaien.

Na het gebruik van de oven kan er wat water achterblijven in het condensatiekanaal (onder de deur). Veeg het kanaal schoon met een spons of een doek.

Gratineren (menu +)

Deze functie wordt tijdens de laatste fase van de bereiding gebruikt, wanneer we een dressing/topping aan het gerecht toevoegen of het oppervlak krokant willen maken. Wanneer u de gratineerfunctie gebruikt, wordt er een knapperige goudgele korst gevormd op het gerecht, die het beschermt tegen uitdrogen en er tegelijkertijd voor zorgt dat het gerecht er mooier uitziet en een betere smaak heeft.



1.	Druk op + . Gebruik < of > om **Gratineren** te selecteren. De functie is na 10 minuten gebruik beschikbaar.
2.	Op het display worden de vooraf ingestelde stand (grote grill) en de temperatuur (230 °C) weergegeven. Stel de werkingstijd (maximaal 10 minuten) in en bevestig uw selectie door op ▷|□ te drukken.
3.	De functie kan ook tijdens gebruik worden uitgeschakeld. Druk hiervoor op ▷|□ .
⚠	**WAARSCHUWING!** **Houd de bereiding in de gaten. Bij gebruik van de gratineerfunctie bereikt het apparaat hoge temperaturen.** **De gratineerfunctie werkt maximaal 10 minuten. Daarna wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.**

Krokante bodem



Deze functie is alleen aan het eind van de bereiding beschikbaar en kan voor 10 minuten worden geactiveerd.	
1.	Druk in het laatste menu op < of > om **Krokante onderkant** te selecteren. Bevestig uw selectie door op ▷|□ te drukken.
2.	Schakel de bereiding uit door op ▷|□ te drukken.

Favorieten - uw instellingen opslaan

Met favorieten kunt u uw favoriete en meestgebruikte instellingen opslaan en later opnieuw gebruiken. Er kunnen maximaal 12 recepten worden opgeslagen.



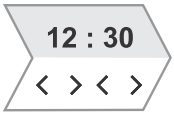
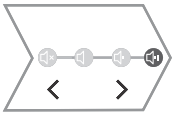
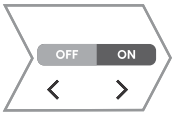
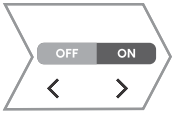
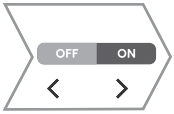
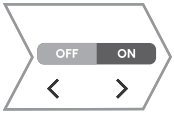
1.	**Recepten opslaan in de instellingen.** Druk op + en gebruik < of > om **Toeveoegen aan favorieten? te selecteren.** Bevestig uw selectie met **OK** .
2.	**Instellingen opslaan na afloop van een bereiding.** Druk in het laatste menu op < of > om **Toeveoegen aan favorieten?** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** .
U kunt ook de naam van een opgeslagen instelling wijzigen. Gebruik < of > om een letter te selecteren en bevestig uw selectie met **OK** . U kunt indien nodig een teken verwijderen met ✕ . Bevestig uw keuze met + om uw favoriete recept op te slaan.	
3.	**Eerder opgeslagen recepten opslaan.** Druk op ☰ . Gebruik < of > om **Mijn programma's** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** om naar het submenu te gaan. De opgeslagen recepten worden weergegeven. OPMERKING: u kunt ook de vooraf ingestelde waarden voor al opgeslagen recepten wijzigen en de recepten na de bereiding opslaan onder een nieuwe naam.
4.	**Eerder opgeslagen recepten verwijderen.** Schakel het apparaat in en selecteer ☰ . Gebruik < of > om **Mijn programma's** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** om opgeslagen recepten weer te geven. Selecteer een recept en druk op ✕ om het te verwijderen.

De algemene instellingen kiezen

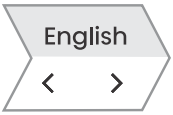
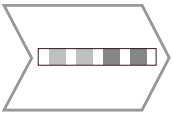
WAARSCHUWING!
Na een stroomuitval of nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven de instellingen van de extra functies nog enige minuten bewaard. Daarna worden alle instellingen, behalve het geluidssignaal en de displaydimmer, teruggezet naar de fabrieksinstellingen.



Druk op ☰. Gebruik 〈 of 〉 om **Instellingen** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** om naar het submenu te gaan.
U kunt individuele instellingen bewerken met 〈 en 〉.

1.		**Klok** Stel de uren en minuten in. U kunt de 12- of 24-uurs weergave selecteren door op ⏲ te drukken.
2.		**Volume** U kunt kiezen uit vier volumeniveaus (geen geluid, laag volume, gemiddeld volume en hoog volume).
3.		**Toetsgeluid** Schakel toetsgeluiden in of uit.
4.		**Nachtmodus** Met deze functie wordt de helderheid van het display tussen 19:00 en 7:00 uur automatisch verlaagd. Ook worden de klokweergave en de geluidssignalen uitgeschakeld. Geef, als u de nachtmodus wilt activeren, de begin- en eindtijd van de werking in. Schakel de nachtmodus in door op ⏲ te drukken.
5.		**Display** Met deze functie kunt u het display overdag in- of uitschakelen. De functie is standaard gedeactiveerd (OFF). Als de functie is ingeschakeld (ON), kan het energieverbruik toenemen.
6.		**Automatisch snel voorverwarmen** Met deze functie wordt automatisch voorverwarmen geactiveerd voor bereidingsstanden waarin dit mogelijk is. Schakel de functie in (ON) of uit (OFF).
7.		**Andere standen** Met deze functie wordt de weergave van alle bereidingsstanden op het display geactiveerd. Schakel de functie in (ON) of uit (OFF).

Vervolg tabel vorige pagina

8.		**Opnieuw instellen - fabrieksinstellingen** Met deze functie worden de fabrieksinstellingen van het apparaat opnieuw ingesteld. Op het display wordt **Opnieuw instellen** weergegeven. Bevestig uw keuze door **OK** ingedrukt te houden.
9.		**Taal** Op het display wordt de standaardtaal (Engels) weergegeven. Als de taal waarin de displayteksten worden weergegeven niet bij u past, kunt u een andere taal kiezen.
10.		**Waterhardheid** U kunt kiezen tussen vijf waterhardheidsniveaus. De standaardinstelling is niveau 3. De reiniging hangt af van hoe vaak de stoominjectiefunctie wordt gebruikt en van de hardheid van het gebruikte water. De hardheid van het water moet voorafgaand aan het eerste gebruik worden aangepast. Als het water een hogere of lagere hardheid heeft dan de standaardinstelling, kunt u de ingestelde waarde wijzigen.
Druk op ☰ of ⮌ om het menu met algemene instellingen te sluiten.		

Weergavevergrendeling (menu +)



1.	Druk op + en gebruik 〈 of 〉 om **Display vergrendeld** te selecteren. Bevestig uw selectie door op **OK** te drukken. Het scherm wordt nu vergrendeld. Druk, als u het scherm wilt ontgrendelen, op + en bevestig uw selectie met **OK** .

- Als het kinderslot is geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet.
- Als de vergrendeling is geactiveerd nadat er een timerfunctie is ingesteld, werkt het apparaat normaal, maar is het niet mogelijk om de instellingen te wijzigen.
- Wanneer de toetsen zijn vergrendeld, kunt u de bereidingsstanden of aanvullende functies niet wijzigen. U kunt dan alleen de bereiding uitschakelen.
- De toetsen blijven ook vergrendeld nadat het apparaat is uitgeschakeld. Als u een nieuwe stand wilt selecteren, moet u de vergrendeling deactiveren.

Het apparaat verbinden met de ConnectLife-app

ConnectLife is een Smart Home-platform dat mensen, apparaten en services met elkaar verbindt. De **Connect**Life-app bevat geavanceerde digitale services en oplossingen waarmee de gebruikers zorgeloos hun apparaten kunnen bewaken en bedienen, smartphonemeldingen kunnen ontvangen en software kunnen bijwerken (de ondersteunde functies kunnen variëren per apparaat en regio/land).

Voor het verbinden van uw slimme apparaat hebt u een eigen wifinetwerk nodig (alleen 2,4GHz-netwerken worden ondersteund) en een smartphone waarop de **Connect**Life-app is geïnstalleerd.

ConnectLife



Scan de QR-code of zoek in de appstore van uw voorkeur naar **Connect**Life om de **Connect**Life-app te downloaden.

1. Installeer de **Connect**Life-app en maak een account.
2. Ga in de **Connect**Life-app naar het menu voor het toevoegen van apparaten en selecteer het juiste type apparaat. Scan vervolgens de QR-code, die u kunt vinden op het typeplaatje van het apparaat. U kunt ook handmatig het AUID-/MV-nummer invoeren.
3. De app leidt u vervolgens door het proces om het apparaat te verbinden met uw smartphone.
4. Als de verbinding tot stand is gebracht, kunt u het apparaat op afstand bedienen met de mobiele app.

Wifibeheer

INFORMATIE!
Als deze instelling niet beschikbaar is, is uw oven niet uitgerust met een Wi-Fi-module en ondersteunt deze geen internetverbinding.

Wanneer de wifimodule is ingeschakeld en de verbindingen met succes zijn geconfigureerd en gesynchroniseerd, kan het apparaat worden bediend en aangestuurd via een mobiel apparaat en de **ConnectLife**-app.

De wifiverbinding werkt met hetzelfde frequentiebereik als een aantal andere apparaten, zoals magnetronovens en speelgoed met afstandsbediening. Als gevolg hiervan kan er een tijdelijke of permanente storing van de verbinding optreden. In dergelijke gevallen kan de beschikbaarheid van de aangeboden functies niet worden gegarandeerd.

De kwaliteit van de beschikbare functies is sterk afhankelijk van de signaalsterkte. Als de router zich ver van het apparaat bevindt, is de verbinding mogelijk niet betrouwbaar.

Wifi gebruiken

Schakel het apparaat in ⏻ en druk vervolgens op ☰ om de instellingen van de wififunctie te activeren.
Als u andere instellingen wilt invoeren voor de wifimodule, druk dan op 📶 .
Als u onbedoeld op 📶 hebt gedrukt, kunt u het instellen annuleren door 📶 herhaaldelijk lang (18 seconden) ingedrukt te houden.

1.	📶 >3 s C	**De wifimodule inschakelen:** Houd 📶 lang (tot 3 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **Wifi włączone** weergegeven om aan te duiden dat de module is ingeschakeld. Het symbool **Wifi włączone** begint te knipperen.
2.	📶 >3 s < 6 s C P	**Verbinding maken met het apparaat:** Houd 📶 lang (3 tot 6 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **Instellen verbiniding** weergegeven. OPMERKING: volg, voor meer instellingen, de instructies in de ConnectLife app.
3.	📶 >6 s < 9 s P U	**Meer gebruikers toevoegen:** Houd 📶 lang (6 tot 9 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **Koppelen** weergegeven. Gebruik deze instelling om meer gebruikers aan het apparaat toe te voegen met de ConnectLife app. OPMERKING: volg, voor meer instellingen, de instructies in de ConnectLife app.
4.	📶 >9 s < 12 s P U	**Alle aangesloten gebruikers verwijderen:** Houd 📶 lang (9 tot 12 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **Alles ontkoppelen** weergegeven. Gebruik deze instelling om alle aangesloten gebruikers te verwijderen uit de ConnectLife app.
5.	📶 >15 s < 18 s U OFF	**De wifimodule uitschakelen:** Schakel de wifiverbinding uit door 📶 lang (15 tot 18 seconden) ingedrukt te houden. Op het display wordt **WiFi uit** weergegeven.

De afstandsbediening van de oven beheren

⚠ **WAARSCHUWING!**
De functie voor bewaking op afstand via een mobiel apparaat mag niet worden gebruikt ter vervanging van rechtstreeks persoonlijk toezicht op het kookproces in de oven. Controleer altijd regelmatig zelf wat er werkelijk in de oven gebeurt.

Druk op 📶 . Op het display wordt **Remote** weergegeven om aan te duiden dat het mogelijk is om het apparaat op afstand te bedienen via de ConnectLife app..

INFORMATIE!
Om veiligheidsredenen zijn sommige functies niet beschikbaar via toegang op afstand.

- Als de deur van het apparaat wordt geopend terwijl het apparaat in de stand-bymodus staat, moet de afstandsbediening opnieuw worden ingeschakeld.
- Als de deur tijdens het bakproces wordt geopend, wordt de optie voor afstandsbediening op het apparaat uitgeschakeld.
- Elke gebruikersactiviteit op het bedieningspaneel schakelt automatisch de afstandsbedieningsoptie van de oven uit.
- Het annuleren of afronden van het bakprogramma of -proces is de enige optie die beschikbaar blijft, ongeacht of de afstandsbediening is ingeschakeld of niet.
- De afstandsbediening wordt uitgeschakeld wanneer er een magnetronstand wordt gebruikt (behalve bij een gecombineerd programma met microgolven).
-

WAARSCHUWING!
Zorg er altijd voor dat de oven correct en in overeenstemming met de instructies wordt gebruikt, vooral bij gebruik van de afstandsbediening. Bedien de oven niet via de afstandsbediening, tenzij u zeker weet wat er precies in de oven zit.

WiFi-status	Wifisymbool op het display
Wi-Fi is uitgeschakeld.	De verlichting van het wifisymbool brandt constant zwak.
Wi-Fi is ingeschakeld en is verbonden met de server.	De verlichting van het wifisymbool brandt constant volledig.
Wifi is ingeschakeld en: • er wordt een verbinding met de server tot stand gebracht; • wordt geconfigureerd of is bezig verbinding tot stand te brengen; • is niet verbonden met de server.	Wi-Fi-symbool brandt volledig en knippert.
Afstandsbediening van de oven is niet ingeschakeld.	De verlichting van het REMOTE-symbool op het display brandt niet.
Afstandsbediening van de oven is ingeschakeld.	Het REMOTE-teken brandt volledig op het display.

Algemene tips en adviezen voor het bakken

Keukengerei

- Gebruik apparatuur van hittebestendige, niet-reflecterende materialen (meegeleverde bakplaten, schalen, geëmailleerd kookgerei, kookgerei van gehard glas). Felgekleurde materialen (roestvrij staal of aluminium) reflecteren warmte. Als gevolg hiervan is de thermische verwerking van voedsel daarin minder effectief.
- Plaats de bakplaten en schalen altijd tot het einde van de geleiders. Zet bij het bakken op het rooster de ovenschalen of bakplaten in het midden van het rooster.
- Plaats de bakplaten niet rechtstreeks op de bodem van de oven.
- Gebruik de universele diepe bakplaat niet op het 1e geleidingsniveau terwijl het apparaat in werking is.
- Bedek de bodem van de oven of het rooster niet met aluminiumfolie.
- Plaats ovenschalen altijd op het rooster.
- Plaats bij de bereiding van voedsel op meerdere niveaus tegelijk de universele diepe bakplaat op het onderste niveau.
- Als u bakpapier gebruikt, zorg er dan voor dat het bestand is tegen hoge temperaturen. En knip het indien nodig bij. Bakpapier voorkomt dat het voedsel aan de bakplaat blijft kleven en maakt het gemakkelijker om het van de bakplaat te verwijderen.
- Als u een gerecht direct op het rooster bakt, plaats dan de universele diepe bakplaat een niveau lager om als lekbak te dienen.

Voedselbereiding

- Voor een optimale voedselbereiding raden wij aan de richtlijnen in de bereidingstabel in acht te nemen. Kies de lagere gespecificeerde temperatuur en de kortste gespecificeerde bereidingstijd. Als deze tijd is verstreken, controleert u de resultaten en past u de instellingen zo nodig aan.
- Gebruik bij het koken volgens recepten uit oudere kookboeken het onderste en bovenste verwarmingssysteem (zoals in conventionele ovens) en stel de temperatuur 10 °C lager in dan aangegeven in het recept.
- Bij het bakken/braden van grotere stukken vlees of ovengerechten met een hoger watergehalte, zal in de oven een grotere hoeveelheid stoom ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel dat geen invloed heeft op de werking van het apparaat. Droog na het einde van het bakken/braden de deur en het glas van de deur goed af.

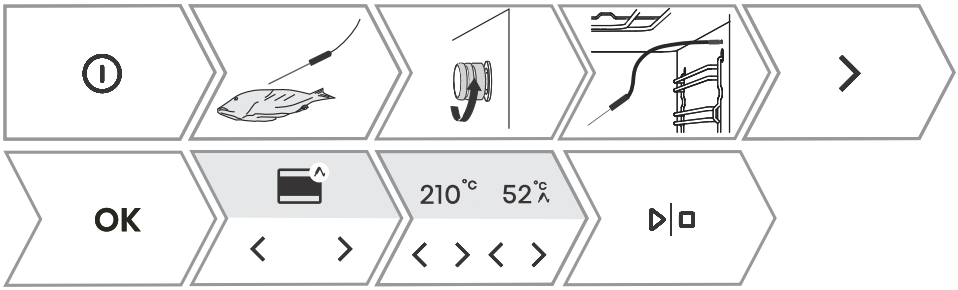
Efficiënt energiegebruik

- Verwarm het apparaat alleen voor als dat wordt aangegeven in het recept of in de tabellen uit deze gebruiksaanwijzing. Als u gebruikmaakt van snel voorverwarmen, plaats dan pas voedsel in het apparaat wanneer het apparaat volledig is opgewarmd, tenzij anders wordt aanbevolen. Het verwarmen van een lege oven kost veel energie, dus het is raadzaam om waar mogelijk meerdere gerechten na elkaar of tegelijk te bereiden.
- Haal tijdens het bakken alle overbodige apparatuur uit de oven
- Open de ovendeur niet tijdens het bakken, tenzij het absoluut noodzakelijk is.
- Bij langere bakprogramma's kunt u de oven ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om gebruik te maken van de opgehoopte warmte.

Koken met een temperatuursonde (BAKESENSOR)

De temperatuursonde zorgt voor een nauwkeurige controle van de kerntemperatuur van het voedsel tijdens het koken.

WAARSCHUWING!
De temperatuurvoeler mag zich niet in de directe nabijheid van de verwarmingselementen bevinden.



1.	Steek het metalen uiteinde van de sonde in het dikste deel van het voedsel. OPMERKING: het bereiden met de temperatuursonde kan pas beginnen wanneer het huidige bereidingsproces is onderbroken en de temperatuursonde in de aansluiting is geplaatst. Zodra de temperatuursonde wordt aangesloten, worden de vooraf ingestelde functies op het apparaat verwijderd.
2.	Draai de afdekking van de aansluiting in de rechterbovenhoek van de voorkant van de oven (zie afbeelding) los en steek de stekker van de sonde in de aansluiting. Gebruik 〈 of 〉 om de automatische of handmatige instelling te selecteren.
3.	- In de handmatige modus wordt op het display naast de stand het symbool weergegeven, samen met de vooraf ingestelde bereidingstemperatuur (maximaal 210 °C). Dit kan worden gewijzigd. Stel ook de kerntemperatuur van het voedsel (30 tot 99 °C) vast. Het gebruik van de handmatige modus is weergegeven in de bovenstaande afbeelding. - Druk in de automatische modus op 〈 of 〉 om het gerecht te selecteren. Voor de recepten is vooraf een stand, temperatuur en bereidingstijd vastgesteld. U kunt de mate van bruining wijzigen. OPMERKING: bij gebruik van de sonde is het instellen van de bereidingstijd niet mogelijk.
4.	Bevestig de instelling door op ▷|□ te drukken. Tijdens de bereiding worden op het display afwisselend de ingestelde en de huidige temperatuur van het voedsel weergegeven. U kunt indien gewenst tijdens de bereiding de bereidingstemperatuur of de gewenste kerntemperatuur van het voedsel wijzigen.
5.	Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, wordt het apparaat uitgeschakeld. Op het display wordt **Cooking complete** weergegeven. Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken. Na één minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.

INFORMATIE!
Wanneer er een temperatuursonde wordt gebruikt, kan een automatische bereidingsmodus worden geselecteerd.

Correct gebruik van de sonde, per soort voedsel:

- gevogelte: steek de sonde in het dikste deel van de borst;
- rood vlees: steek de sonde in een mager deel dat niet doorregen is met vet;
- kleinere stukken met bot: steek de sonde in een stuk langs het bot;
- vis: steek de sonde achter de kop, richting de graat.

WAARSCHUWING!
Haal de sonde na gebruik voorzichtig uit het voedsel en de aansluiting, maak hem schoon en draai de afdekking van de aansluiting weer vast.

Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees

Eten	/°C/	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
RUNDVLEES					
rundvlees, gebraden	/170/2	48-52	53-58	59-65	68-73
rundvlees, entrecote	/140/2	49-53	54-57	58-62	63-66
rosbief/biefstuk	/160/3	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgers	/hoog/4	54-57	60-63	66-68	71-74
KALFSVLEES					
kalfsvlees, entrecote	/140/2	49-53	54-57	58-62	63-66
kalfsvlees, romp	/160/2	49-53	54-57	58-62	63-66
VARKENSVLEES					
braadstuk, nek	/170/3	/	/	65-70	75-85
varkensvlees, lende	/140/2	/	/	60-69	/
gehaktbrood	/170/2	/	/	/	80-85
LAMSVLEES					
lamsvlees	/170/3	60-65	66-71	72-76	77-80
SCHAPENVLEES					
schapenvlees	/170/3	60-65	66-71	72-76	77-80
GEITENVLEES					
geitenvlees	/170/3	60-65	66-71	72-76	77-80
GEVOGELTE					
gevogelte, heel	/210/2	/	/	/	82-90

Vervolg tabel vorige pagina

Eten	/°C/	**medium rare [°C]**	**medium [°C]**	**medium well [°C]**	**well done [°C]**
gevogelte, borst	/170/2	/	/	/	62-65
VIS EN ZEEVRUCHTEN					
forel	/210/4	/	/	62-65	/
tonijn	/gemiddeld/4	/	/	55-60	/
zalm	/gemiddeld/4	/	/	52-55	/

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING!
Trek, voordat u het apparaat handmatig gaat schoonmaken, de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder adequaat toezicht.

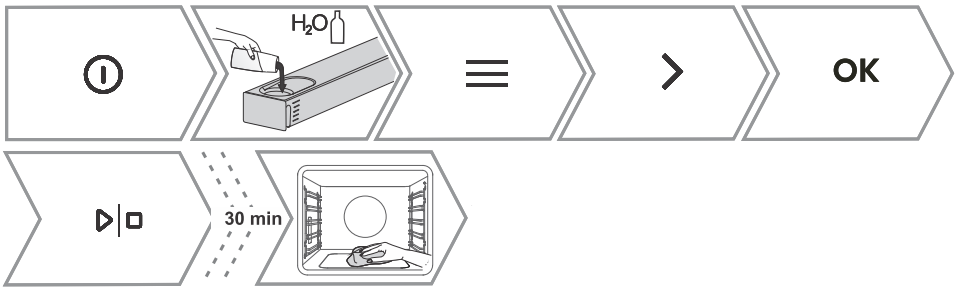
- Om het reinigen te vergemakkelijken, zijn de binnenkant van de oven en de bakplaat bekleed met speciaal email voor een glad en vuilbestendig oppervlak.
- Maak het apparaat regelmatig schoon en gebruik warm water en handafwasmiddel om vuil en kalkaanslag te verwijderen. Gebruik een schone zachte doek of spons.
- Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen en accessoires (schuursponsjes en oplosmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schrapers voor keramische kookplaten).
- Voedselresten (vet, suiker, eiwit) kunnen tijdens het gebruik van het apparaat ontbranden. Verwijder daarom voor elk gebruik grotere stukken vuil uit de oven en van de accessoires.
- De hulpmiddelen van het apparaat zijn vaatwasserbestendig. De uittrekbare geleiders zijn dat niet.

Buitenkant van het apparaat	Gebruik warm zeepsop en een zachte doek om vuil te verwijderen en veeg vervolgens de oppervlakken droog.
Binnenkant van het apparaat	Gebruik voor hardnekkig(e) vuil en aanslag een reiniger voor conventionele ovens. Neem het apparaat na gebruik van een dergelijk reinigingsmiddel grondig af met een natte doek om resten van het middel te verwijderen.
Accessoires en geleiders	Maak deze schoon met warm zeepsop en een vochtige doek. Het is raadzaam hardnekkig vuil eerst te laten weken en vervolgens met een borstel te verwijderen.
Als de reinigingsresultaten niet bevredigend zijn, herhaalt u het reinigingsproces.	

Stoomreinigen

Dit programma maakt het gemakkelijker om vlekken uit de binnenkant van de oven te verwijderen. De functie is het meest effectief bij regelmatig gebruik, na elk gebruik.
Voordat u het reinigingsprogramma uitvoert, moet u alle grote zichtbare stukken vuil en voedselresten uit de oven verwijderen.

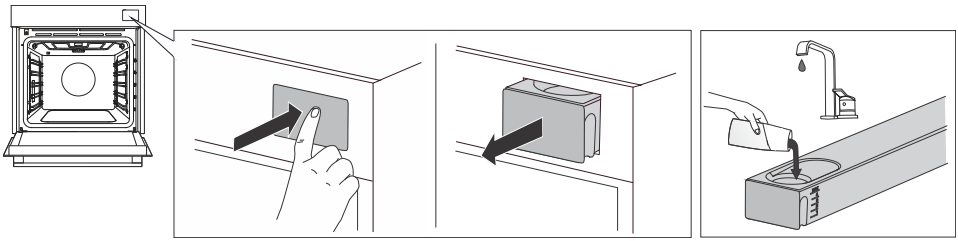
WAARSCHUWING!
Gebruik het stoomreinigingssysteem alleen als het apparaat helemaal is afgekoeld.



1.	Vul het waterreservoir.
2.	Schakel het apparaat in en selecteer ☰. Gebruik 〈 of 〉 om **Reinigen** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** om naar het submenu te gaan.
3.	Druk op 〈 of 〉 om **Stoomreinigen extra** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK**
4.	Het programma duurt 30 minuten. Aan het eind van het programma wordt op het display **Einde** weergegeven.
5.	Verwijder, wanneer het programma is voltooid, vlekken met een natte doek en zeepsop. Veeg het apparaat na het reinigen grondig schoon met een vochtige doek om eventuele resten van reinigingsmiddelen te verwijderen. Als het reinigingsproces niet voldoende is gelukt (bij bijzonder hardnekkig vuil), herhaal het dan.

Het waterreservoir en filterschuim reinigen

⚠ **WAARSCHUWING!**
Maak het filterschuim elke keer schoon wanneer u het waterreservoir schoonmaakt en ontkalkt.

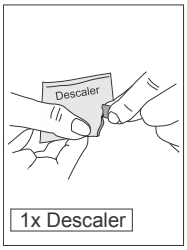


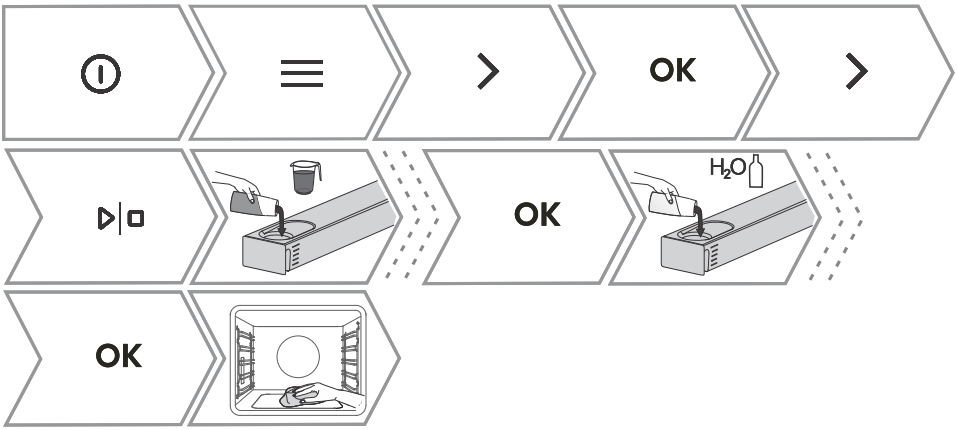
1.	Haal het waterreservoir uit de behuizing door op het klepje te drukken.
2.	Open de afdekking. Vul het reservoir met water.
3.	De afdekking en het waterreservoir kunnen worden schoongemaakt met gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. WAARSCHUWING: het reservoir is niet vaatwasserbestendig.
4.	Maak de toevoerleiding met het filterschuim schoon onder stromend water. Spoel het schuim schoon, zodat er geen vuil meer op te zien is. Plaats het reservoir na het reinigen helemaal terug in de behuizing.

Het stoomsysteem reinigen

De reiniging hangt af van hoe vaak de stoominjectiefunctie wordt gebruikt en van de hardheid van het gebruikte water.
U kunt zelf bepalen wanneer u de procedure uitvoert, of dit doen wanneer het display een melding weergeeft.
Regelmatig ontkalken is absoluut noodzakelijk, anders kan het apparaat stoppen met werken. Bovendien verlengt regelmatig ontkalken de levensduur van het apparaat en komt het de bereidingsresultaten ten goede.

INFORMATIE!
Als u het stoomsysteem niet wilt reinigen wanneer het apparaat daarom vraagt, kunt u de melding negeren door op ⮌ te drukken. Het reinigen kan maximaal drie keer worden geannuleerd. Daarna schakelt het apparaat de stoomfunctie uit tot de procedure is uitgevoerd.

	Ontkalkingsmiddel Bereid het ontkalken voor door het meegeleverde ontkalkingsmiddel te mengen met 0,5 l warm water (circa 50 °C).
	Roer het geheel om het ontkalkingsmiddel op te laten lossen in het water. Schenk het zo verkregen middel in het reservoir.
	
H_2O	**Vers water**



1.	Schakel het apparaat in en selecteer ☰ . Gebruik 〈 of 〉 om **Reinigen** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** om naar het submenu te gaan.
2.	Druk op 〈 of 〉 om **Ontkalken** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK**
3.	Vul het reservoir met 0,5 l ontkalkingsmiddel. Bevestig met **OK** . Het apparaat wordt ontkalkt.
4.	Wanneer het ontkalken is voltooid, wordt dat op het display weergegeven. Schenk vers spoelwater in het reservoir. Bevestig met **OK** .

Vervolg tabel vorige pagina

5.	Wanneer het spoelen is voltooid, wordt dat op het display weergegeven. U kunt nu het reservoir en het apparaat schoonmaken.

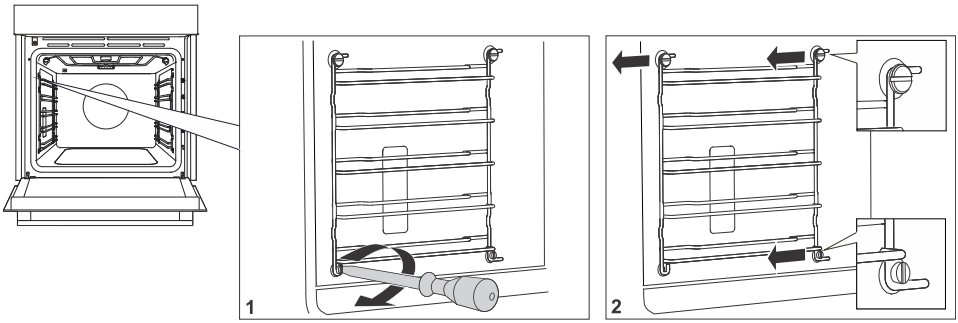
WAARSCHUWING!

Gebruik voor optimale efficiëntie en een lange levensduur van het apparaat alleen het meegeleverde ontkalkingsmiddel. Eén zakje is genoeg voor één reinigingsbeurt. U kunt het middel bijkopen via de serviceafdeling of in de webshop op maintainlife.com. Bij het gebruik van andere middelen is volledige reiniging niet gegarandeerd, wat de stoomfunctie nadelig kan beïnvloeden en de levensduur van het apparaat kan verkorten.

Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders

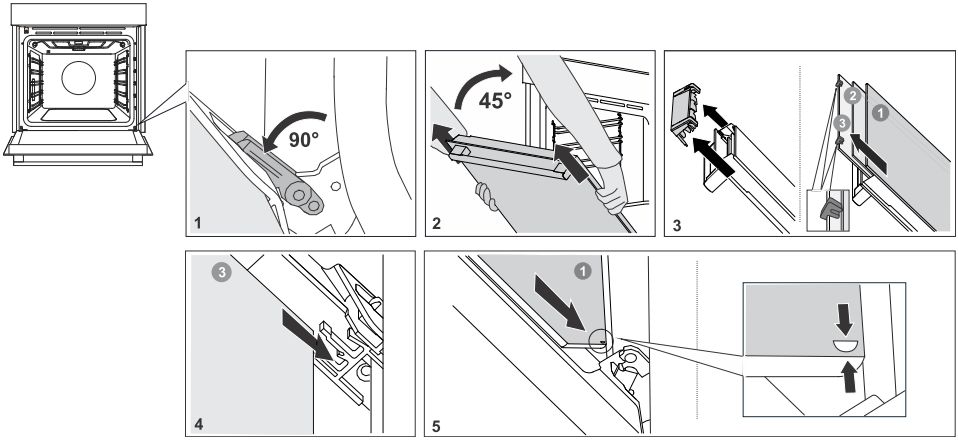
INFORMATIE!

Let er bij het uitnemen van de geleiders op dat u de emaillaag niet beschadigt.



1.	Draai de schroeven aan de onderkant van de voorkant los met een schroevendraaier.
2.	Pak de geleider beet en trek deze uit het apparaat.
OPMERKING: de schroeven op de geleiders moeten na het reinigen weer stevig worden vastgedraaid met een schroevendraaier. De geleiders moeten bij het terugplaatsen aan dezelfde kant worden bevestigd als vóór de verwijdering.	

De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen



1.	Doe de ovendeur eerst helemaal open.
2.	De ovendeur is aan de scharnieren bevestigd met speciale steunen die ook veiligheidshendels bevatten. Draai de veiligheidshendels 90° naar de deur. Sluit de deur langzaam tot een hoek van 45° (ten opzichte van de positie van de volledig gesloten deur); til de deur vervolgens op en trek hem eruit. **Het glas van de deur van het apparaat** kan van binnenuit worden gereinigd, maar moet eerst uit de apparaatdeur worden verwijderd. Voer eerst de beschrijving uit stap 2 uit, maar verwijder de glasplaat niet.
3.	Verwijder de luchtgeleider. Houd deze met uw handen aan de linker- en rechterkant van de deur vast. Verwijder hem door hem lichtjes naar u toe te trekken.
4.	Houd de ruit aan de bovenrand vast en verwijder deze. Doe hetzelfde voor de tweede en derde ruit (afhankelijk van het model).
5.	Terugplaatsing van de ruit gebeurt in de omgekeerde volgorde.

INFORMATIE!
Terugplaatsen gaat in de omgekeerde volgorde. Controleer, als de deur niet goed opent of sluit, of de inkepingen van de scharnieren goed in de zittingen vallen.

WAARSCHUWING!
Het scharnier van de ovendeur kan met veel kracht sluiten. Draai daarom bij het plaatsen of verwijderen van de ovendeur altijd beide veiligheidshendels naar de steun toe.

Zacht sluiten en openen van de deur (soft close)
(afhankelijk van het model)

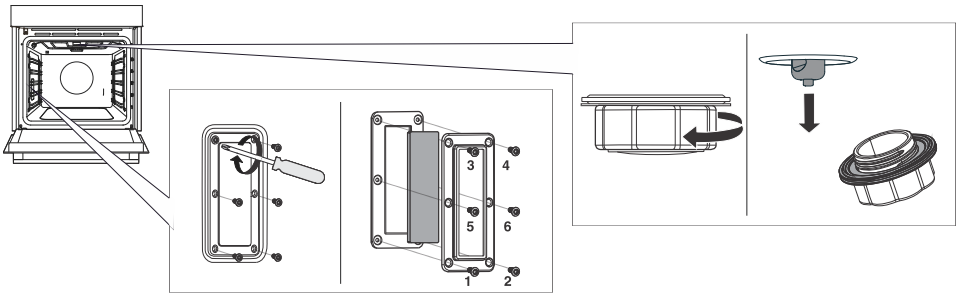
De ovendeur is uitgerust met een dempend systeem voor het sluiten van de deur. Het maakt een stil en zacht openen en sluiten van de deur mogelijk. Met een zachte druk (bij een hoek van 15° gezien vanuit de gesloten positie van de deur) gaat de ovendeur zachtjes dicht.

WAARSCHUWING!
Als er teveel kracht wordt uitgeoefend om de deur te sluiten, wordt het effect van het systeem verminderd of wordt het systeem om veiligheidsredenen omzeild.

Vervanging van de lamp

De lamp is een verbruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Haal alle accessoires uit het apparaat voordat u de lamp vervangt.
Halogeenlamp: G9, 230 V, side bulb - 25W and ceiling bulb - 40W.

WAARSCHUWING!
Vervang de lamp alleen wanneer het apparaat is losgekoppeld van de netvoeding.
Pas op dat u de emaillaag niet beschadigt. Gebruik bescherming om te voorkomen dat u zich verbrandt.



1.	Draai de zes schroeven los. Verwijder het afdekplaatje en het glas.
2.	Verwijder de halogeenlamp en vervang deze door een nieuwe.
OPMERKING: het afdekplaatje is voorzien van een afdichting die niet mag worden verwijderd. De afdichting moet precies aansluiten op de wand van de ovenruimte.	

Problemen verhelpen

Binnen het garantietermijn mogen reparaties slechts worden uitgevoerd door een gemachtigde servicedienst.

- Voor het begin van de reparatie moet het apparaat eerst van het lichtnet worden genomen door uitschakeling van de zekering of door de aansluitkabel uit het stopcontact te nemen.
- Ongeoorloofde reparaties aan het apparaat kunnen leiden tot elektrische schokken en kortsluiting; voer deze daarom niet uit. Laat dergelijke werkzaamheden over aan een vakman of een onderhoudsmonteur.
- Raadpleeg bij kleine problemen met de werking van het apparaat deze handleiding om te zien of u het probleem zelf kunt oplossen.
- Als het apparaat niet naar behoren of helemaal niet werkt als gevolg van een onjuiste bediening of behandeling, is een bezoek van een onderhoudsmonteur niet gratis, zelfs niet tijdens de garantieperiode.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik en geef deze door aan eventuele volgende eigenaren of gebruikers van het apparaat.
- Hier onder vindt u enkele adviezen voor het verhelpen van storingen.

Storingstabel

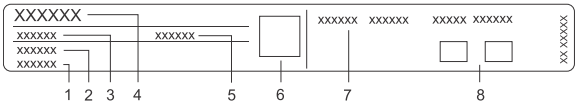
Storing/fout	Oorzaak
De zekering in huis slaat meerdere malen door.	Bel een servicemonteur.
De ovenverlichting werkt niet.	De procedure voor het vervangen van het lampje in de oven wordt beschreven in het hoofdstuk De lamp vervangen.
De besturingseenheid reageert niet, het scherm is 'bevroren'.	Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding (ontkoppel de zekering of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit het apparaat vervolgens weer aan en schakel het in.
Op het display wordt de fout Err X weergegeven. **Bij dubbelcijferige foutcodes wordt op het display Err XX weergegeven.**	Er is een fout opgetreden in de werking van de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding. Als de fout nog steeds wordt aangegeven, bel dan een onderhoudsmonteur.
Op het display wordt Koken met vleessonde weergegeven, maar de temperatuursonde is niet aangesloten.	Reinig de aansluiting. Probeer de temperatuursonde meerdere keren achter elkaar aan te sluiten en los te koppelen.
Er komt stoom uit de deur van het apparaat.	Controleer of de afdichting van de deur goed in de deurgroef is geplaatst. Plaats de afdichting goed als dat niet het geval is.
De onderkant is niet genoeg geroosterd.	Zorg dat het juiste bereidingsprogramma is geselecteerd.
Er verschijnt stoom op het display wanneer de deur wordt geopend.	Open de deur helemaal, laat hem niet een stukje open staan.
Er ontstaat veel stoom tijdens de bereiding.	Sommig voedsel bevat veel water, waardoor een grote hoeveelheid stoom normaal is.

Vervolg tabel vorige pagina

Storing/fout	Oorzaak
De vleessonde wordt weergegeven op het scherm, terwijl deze niet in gebruik is.	Deze fout kan worden veroorzaakt door druppels of vuil in de aansluiting van de vleessonde. Het is raadzaam de vleessonde meerdere keren aan te brengen en te verwijderen om de aansluiting schoon te maken.
Als de problemen ondanks het opvolgen van het bovenstaande advies aanhouden, neem dan contact op met een bevoegde onderhoudstechnicus. Reparaties of garantieclaims als gevolg van onjuiste aansluiting of onjuist gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie. In dat geval zal de gebruiker de reparatiekosten zelf moeten betalen.	

Label - informatie over het apparaat

Een typeplaatje met basisinformatie over het apparaat is aan de rand van de oven bevestigd. Precieze informatie over type en model van het apparaat vindt u ook in de garantiedocumentatie.



1. Serienummer
2. Model
3. Type
4. Merk
5. Code/ID
6. QR-code
7. Technische informatie
8. Conformiteitsaanduidingen/symbolen

Nalevingsinformatie

Type radioapparatuur:	Ingebouwde wifi-/Bluetooth Low Energy-module
Wifi indicatielampje	
Frequentiebereik.:	2412 ~ 2472 MHz
Maximaal uitgangsvermogen:	19.99 dBm EIRP
Maximale antenneversterking:	3.26 dBi
Bluetooth-indicator	
Frequentiebereik:	2402 ~ 2480 MHz
Drageruitgang:	10,00 dBm
Emissietype:	F1D

Het bedrijf verklaart dat het apparaat met de functie Connectlife voldoet aan de essentiële vereisten en andere relevante bepalingen van Richtlijn 2014/53/EU. De gedetailleerde verklaring van conformiteit is in te zien op het webadres https://auid.connectlife.io van de pagina van uw apparaat onder de aanvullende documenten.

INFORMATIE!
Voor de grafische gebruikersinterface van het apparaat is gebruikgemaakt van de graphics-bibliotheek LVGL.

Bescherming van het milieu



Voor de verpakking van de producten zijn milieuvriendelijke materialen gebruikt die zonder gevaar voor de omgeving gestort, vernietigd of opnieuw gebruikt (gerecycled) kunnen worden. Met dit doel zijn de verpakkingsmaterialen ook gemerkt.

Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat het product bij afdanking niet behandeld mag worden als gewoon huisafval. Het product moet afgevoerd worden naar een verzamelplaats voor de verwerking van elektrische en elektronische uitrusting.

Met de juiste wijze van afdanken van het apparaat helpt u mee mogelijke negatieve gevolgen en invloeden op het milieu en de menselijke gezondheid die kunnen optreden bij het onjuist afdanken van het product te voorkomen. Wend u zich voor meer gedetailleerde informatie over verwijdering en verwerking tot de officiële instantie, de gemeentelijke dienst of tot de winkel, waar u het product heeft gekocht.

Wij behouden ons het recht voor tot veranderingen en mogelijke fouten in deze gebruiksaanwijzingen.

Kooktest

EN60350-1: Gebruik alleen apparatuur die door de fabrikant is geleverd.
Plaats de bakplaat altijd helemaal tot aan de eindpositie op de draadgeleider. Plaats gebak of cakes in bakvormen zoals weergegeven op de afbeelding.

* Verwarm het apparaat voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik niet de snelle voorverwarmstand.
** Verwarm het apparaat gedurende 10 minuten voor. Gebruik niet de snelle voorverwarmstand.
*** Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

BAKKEN						
Gerecht	Uitrusting	vorm plaatsing		°C	min	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	150	25-40	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	135 **	35-50	
koekjes - twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		2, 4	140 **	25-45	
koekjes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 4, 5	135	45-60	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	160-170 **	20-30	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	155-160 **	20-30	
cupcakes – twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1,5	140-150 **	30-45	
cupcakes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		3	170	30-45	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		2	160	45-55	
biscuitgebak – twee roosters/niveaus	2× ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		2, 4	170 *	45-55	
appeltaart	2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		2	160 **	70-120	
appeltaart	2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		2	160	70-120	
BRADEN						
geroosterd brood	rooster		5	Hoog	4-7	

Vervolg tabel vorige pagina

BAKKEN						
pljeskavica (gehaktpastei)	rooster + ondiepe bakplaat als lekbak		5	Hoog	25-40	

KOKEN MET STOOM					
Gerecht	Uitrusting		°C	min	
gebak	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster	2	170	30-40	+ (laag)
broodjes	ondiepe bakplaat	3	180-200	20-30	+ (hoog)
brood	ondiepe bakplaat	3	220	10-15	+ (gemiddeld)
			190	30-45	
verse pizza	ondiepe bakplaat	1	300	4-10	
diepvriespizza	ondiepe bakplaat	2 + 4	200-220	10-20	
diepvriespizza	ondiepe bakplaat	2	200-220	15-20	
brood - broodmengsel	rooster + vorm	2	190-200	35-45	+ (laag)
brood met zonnepitten	rooster + vorm	3	220	10-15	+ (hoog)
			190	30-40	
bladerdeeghapjes	ondiepe bakplaat	3	170	10-15	+ (laag)
			170	10-20	
kip	rooster + ondiepe bakplaat	2	200	70-90	
kippenvleugels airfry	rooster + ondiepe bakplaat	4	210-220	20-35***	
crème caramel (sous vide)	rooster	3	95	40-50	
BEREIDINGEN MET STOOM					

Vervolg tabel vorige pagina

KOKEN MET STOOM					
broccoli, vers; één bakplaat	geperforeerde bakplaat	3	100	15-25	
broccoli, vers; 300 g	geperforeerde bakplaat	3	100	13-17	
erwten, bevroren; 2,5 kg	geperforeerde bakplaat	3	100	30-45	



Het typeplaatje van de oven bevindt zich aan de binnenzijde.

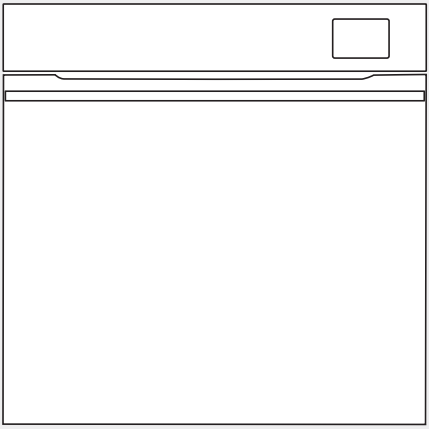
Houd het volledige typenummer bij de hand als
u de technische dienst belt.

U vindt de adressen en telefoonnummers van de
serviceorganisatie op de garantiekaart.

Pelgrim

941206-a4

CE



OFS860...

Notice d'utilisation
Four

Pelgrim

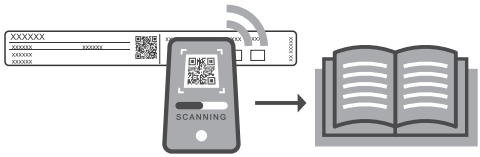
Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

Les instructions pour l'installation et le raccordement sont fournies sur une feuille séparée.

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.



Pour obtenir des instructions et des conseils plus détaillés, scannez le code QR sur la plaque signalétique.

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

INFORMATION
Informations, conseils, astuces, ou recommandations

ATTENTION !
Attention – danger

Tables des matières

Consignes de sécurité **5**

Autres avertissements de sécurité importants **6**

Description de l'appareil **8**
Équipement des appareils 8
Panneau de commandes 10

Avant la première utilisation **11**
Première mise en marche 11

Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson **13**
Menu principal - Mode manuel 14
Minuterie - Fonctions de minuterie 17
Cuisson par étapes (menu +) 19
Cuisson à la vapeur 20
Ajout de vapeur 21
Remplissage du réservoir d'eau 22
Menu automatique 23
Extra 23

Démarrage de la cuisson **26**

Fin de la cuisson et arrêt du four **26**
Gratin (menu +) 27
Base croustillante 28
Favoris - enregistrez vos propres réglages 29

Choix des réglages généraux **30**
Verrouillage de l'affichage (menu +) 31

Connexion de l'appareil à l'application ConnectLife **32**

Paramètrage Wi-Fi **32**
Utilisation du Wi-Fi 32
Gestion du contrôle à distance du four 33

Astuces et conseils généraux pour la cuisson **35**
La cuisson avec une sonde de température 36

Nettoyage et entretien **39**
Steam Clean 39
Nettoyage du réservoir d'eau et de la mousse filtrante 40
Nettoyage du système de vapeur 41
Retrait des gradins filaires et des guides coulissants fixes (extensibles) 43
Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres 43
Remplacement de l'ampoule 44

Dépannage **46**
Tableau de dépannage et des erreurs 46
Étiquette – informations sur l'appareil 47

Information de conformité **47**

Protection de l'environnement **48**

Test de cuisson **49**

Consignes de sécurité

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

AVERTISSEMENT : un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé uniquement par le fabricant, un réparateur agréé ou une personne qualifiée, au risque de provoquer un accident.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation ; évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

L’appareil n’est pas conçu pour être commandé au moyen de minuteurs externes ou d’une télécommande séparée.

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour l’utilisation de ce four.

N’utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four/la vitre des couvercles à charnière de la table de cuisson (le cas échéant), car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l’éclatement de la vitre.

N’utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l’appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

Ne versez jamais d’eau directement sur le fond de la cavité du four. Les différences de température pourraient endommager la couche d’émail.

Autres avertissements de sécurité importants

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Nous recommandons qu'(en raison du poids de l'appareil) au moins deux personnes portent et installent l'appareil.

Ne soulevez pas l’appareil en le tenant par la poignée de la porte.

Les charnières de la porte du four peuvent être endommagées lorsqu’elles sont soumises à une charge excessive. Ne vous tenez pas debout ou assis sur la porte du four ouverte et ne vous appuyez pas contre elle. Ne placez pas non plus d’objets lourds sur la porte du four.

Si vous utilisez d’autres appareils électriques à proximité de votre four, veillez à ce que leur cordon d’alimentation ne se coince pas dans la porte du four, car cela pourrait entraîner un court-circuit. Par conséquent, assurez-vous que le cordon d'alimentation des autres appareils se trouve à une distance de sécurité.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

Ne tapissez pas les parois du four avec une feuille d'aluminium et ne placez pas de lèchefrites ou d'autres récipients sur la sole. Cela réduirait la circulation d'air dans le four, obstruerait et ralentirait le processus de cuisson et détruirait le revêtement en émail.

Nous vous recommandons d'éviter d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela augmente la consommation d'énergie et favorise la condensation.

À la fin du processus de cuisson, et pendant la cuisson, faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four, car il y a risque de brûlure.

Pour éviter l'accumulation de calcaire, laissez la porte du four ouverte après la cuisson ou l'utilisation du four, pour permettre à la cavité du four de refroidir à la température ambiante.

Nettoyez le four lorsqu'il est complètement refroidi.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous différentes nuances de couleur en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Débranchez l'appareil du secteur et appelez un centre de service agréé.

Le four peut être utilisé en toute sécurité avec ou sans guide de plaque de cuisson.

Ne stockez pas d'articles dans le four car cela pourrait être dangereux si le four est allumé.

Avant de brancher l'appareil sur le secteur, attendez un moment que tous les composants s'adaptent à la température ambiante. Si le four était entreposé à une température proche du point de congélation ou en dessous, cela pourrait être dangereux pour certains composants, en particulier la pompe.

Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un environnement dont la température est inférieure à 5 °C. Si l'appareil est allumé dans de telles conditions, la pompe pourrait être endommagée.

N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau du robinet à haute teneur en chlore ou d'autres liquides du même type.

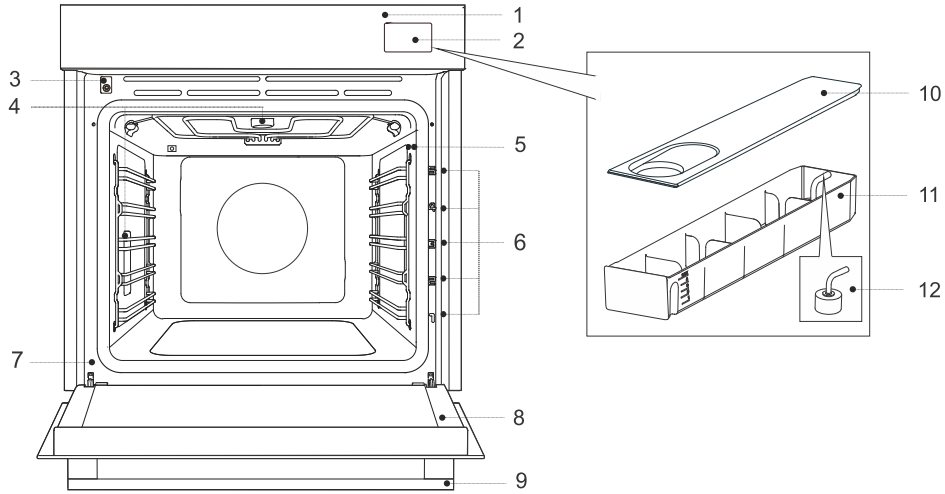
En cas de cuisson à l'injection de vapeur, ouvrez toujours complètement la porte du four une fois que le processus de cuisson est terminé. Dans le cas contraire, la vapeur sortant de la cavité du four pourrait affecter le fonctionnement du bandeau de commande.

Décollez la bande adhésive de l'unité de commande après avoir installé l'appareil dans son meuble. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une défaillance du réservoir.

⚠ **ATTENTION !**
Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

Description de l’appareil

⚠ **ATTENTION !**
Les fonctions et l’équipement des appareils dépendent du modèle.



1. Bandeau de commandes
2. Réservoir d'eau
3. Interrupteur de porte
4. Éclairage
5. Prise pour sonde de température
6. Gradins – niveaux de cuisson
7. Étiquette
8. Porte du four
9. Poignée de la porte
10. Couvercle du récipient
11. Réservoir
12. Mousse filtrante

Équipement des appareils

Interrupteur sur la porte du four

L'interrupteur coupe le fonctionnement des résistances et la ventilation dans la cavité du four lorsqu'on ouvre la porte pendant la cuisson.

Gradins

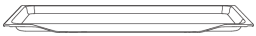
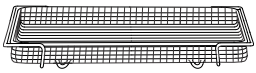
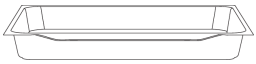
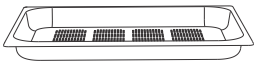
Gradins en fil – insérez toujours la grille et le lèchefrite dans le gradin.

Rails téléscopiques fixes– poser l'équipement sur la glissière. Sur la même glissière, vous pouvez poser la grille avec le lèchefrite.

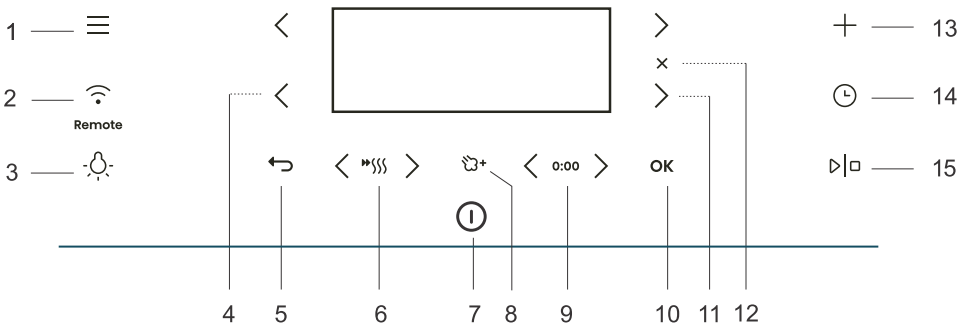
REMARQUE : les niveaux d'enfournement sont comptés de bas en haut.

Équipements et accessoires du four

(selon modèle, se référer à la fiche produit)

	**Grille métallique** – utilisée pour griller ou rôtir ou comme support pour un récipient, un lèchefrite ou une plat à gratin. REMARQUE : lors de l'insertion de la grille dans le gradin, assurez-vous toujours que sa partie surélevée se trouve à l'arrière et sur le côté supérieur. La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.
	**Lèchefrite peu profonde** – utilisé pour les gâteaux plats et de petite taille. Il peut également être utilisé comme bac d'égouttement. REMARQUE : un lèchefrite peu profond peut se déformer lorsqu'il est chauffé dans le four. Quand il refroidit, il revient à son état d'origine. La déformation n'affecte pas sa fonctionnalité.
	**Plateau à friture Airfry** – (lèchefrite avec trous) utilisé pour la cuisson avec des systèmes à injection de vapeur et pour la friture à l'air chaud. Les trous permettent une meilleure circulation de l'air autour des aliments et contribuent à les rendre plus croustillants.
	**Lèchefrite profond** – utilisé pour la cuisson des légumes et des pâtisseries humides. Il peut également être utilisé comme bac d'égouttement. REMARQUE : n'insérez jamais le lèchefrite profond tout usage (ou universel) dans le premier gradin lors de la cuisson.
	**Sonde de température** - (BAKESENSOR)
	**Plaque de cuisson perforée (INOX)** - (la plaque de cuisson perforée) est destinée à la cuisson des légumes, du poisson et de la viande à la vapeur ou à la fonction de cuisson sous vide. Elle permet une circulation homogène de la vapeur et garantit des résultats de cuisson optimaux.
REMARQUE : des équipements supplémentaires sont disponibles auprès d'un centre de service agréé.	

Panneau de commandes



Touche		Utilisation
1.	☰	Sélection des menus de base
2.	Wi-Fi	Réglage des paramètres Wi-Fi et commande à distance
3.	Éclairage	Allumer et éteindre l'éclairage du four
4.	<	Touche de sélection gauche
5.	↩	Quitter ou revenir en arrière sans sauvegarder
6.	Préchauffage rapide	Mise en marche et arrêt du préchauffage rapide
7.	⏻	Allumer et éteindre le four
8.	Vapeur +	Ajout de vapeur
9.	0:00	Réinitialisation de la minuterie
10.	OK	Confirmation de la sélection, réglages
11.	>	Touche de sélection droite
12.	×	Annuler le réglage actuel, supprimer la fonction
13.	+	Réglages avancés
14.	Horloge	Sélection des fonctions de minuterie
15.	▷|	Démarrage et arrêt des opérations

REMARQUE : seules les touches correspondant au menu en cours sont éclairées (entièrement ou partiellement) sur le panneau de commande.

Touches de raccourci :	
 Touchez brièvement la touche – pour sélectionner les paramètres	 Appuyez sur la touche – pendant 5 secondes pour des paramètres additionnels ou faire rapidement des modifications
INFORMATION Tous les réglages sont effectués à l'aide des touches. Pour une meilleure réactivité des touches, touchez-les en utilisant une large surface du bout des doigts. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un bip de confirmation retentit (lorsque cette fonction est disponible).	

			
Première étape	Étape intermédiaire	Attente / Exécution	Étape facultative

Avant la première utilisation

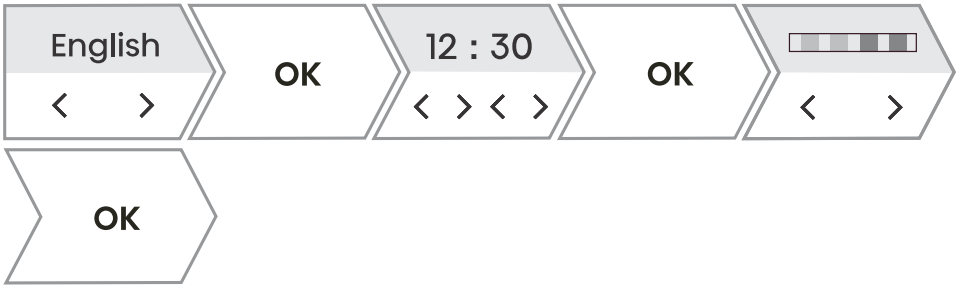
1.	Retirez les accessoires dans le four les éventuels emballages (carton, polystyrène, plastique) du four.
2.	Nettoyez les ustensiles, l'intérieur du four et le réservoir à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de produit de nettoyage agressifs.
3.	Mettez le four en marche (voir chapitre *Première mise en marche*).
4.	Préchauffez le four en utilisant les résistances de voûte et de sole pendant environ une heure à une température de 230 °C (voir chapitre Mode de cuisson manuelle).
REMARQUE : pendant la chauffe, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce pendant ce temps.	

Première mise en marche

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une coupure de courant prolongée, vous devez régler la langue, l'heure et la dureté de l'eau.

INFORMATION

Si vous ne souhaitez pas effectuer ces réglages, appuyez sur **OK** . Les paramètres par défaut seront enregistrés. Vous pouvez modifier les réglages à tout moment (voir chapitre *Choix des réglages généraux*).



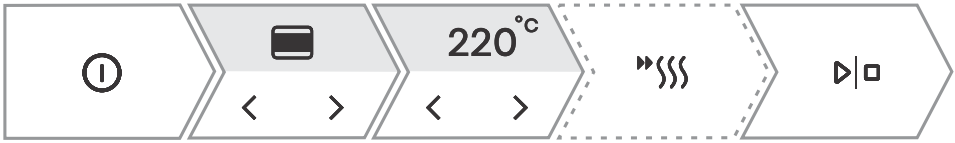
1.	**Réglage de la langue :** L'écran affiche la langue par défaut (anglais). En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez modifier la langue. Confirmez avec **OK** .
2.	**Réglage de l'heure exacte :** En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez régler l'heure exacte de la journée. Réglez les heures et les minutes séparément. Confirmez votre sélection avec la touche **OK** .
3.	**Réglage de la dureté de l'eau :** En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez régler la dureté de l'eau. Confirmez votre sélection avec la touche **OK** .
Tous les réglages initiaux sont définis et l'appareil est en mode veille.	

Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

Menu de sélection principal	
Mettez l'appareil en marche ⏻ et sélectionnez ☰ . En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez choisir parmi différents menus :	
Manuel	Vous permet de régler librement les paramètres de cuisson avec des valeurs prédéfinies d'usine qui peuvent être modifiées (voir chapitre *Menu principal - Mode manuel*).
Menu automatique	Vous offre la possibilité de choisir parmi un grand nombre de programmes prédéfinis selon le plat sélectionné (voir chapitre *Menu automatique*).
Favoris	Ce mode vous permet de sélectionner vos propres programmes que vous avez précédemment enregistrés (voir chapitre *Favoris - enregistrez vos propres réglages*).
Extra	Sélection de programmes supplémentaires (voir chapitre *Extra*).
Nettoyage	Programmes de nettoyage du four.
Réglages	Réglages généraux du four (voir chapitre *Choix des réglages généraux*).

+ menu - réglages supplémentaires	
Cette fonction offre des options de réglage supplémentaires. La composition du menu varie en fonction des options de commande disponibles à ce moment-là. Pour sélectionner des réglages supplémentaires, appuyez sur + .	
Cuisson par étapes	Réglage de la cuisson en trois étapes avec des paramètres différents (voir chapitre *Cuisson par étapes (menu +)*).
Plus d'informations	Informations détaillées sur les programmes et les fonctions du four.
Gratin	Ce programme est utilisé pour les plats contenant de la sauce ou des garnitures, ou pour cuire la surface en fin de cuisson. La fonction est disponible après 10 minutes de cuisson ou à la fin de la cuisson (voir chapitre *Gratin (menu +)*).
Favoris	Enregistrement des réglages personnalisés sélectionnés (voir chapitre *Favoris - enregistrez vos propres réglages*).
Verrouillage de l'écran	Activation/désactivation du verrouillage de sécurité pour éviter toute utilisation involontaire de l'appareil (voir chapitre *Verrouillage de l'affichage (menu +)*).

Menu principal - Mode manuel



1.	Mettez l'appareil en marche ⏻ .
2.	En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez sélectionner le système de cuisson (voir le tableau Sélection des systèmes de cuisson).
3.	En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez régler la température ou la puissance du four.
4.	Utilisez le préchauffage rapide pour que le four atteigne la température souhaitée le plus rapidement possible. En appuyant sur le symbole est entièrement éclairé. Lorsque la température définie est atteinte, un bip retentit. L'écran affiche **Insérez le plat.**. Ouvrez la porte et insérez le plat. Le programme reprend automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés.
5.	De plus, vous pouvez configurer : - Minuterie (voir chapitre *Minuterie - Fonctions de minuterie*) - Cuisson par étapes (voir chapitre *Cuisson par étapes (menu +)*) - Injection de vapeur pendant la cuisson (voir chapitre *Ajout de vapeur*)
6.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷|□ .

Choix du mode de cuisson

Symbole	Utilisation
	Chauffage sole + Voûte + Vapeur Pour la cuisson conventionnelle sur un seul gradin, la préparation de soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente). Utilisez la fonction vapeur en complément si vous souhaitez que les aliments cuisent davantage en surface et qu'ils soient plus croustillants.
	Air chaud + Vapeur La chaleur tournante permet une meilleure circulation de l'air autour du plat. De cette manière, la surface s'assèche davantage et la croûte devient plus épaisse. Idéal pour rôtir de la viande, cuire des gâteaux, des légumes et pour sécher des aliments sur un ou plusieurs niveaux en même temps. Utilisez la fonction vapeur en complément si vous souhaitez que les aliments cuisent davantage en surface et qu'ils soient plus croustillants.
	Air chaud + Chauffage sole Parfait pour la préparation de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Pour la cuisson sur un seul niveau lorsque vous souhaitez obtenir des plats cuits et croustillants le plus rapidement possible.
	Sole + Voûte + Ventilateur Pour une cuisson homogène des plats sur un seul niveau et la préparation de soufflés.

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	**Grand gril** Pour la cuisson de grandes quantités d'aliments plats tels que le pain grillé, les canapés, les saucisses à griller, les steaks, le poisson, les brochettes, ainsi que pour la cuisson de gratins et l'obtention d'une belle croûte croustillante. La résistance de voûte chauffe uniformément toute la surface. **Niveau inférieur** - adapté à la cuisson des filets de poisson, de poissons entiers, de fromages. **Niveau intermédiaire**adapté à la cuisson de petits morceaux de viande, de poissons, de légumes, de canapés, de brochettes. **Niveau supérieur** - adapté à la cuisson des steaks, des hamburgers, des saucisses grillées, des toasts et des gratins.
	**Grand gril + Ventilateur + Vapeur** Pour rôtir de la volaille et griller de gros morceaux de viande. Utilisez la fonction vapeur en complément si vous souhaitez que les aliments cuisent davantage en surface et qu'ils soient plus croustillants.
	**Air chaud + Voûte** Cette méthode de cuisson rend les aliments croustillants, sans ajout de matières grasses. C'est une version saine de la « restauration rapide » avec une teneur plus faible en calories. Convient pour les petits morceaux de viande, le poisson, les légumes et les plats surgelés précuits (frites, médaillons de poulet).
	**Plus de systèmes** Confirmez votre sélection avec la touche **OK** . Des systèmes supplémentaires s'affichent.
	**Vapeur** Ce programme est utilisé pour la cuisson de toutes sortes de légumes, de petits morceaux de viande, de fruits et d'accompagnements (riz, pâtes).
	**Sous vide** Il s'agit d'un processus de cuisson lente sous vide, à une température définie et maintenue avec précision. Le mode de cuisson sous vide convient à la préparation de viandes, de poissons et de légumes. Les aliments préparés de cette manière sont plus juteux et leur goût est plus prononcé.
	**Grand gril + Sole** Pour une cuisson plus rapide des plats sur un seul niveau et des pâtes croustillantes.
	**Sole + Gril** Pour une cuisson lente, douce et contrôlée d'aliments délicats (morceaux de viande tendres) et pour la préparation de pâtisseries à base croustillante.
	**Sole + Gril + Ventilateur** Pour une cuisson optimale de préparations boulangères à base de levure et de pains en tout genre, ainsi que pour la conservation.
	**Grand gril + Sole + Air chaud** Pour les plats qui doivent être uniformément croustillants. Cette fonction convient également à la première étape d'un rôtissage de viande en plusieurs étapes, car elle permet de saisir rapidement la surface dans la première phase de cuisson et de rôtir lentement dans la seconde. La viande sera juteuse et la croûte bien dorée.

Suite du tableau de la page précédente

Symbole	Utilisation
	**Air chaud + Gril** La chaleur tournante permet une meilleure circulation de l'air autour du plat. Cela a pour effet d'assécher davantage la surface. En combinaison avec le gril, cela permet également d'obtenir un résultat aux couleurs plus intenses. Pour une cuisson plus rapide des viandes et des légumes.
	**Air chaud ECO** [1)] Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et des pâtisseries sur un seul niveau. Cette méthode de cuisson retient une proportion d'eau plus élevée dans la viande, ce qui la rend plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâte sera cuite et dorée de façon uniforme. La plage de température utilisée est comprise entre 140 °C et 220 °C.
	**Auto** Raccourci vers le menu Auto (voir chapitre menu Auto)

[1)] *Cette fonction sert à déterminer la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.*

Minuterie - Fonctions de minuterie

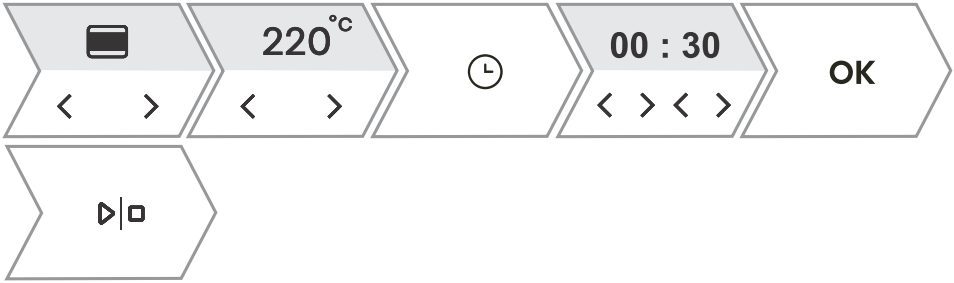
Pour sélectionner les fonctions de minuterie, appuyez sur . En appuyant sur < ou > vous pouvez sélectionner le réglage de minuterie souhaité.

INFORMATION
L'horloge doit être réglée.

INFORMATION
Vous pouvez réinitialiser la minuterie sélectionnée en appuyant sur **0:00** .

Description / fonction minuterie	Utilisation
Durée	Ce mode vous permet de spécifier la durée de fonctionnement du four.
Minuterie	La minuterie fonctionne indépendamment du fonctionnement du four. À l'expiration du temps réglé, l'appareil ne s'allume pas ou ne s'éteint pas automatiquement.
Fin de cuisson différée	Ce mode convient lorsque vous souhaitez commencer à cuire les aliments dans le four en différé. Entrez la durée et l'heure de fin de cuisson souhaitée. L'appareil se met en marche automatiquement et s'éteint à l'heure réglée.

Réglage du temps de cuisson



1.	En appuyant sur < ou > vous pouvez définir la durée de cuisson souhaité (heures et minutes). Confirmez votre sélection avec la touche **OK** . La durée de cuisson au four sélectionnée s'affiche à l'écran.
2.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur .

Réglage de la minuterie



1.	En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez régler la durée de l'alarme indépendante (heures et minutes). Confirmez votre sélection avec la touche **OK** .
Le réglage maximum possible est de 24 heures. REMARQUE : la minuterie reste toujours active après l'arrêt de l'appareil.	

Réglage de fin de cuisson différée



1.	Réglez d'abord la durée de cuisson. Avec la touche 〈 ou 〉 vous pouvez définir la durée de cuisson souhaité (heures et minutes). Confirmez votre sélection avec la touche **OK** . La durée de cuisson au four sélectionnée s'affiche à l'écran. *Exemple : 2 heures de cuisson*
2.	Vous pouvez sélectionner le démarrage différé en appuyant sur ⏲ puis double-cliquez sur 〉 . En appuyant sur 〈 ou 〉 définissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le plat soit prêt. Confirmez votre sélection avec la touche **OK** . L'heure de fin souhaitée s'affiche à l'écran. *Exemple : fin de cuisson à 18 h* ⏲
3.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur ⏯ . Le four passe en mode veille partielle en attendant la mise en marche. Les réglages sélectionnés sont automatiquement activés et désactivés à l'heure sélectionnée. Exemple : début de la cuisson à 16 h et fin de la cuisson à 18 h
Une fois la durée programmée écoulée, le four s'arrête automatiquement. Un bref signal sonore retentit.	

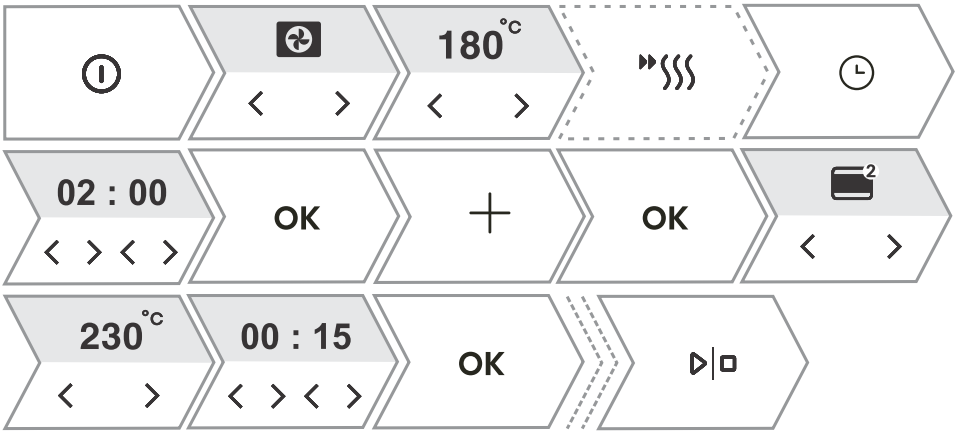
⚠ **ATTENTION !**
Cette fonction ne convient pas aux aliments qui nécessitent un préchauffage rapide.
Les aliments périssables ne doivent pas être conservés au four pendant une longue période.
Avant d'utiliser ce mode, vérifiez si l'horloge de l'appareil est à l'heure.

Cuisson par étapes (menu +)

Cette fonction permet de régler la cuisson en trois étapes (en combinant trois étapes de cuisson consécutives en un seul processus de cuisson).

INFORMATION

La fonction peut être réglée dans le Menu principal - Mode de cuisson manuel (voir chapitre *Menu principal - Mode manuel*).



1.	Mettez l'appareil en marche ⏻ .
2.	**Première étape** En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez d'abord sélectionner le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson. Vous pouvez également sélectionner le préchauffage rapide.
3.	Sélection de réglages supplémentaires. Appuyez sur + . L'écran affiche **Voulez-vous ajouter une étape ?**. Confirmez avec OK .
4.	**Étape 2** Sélectionnez les réglages pour la deuxième étape de cuisson (voir réglage au point 2) et appuyez sur OK . REMARQUE : procédez de la même manière pour **l'étape 3**.
5.	Vous avez également la possibilité de modifier les trois étapes avant le début de la cuisson. En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez sélectionner l'étape que vous souhaitez modifier.
6.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷|□ . Le four commence d'abord à fonctionner avec les paramètres de la première étape.
REMARQUE : vous pouvez supprimer une étape individuelle en appuyant sur ✕ .	

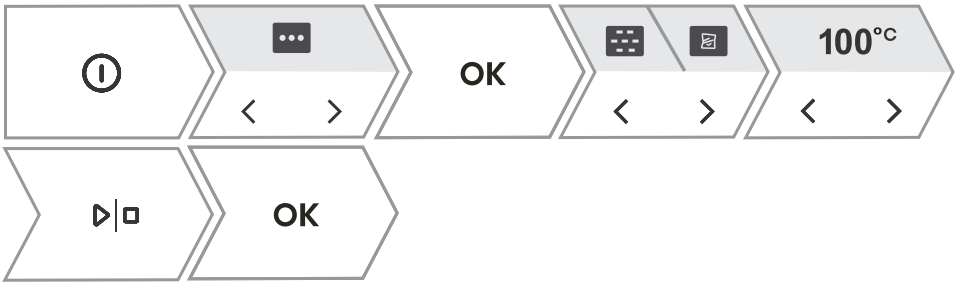
Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur est une méthode saine qui préserve toute la saveur des aliments. De plus, elle ne dégage aucune odeur désagréable. Il n'est pas nécessaire de saler l'eau ni d'ajouter des herbes ou des épices.

Les aliments ne nécessitent aucun ajout de matière grasse. La vapeur préserve le goût des aliments, sans ajouter d'odeurs provenant du gril, du plat ou de la plaque de cuisson. De plus, les saveurs ne sont pas altérées, car elles ne se dissolvent pas dans l'eau. Avec la cuisson à la vapeur, les saveurs et les odeurs ne se mélangent pas, vous pouvez donc cuire de la viande, du poisson ou des légumes ensemble. La vapeur convient également pour blanchir, décongeler, réchauffer et maintenir vos aliments au chaud.

Pour la cuisson à la vapeur, deux systèmes sont disponibles : la cuisson à la vapeur et la cuisson sous vide.

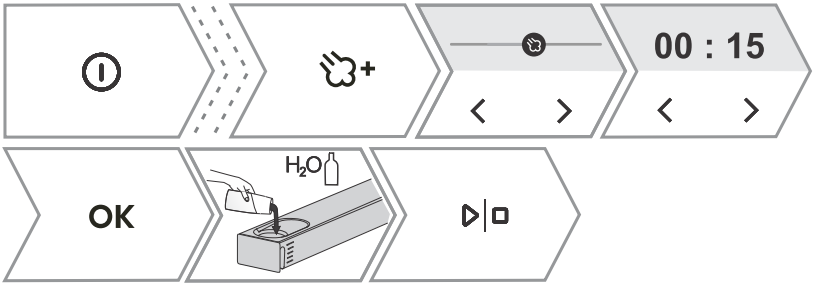
Symbole	Utilisation
	Vapeur Ce programme est utilisé pour la cuisson de toutes sortes de légumes, de petits morceaux de viande, de fruits et d'accompagnements (riz, pâtes). Cuisson à **100 °C**
	Cuisson sous vide Il s'agit d'un processus de cuisson lente sous vide, à une température définie et maintenue avec précision. Le mode de cuisson sous vide convient à la préparation de viandes, de poissons et de légumes. Les aliments préparés de cette manière sont plus juteux et leur goût est plus prononcé. Assaisonnez les aliments et emballez-les dans un sac en plastique spécialement conçu pour la cuisson sous vide. Placez les aliments emballés sur une plaque de cuisson perforée et placez cette dernière au niveau intermédiaire du four. Cuisson à **45 à 95 °C**



1.	Mettez l'appareil en marche ⏻ .
2.	En appuyant sur 〈 ou 〉 cherchez le système et appuyez sur **OK** pour le sélectionner.
3.	Avec le système sous vide, vous pouvez utiliser les touches suivantes 〈 〉 pour régler la température souhaitée entre 45 et 95 °C. Avec le système vapeur, la température est préréglée à 100 °C et ne peut pas être modifiée.
4.	Appuyez sur ▷|□ et remplissez le réservoir d'eau (voir le chapitre Remplissage du réservoir d'eau ci-dessous).
5.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur **OK** .

Ajout de vapeur

La vapeur permet de dorer davantage la surface des aliments et de les rendre plus croustillants. La juste dose de vapeur créée au cours de ce processus permet de mieux cuire la surface des aliments et de les rendre plus croustillants, tandis que l'intérieur des aliments reste doux et moelleux. Nous vous recommandons d'utiliser l'ajout de vapeur pour cuire du pain, des petits pains frais, des génoises et des gâteaux, ainsi que des petits morceaux de volaille et de légumes.



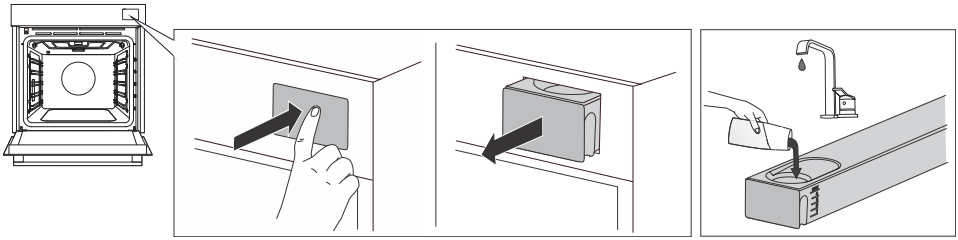
1.	Mettez l'appareil en marche ⏻ .
2.	En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez sélectionnez le mode de cuisson. Résistance de voûte + Résistance de sole Chaleur tournante Gril fort + Ventilateur L'écran affiche le symbole partiellement illuminé . Appuyez sur la touche pour ajouter de la vapeur pendant la cuisson. **L'ajout de vapeur n'est possible qu'avec les trois modes de cuisson.**
3.	En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez sélectionner le niveau d'intensité de la vapeur et la durée de cuisson à la vapeur. **Niveau bas** - adapté à la cuisson de grosses pièces de viande, de pâte levée, de poisson. **Niveau intermédiaire** - adapté à la cuisson de brioches fraîches, de génoises, de soufflés et à la cuisson de volailles. **Niveau supérieur** - adapté à la cuisson du pain. Pour la cuisson du poisson, du pain, des gâteaux et du poulet, nous recommandons d'ajouter de la vapeur dans la phase initiale de la cuisson, au cours des 10 à 15 premières minutes. Vous avez la possibilité de régler la durée d'ajout de vapeur (max. 2 heures) Confirmez votre sélection avec **OK** . Le symbole s'illumine complètement, ce qui signifie que l'ajout de vapeur est activé avec succès.
4.	Remplissez le réservoir d'eau (voir le chapitre Remplissage du réservoir d'eau ci-dessous).
5.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur ⏯ .

INFORMATION

L'ajout de vapeur peut également être activé ou désactivé pendant la cuisson.

Remplissage du réservoir d’eau

Le réservoir d'eau permet une alimentation indépendante du four en eau.



1.	Retirez le réservoir d'eau du logement en appuyant sur la porte.
2.	Ouvrez le couvercle supérieur. Nettoyez le réservoir à l'eau. Assemblez le réservoir et remplissez-le d'eau fraîche.
3.	Repoussez le réservoir dans le logement jusqu'à la butée.
REMARQUE : après la cuisson, l'eau restante dans le système de vapeur est pompée dans le réservoir d'eau. Le couvercle et le réservoir d'eau peuvent être nettoyés avec des produits de nettoyage conventionnels ne contenant pas de matériaux abrasifs.	

Le tableau ci-dessous indique les niveaux marqués sur le réservoir d'eau et la consommation approximative d'eau pour un cycle avec différents réglages du système et l'ajout de vapeur. Si l'eau du réservoir est épuisée, rajoutez-en.

Niveau	30 min	60 min
	Niveau 1	Niveau 2
	Niveau 2	Niveau 2
	Niveau 2	Niveau 3
Vapeur	Niveau 3	Niveau maximal

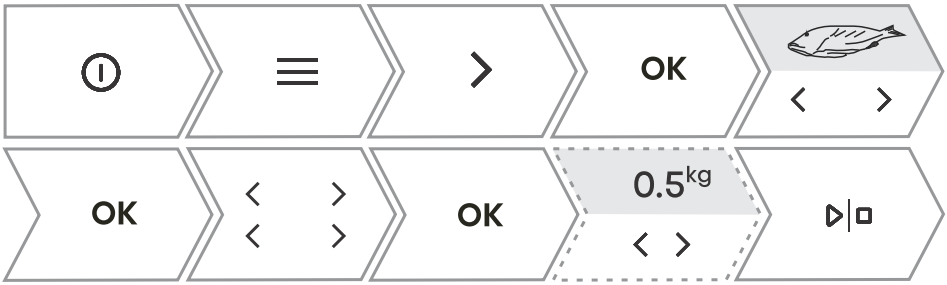
ATTENTION !

Si vous ne respectez pas le témoin MAX et versez trop d'eau dans le réservoir, l'eau en excès pourrait se déverser sur le sol à travers l'espace entre le couvercle du réservoir et le réservoir.

L'eau versée dans le réservoir doit avoir une température ambiante d'environ 20 °C (+/- 10 °C). N’utilisez pas d’eau distillée, d’eau du robinet à haute teneur en chlore ou d’autres liquides du même type. Utilisez uniquement de l'eau douce du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale non gazeuse.

Menu automatique

Le programme comporte un large choix de recettes prédéfinies approuvées par des chefs et des nutritionnistes.



1.	Allumez l'appareil et sélectionnez ☰ . En appuyant sur 〈 ou 〉 sélectionnez le menu **Auto**. Confirmez avec **OK** pour accéder au sous-menu.
2.	en appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez sélectionner le type d'aliment et le plat de votre choix. Confirmez avec **OK** . Les recettes disposent d'un système, d'une température et d'une durée de cuisson prédéterminés. REMARQUE : pour certains plats, il est possible de modifier le poids et le niveau de cuisson.
3.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷|□ .
4.	Certains plats comprennent également la fonction de préchauffage rapide. Lorsque la température définie est atteinte, un bip retentit. L'écran affiche **Insérez le plat**. Ouvrez la porte et insérez le plat. Le programme reprend automatiquement la cuisson avec les réglages sélectionnés.
REMARQUE : en appuyant sur + vous pouvez voir une description détaillée de la sélection actuelle.	

Extra



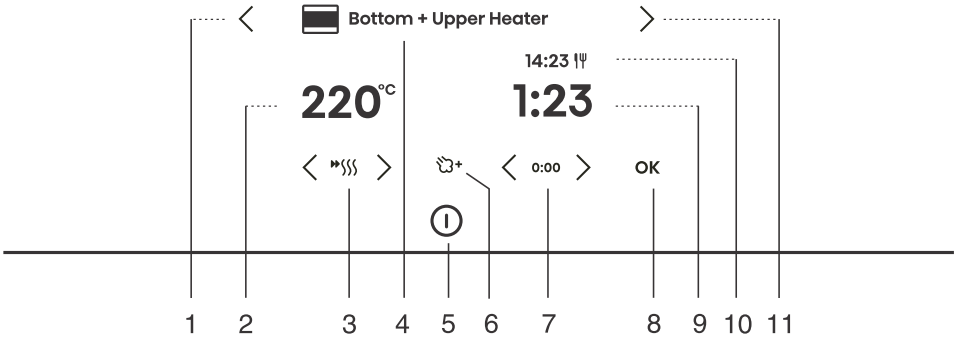
1.	Allumez l'appareil et sélectionnez ☰ . En appuyant sur 〈 ou 〉 sélectionnez le menu **Extra**. Confirmez avec **OK** pour accéder au sous-menu.
2.	en appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez sélectionnez une fonction (voir tableau ci-dessous). Confirmez avec **OK** . Les valeurs prédéfinies s'affichent. Certaines fonctions permettent de régler la température et la durée de cuisson.
3.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷|□ .

Programme	Utilisation
Friture à air	Cuisson d'aliments à l'air chaud, sans ajout de matière grasse. Alternative plus rapide et plus saine à la restauration rapide. Cette méthode de cuisson donne aux aliments une texture croustillante, sans ajout de matières grasses. Il s'agit d'une alternative saine à la « restauration rapide » avec une teneur plus faible en calories.
Levage	La pâte lèvera plus rapidement et plus uniformément sans que la surface ne soit desséchée. N'ouvrez pas la porte pendant que la pâte lève.
Déshydrater	L'air permet de réduire la quantité d'humidité dans les aliments et donc de prolonger leur durée de vie.
Décongélation	Cette méthode est utilisée pour la décongélation lente des aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pains et petits pains et fruits congelés). À mi-décongélation, retournez les aliments et séparez-les s'ils ont été congelés l'un sur l'autre.
Réchauffage à la vapeur	Ce mode vous permet de réchauffer en douceur des plats préparés à la vapeur et à l'air chaud. La vapeur évite que les aliments ne se dessèchent en préservant leur jus, leur saveur et leur texture.
Maintenir au chaud	Cette fonction est utilisée pour maintenir au chaud les plats déjà préparés. N'ouvrez pas la porte pendant le fonctionnement de l'appareil.
Réchauffement des assiettes	Cette fonction est utile si vous souhaitez préchauffer les assiettes ou les récipients afin que les aliments restent chauds plus longtemps. Vous pouvez régler la température.
Conservation	Ce processus permet de prolonger la durée de vie des aliments. Utilisez des bocaux dotés d'un joint d'étanchéité en caoutchouc et d'un couvercle. N'utilisez pas de bocaux avec des bouchons à visser ou en métal, ni de boîtes de conserve en métal. Versez un litre d'eau chaude (d'une température d'environ 70 °C) dans la lèchefrite et placez-y 6 bocaux identiques. Placez la lèchefrite dans le four sur le deuxième gradin.
Stériliser les biberons	Permet de stériliser tous les types de biberons. La stérilisation est un processus qui détruit tous types de micro-organismes.

Suite du tableau de la page précédente

Programme	Utilisation
Sabbat	La fonction Sabbat permet aux aliments dans le four de rester au chaud sans avoir à allumer et éteindre le four. Vous pouvez régler la durée de fonctionnement (entre 24 et 72 heures) et la température. En appuyant sur ▷|□ , le compte à rebours commence. Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, à l'exception de la touche ⏻ . REMARQUE : en cas de panne de courant, le mode Sabbat sera désactivé et le four reviendra à son état initial.

Démarrage de la cuisson



Touche		Utilisation
1.	<	Touche de sélection gauche
2.	220°C	Sélection de la température
3.		Mise en marche et arrêt du préchauffage rapide
4.		Mode de cuisson sélectionné
5.		Allumer et éteindre le four
6.		Ajout de vapeur
7.	0:00	Réinitialisation de la minuterie
8.	OK	Confirmation de la sélection, réglages
9.	1:23	Durée de cuisson écoulée
10.	14:23	Heure de fin de cuisson
11.	>	Touche de sélection droite
REMARQUE : seules les touches correspondant au menu en cours sont éclairées (entièrement ou partiellement) sur le panneau de commande.		

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez modifier le système, la température et la minuterie.

Fin de la cuisson et arrêt du four

Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche **Cuisson terminée**.

Vous pouvez également arrêter l'opération en appuyant sur **Cuisson terminée**.



En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez sélectionnez un nouveau réglage. Confirmez avec **OK** . La composition du menu varie en fonction des options de commande disponibles à ce moment-là.	
Cuisson terminée	Sélectionnez Terminer pour terminer la cuisson. Le menu principal apparaît à l'écran.
Ajouter du temps supplémentaire	En sélectionnant cette option, vous prolongez la cuisson avec le même système et les mêmes réglages de température. REMARQUE : si vous avez défini une durée de cuisson, le temps est décompté à partir du moment où la cuisson a été interrompue.
Gratin	Sélectionnez ce mode de cuisson pour cuire davantage le dessus du plat (voir chapitre *Gratin (menu +)*).
Dessous croustillant	Sélectionnez ce mode de cuisson pour faire dorer davantage le dessous du plat (voir chapitre *Base croustillante*).
Ajouter aux favoris ?	Ce mode vous permet d'enregistrer les réglages sélectionnés dans vos favoris et de les réutiliser ultérieurement (*Favoris - enregistrez vos propres réglages*).

INFORMATION

Une fois l'opération terminée, tous les réglages de la minuterie sont également arrêtés et effacés, à l'exception de la minuterie. L'heure du jour (horloge) est affichée. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un certain temps.

Après l'utilisation du four, il se peut qu'il reste de l'eau dans le canal de condensation (sous la porte). Essuyez le canal avec une éponge ou un chiffon.

Gratin (menu +)

Cette fonction est utilisée dans la dernière phase de cuisson, pour ajouter de la sauce ou une garniture au plat ou pour rendre croustillant le dessus. La fonction gratin permet d'avoir une croûte dorée croustillante sur le dessus du plat ; au même temps, ceci permet de ne pas sécher le plât tout en lui donnant un plus bel aspect et un meilleur goût.



1.	Appuyez sur + puis appuyez sur 〈 ou 〉 sélectionnez **Gratin**. La fonction est disponible après 10 minutes de cuisson.
2.	L'écran affiche le mode de cuisson prédéfini (grand gril) et la température de 230 °C. Réglez la durée de cuisson (max. 10 min) et confirmez la sélection en appuyant sur ▷|□ .
3.	La fonction peut également être désactivée pendant le fonctionnement. Arrêtez la cuisson en appuyant sur ▷|□ .
⚠	**ATTENTION !** **Contrôlez la cuisson. Avec la fonction gratin, le four atteint des températures élevées. La fonction gratin est active pendant 10 minutes au maximum, puis le four s'éteint automatiquement.**

Base croustillante



Cette fonction n'est disponible qu'en fin de cuisson et peut être activée pendant 10 min.	
1.	Dans le menu de fermeture, appuyez sur 〈 ou 〉 pour sélectionner **Dessous croustillant**. Confirmez votre sélection en appuyant sur ▷|□ .
2.	Arrêtez la cuisson en appuyant sur ▷|□ .

Favoris - enregistrez vos propres réglages

La fonction Ajouter aux favoris vous permet d'enregistrer vos réglages préférés et les plus fréquemment utilisés afin de les réutiliser ultérieurement. Jusqu'à 12 recettes peuvent être enregistrées.



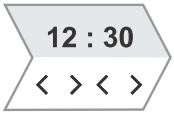
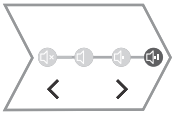
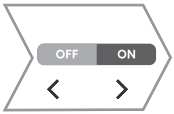
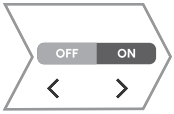
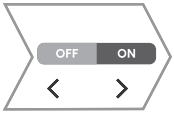
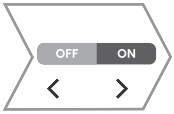
1.	**Enregistrement des recettes dans les réglages.** Appuyez sur + et 〈 ou 〉 pour sélectionner **Ajouter aux favoris ? .** Confirmez avec **OK** .
2.	**Sauvegarde du réglage après la fin de la cuisson.** Dans le menu de fermeture, appuyez sur 〈 ou 〉 pour sélectionner **Ajouter aux favoris ?**. Confirmez avec **OK** .
Vous pouvez également modifier le nom d'un réglage enregistré. En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez sélectionner la lettre et la confirmer avec **OK** . Si nécessaire, supprimez le caractère avec ✕ . Confirmez avec + pour enregistrer votre recette préférée.	
3.	**Affichage des recettes déjà enregistrées.** Appuyez sur ☰ . Appuyez sur 〈 ou 〉 pour sélectionner **Mes modes**. Confirmez avec **OK** pour accéder au sous-menu. Les recettes enregistrées s'affichent. REMARQUE : vous pouvez également modifier les valeurs prédéfinies des recettes déjà enregistrées et les sauvegarder sous un nouveau nom après la cuisson.
4.	**Suppression des recettes déjà enregistrées** Mettez l'appareil en marche et sélectionnez ☰ . En appuyant sur 〈 ou 〉 sélectionnez **Mes modes**. Confirmez avec **OK** pour afficher les recettes enregistrées. Sélectionnez une recette et supprimez-la en appuyant sur ✕ .

Choix des réglages généraux

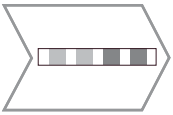
ATTENTION !
Après une coupure de courant ou après l'arrêt de l'appareil, les réglages des fonctions supplémentaires restent mémorisés pendant quelques minutes au maximum. Ensuite, tous les réglages, à l'exception du volume du signal acoustique et du variateur d'affichage, seront remis aux valeurs par défaut.



Appuyez sur ☰ . En appuyant sur 〈 ou 〉 sélectionnez **Réglages**. Confirmez avec **OK** pour accéder au sous-menu.
Vous pouvez modifier les réglages individuels avec 〈 ou 〉 .

1.		**Horloge** Réglez les heures et les minutes. Vous pouvez sélectionner les options d'affichage 12 h ou 24 h en appuyant sur ⏲ .
2.		**Volume** Vous pouvez choisir entre quatre niveaux de volume (pas de son, faible, moyen, élevé).
3.		**Son des touches** Activez ou désactivez le son des touches.
4.		**Mode Nuit** Cette option réduit automatiquement la luminosité de l'écran entre 19h00 et 7h00 et désactive l'affichage de l'horloge ainsi que les signaux sonores. Pour activer le mode Nuit, définissez l'heure de début et l'heure de fin de fonctionnement. Désactivez le mode Nuit en appuyant sur ⏲ .
5.		**Afficheur** Cette option vous permet d'activer ou de désactiver l'affichage diurne. Elle est désactivée par défaut (OFF). Si l'option est activée (ON), la consommation énergétique peut augmenter.
6.		**Préchauffage rapide automatique** Cette option active le préchauffage automatique des modes de cuisson compatibles. Activez-la (ON) ou désactivez-la (OFF).
7.		**Autres modes** Cette option active l'affichage de tous les modes de cuisson sur l'afficheur. Activez-la (ON) ou désactivez-la (OFF).

Suite du tableau de la page précédente

8.		**Réinitialisation - Paramètres d'usine** Cette option réinitialise l'appareil aux paramètres d'usine. L'écran affiche **Réinitialiser**, à confirmer par un appui long **OK** .
9.		**Langue** L'écran affiche la langue par défaut (anglais). Si la langue dans laquelle les textes sont affichés à l'écran ne vous convient pas, sélectionnez-en une autre.
10.		**Dureté de l'eau** Vous avez le choix entre cinq niveaux de dureté de l'eau. La valeur par défaut est fixée au niveau 3. La fréquence de nettoyage dépend à la fois du nombre de cuissons avec injection de vapeur et de la dureté de l'eau utilisée. La dureté de l'eau doit être ajustée avant la première utilisation. Si l'eau utilisée est plus douce ou plus dure que le niveau par défaut, vous pouvez modifier le réglage du niveau de dureté.
Pour quitter le menu des paramètres généraux, appuyez sur ☰ ou ⮌		

Verrouillage de l'affichage (menu +)



1.	Appuyez sur + et < ou > pour sélectionner **Affichage verrouillé** . Confirmez la sélection en appuyant sur **OK** . L'écran est maintenant verrouillé. Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur + puis confirmez votre sélection avec **OK** .

- Si la sécurité enfant est activée alors qu'aucune fonction Minuteur n'est engagée (seule l'horloge est affichée), le four ne fonctionnera pas.
- Si le verrouillage est activé après le réglage d'une fonction de minuterie, le four fonctionnera normalement ; cependant, il ne sera pas possible de modifier les paramètres.
- Lorsque les touches sont verrouillées, vous ne pouvez pas changer les modes de cuisson ou les fonctions supplémentaires. Vous ne pouvez qu'arrêter la cuisson.
- Les touches restent verrouillées même après l'arrêt du four. Pour sélectionner un nouveau système, vous devez désactiver le verrouillage.

Connexion de l'appareil à l'application ConnectLife

ConnectLife est une plateforme domestique intelligente qui connecte les utilisateurs, les appareils et les services. L'application **Connect**Life comprend des services numériques avancés et des solutions sans souci qui permettent aux utilisateurs de surveiller et de contrôler les appareils, de recevoir des notifications d'un smartphone et de mettre à jour le logiciel (les fonctionnalités prises en charge peuvent varier en fonction de votre appareil et de la région ou du pays dans lequel vous vous trouvez).

Pour connecter votre appareil intelligent, vous avez besoin d'un réseau Wi-Fi domestique (seuls les réseaux 2,4 GHz sont pris en charge) et d'un smartphone équipé de l'application **Connect**Life.

ConnectLife





Pour télécharger l'application **Connect**Life, scannez le code QR ou recherchez **Connect**Life dans votre App Store préféré.

1. Installez l'application **Connect**Life et créez un compte.
2. Dans l'application **Connect**Life, accédez au menu « Ajouter un appareil » et sélectionnez le type d'appareil approprié. Ensuite, scannez le code QR (il se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil ; vous pouvez également entrer le numéro AUID/MV manuellement).
3. L'application vous guide ensuite tout au long du processus de connexion de votre appareil à votre smartphone.
4. Une fois la connexion établie, vous pouvez contrôler l'appareil à distance via l'application mobile.

Paramètrage Wi-Fi

INFORMATION
Si ce réglage n'est pas disponible, votre four n'est pas équipé d'un module Wi-Fi et ne prend pas en charge la connectivité Internet.

Lorsque le module Wi-Fi est activé et que les connexions sont configurées et synchronisées avec succès, alors le four peut être contrôlé et utilisé via un appareil mobile et l'application **ConnectLife**.

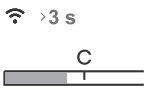
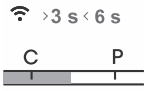
La connexion Wi-Fi fonctionne dans la même plage de fréquences que certains autres appareils (par exemple, les fours à micro-ondes et les jouets télécommandés). Par conséquent, il est possible que la connexion soit temporairement ou définitivement interrompue. Dans de tels cas, la disponibilité des fonctions proposées ne peut être garantie.

La qualité des fonctions offertes dépend fortement de l'intensité du signal. Si le routeur est éloigné de l'appareil, la connexion risque d'être de mauvaise qualité.

Utilisation du Wi-Fi

Mettez l'appareil en marche ⏻ , puis appuyez sur ☰ pour accéder aux réglages de la fonction Wi-Fi.

Pour accéder aux différents paramètres du module Wi-Fi, appuyez sur .
Si vous avez appuyez sur il est possible d'annuler le réglage en appuyant longuement et de façon répétée (pendant 18 secondes) sur la touche .

1.		**Activation du module Wi-Fi :** Après une longue pression (jusqu'à 3 secondes) , l'écran affiche **Wifi Attivato** pour indiquer que le module est activé. Le symbole **Wifi Attivato** se met à clignoter.
2.		**Connexion de l'appareil :** Après une longue pression (entre 3 et 6 secondes) , l'écran affiche **Configuration de la connexion**. REMARQUE : pour d'autres réglages, suivez les instructions de l'application ConnectLife app..
3.		**Connexion d'utilisateurs supplémentaires :** Après une longue pression (entre 6 et 9 secondes) , l'écran affiche **Appairage**. Ce réglage permet de connecter des utilisateurs supplémentaires à l'appareil à l'aide de ConnectLife app.. REMARQUE : pour d'autres réglages, suivez les instructions de l'application ConnectLife app..
4.		**Suppression de tous les utilisateurs connectés :** Après une longue pression (entre 9 et 12 secondes) , l'écran affiche **Tout dissocier**. Ce réglage permet de supprimer tous les utilisateurs connectés de ConnectLife app..
5.		**Désactivation du module Wi-Fi :** Désactivez la connexion Wi-Fi en appuyant longuement (entre 15 et 18 secondes) . L'écran affiche **Wi-Fi désactivé**.

Gestion du contrôle à distance du four

ATTENTION !
La fonction de surveillance à distance via un appareil mobile ne doit pas être utilisée pour remplacer la surveillance personnelle directe du processus de cuisson dans le four. Vérifiez toujours régulièrement, en personne, ce qui se passe réellement dans le four.

Appuyez sur . L'écran affiche **Remote** pour indiquer la possibilité de commander l'appareil à distance via ConnectLife app.,

INFORMATION

Pour des raisons de sécurité, certaines fonctions ne sont pas disponibles via l'accès à distance.

- Si le four est en mode veille et que vous ouvrez sa porte, l'option de commande à distance doit être réactivée.
- Si la porte du four est ouverte pendant le processus de cuisson, l'option de commande à distance du four est désactivée.
- Toute activité de l'utilisateur sur le bandeau de commandes désactivera automatiquement l'option de commande à distance du four.
- L'annulation ou l'achèvement du programme ou du processus de cuisson est la seule option qui reste disponible, que le contrôle à distance soit activé ou non.
- La commande à distance est désactivée lors de l'utilisation d'un dispositif à micro-ondes (ne s'applique pas aux systèmes à four micro-ondes combinés).
-

ATTENTION !

Assurez-vous toujours que le four est utilisé correctement et conformément aux instructions, en particulier lorsque vous utilisez la télécommande. Ne faites pas fonctionner le four via la télécommande à moins d'être certain de ce qu'il contient exactement.

Statut Wi-Fi	Symbole Wi-Fi sur l'écran
Le Wi-Fi est désactivé.	L'icône Wi-Fi s'illumine faiblement en permanence.
Le Wi-Fi est activé et il est connecté avec succès au serveur.	Le symbole Wi-Fi est tout illuminé en permanence.
Le Wi-Fi est activé et : • la connexion au serveur est en cours d'établissement, • est en train d'établir des connexions, • aucune connexion n'est établie avec le serveur.	L'icône Wi-Fi est totalement allumée et clignote.
Le contrôle à distance du four n'est pas activée.	Le symbole REMOTE (contrôle à distance) ne s'illumine pas à l'écran.
Le contrôle à distance du four est activée.	Le signe REMOTE (contrôle à distance) est entièrement allumé sur l'unité d'affichage.

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Équipement :

- Utilisez des équipements fabriqués avec des matériaux non réfléchissants et résistants à la chaleur (plaques, plateaux et plats fournis, ustensiles de cuisine émaillés, ustensiles de cuisine en verre trempé). Les matériaux de couleur vive (acier inoxydable ou aluminium) réfléchissent la chaleur. Par conséquent, le traitement thermique des aliments qu'ils contiennent est moins efficace.
- Insérez toujours les plaques et les plateaux de cuisson jusqu'au bout des guides. Lorsque vous cuisinez sur la grille, placez les plaques ou les plateaux de cuisson au milieu de la grille.
- Ne placez pas les plaques de cuisson directement sur le fond de la cavité du four.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson profonde tout usage au 1er niveau de guidage pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité du four ou la grille avec du papier d'aluminium.
- Placez toujours les plats de cuisson sur la grille.
- Lorsque vous cuisez sur plusieurs niveaux en même temps, insérez le lèchefrite profond tout usage dans le niveau inférieur.
- Si vous utilisez du papier parchemin, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées. Découpez-le toujours en conséquence. Le papier parchemin empêche les aliments de coller à la plaque de cuisson et facilite le retrait des aliments de la plaque.
- Lorsque vous cuisinez directement sur la grille, insérez la plaque profonde tout usage un niveau plus bas pour servir de plateau d'égouttement.

Préparation des aliments :

- Pour une préparation optimale des aliments, nous vous recommandons de respecter les directives indiquées dans le tableau de cuisson. Choisissez la température la plus basse et le temps de cuisson le plus court possible. Une fois ce temps écoulé, vérifiez les résultats, puis ajustez les réglages si nécessaire.
- Lorsque vous cuisinez selon des recettes tirées d'anciens livres de cuisine, utilisez le système de chauffage inférieur et supérieur (comme dans les fours classiques) et réglez la température à 10 °C de moins que celle indiquée dans la recette.
- Lors de la cuisson de gros morceaux de viande ou de pâtisserie à forte teneur en eau, une grande quantité de vapeur est générée à l'intérieur du four, qui peut à son tour se condenser sur la porte du four. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyez la porte et la vitre de la porte.

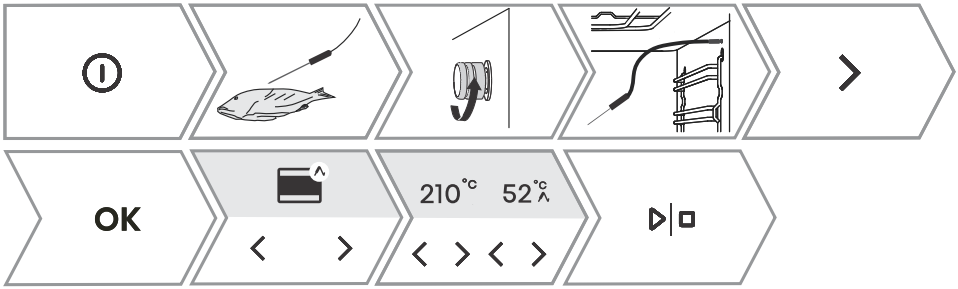
Utilisation efficace de l'énergie

- Préchauffer le four uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de ce mode d'emploi. Si vous utilisez un préchauffage rapide, ne mettez pas de nourriture dans le four tant que celui-ci n'est pas complètement chaud, sauf indication contraire. Le fait de chauffer un four vide consomme beaucoup d'énergie. Nous vous recommandons donc, si possible, de préparer plusieurs plats à la suite ou plusieurs plats en même temps.
- Retirez tous les équipements inutiles du four pendant la cuisson
- Sauf si cela est absolument nécessaire, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
- Pour les programmes de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin d'utiliser la chaleur accumulée.

La cuisson avec une sonde de température (BAKESENSOR)

La sonde de température permet de surveiller avec précision la température à cœur des aliments pendant la cuisson.

ATTENTION !
La sonde de température ne doit pas se trouver à proximité directe des éléments chauffants.



1.	Enfoncez l'extrémité métallique de la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment. REMARQUE : pour utiliser la sonde de température, il faut d'abord interrompre le processus de cuisson en cours, puis brancher la sonde de température à sa prise. Le fait de brancher la sonde dans la prise entraîne la suppression des fonctions préréglées de l'appareil.
2.	Retirez la protection de la prise située dans le coin supérieur droit à l'avant du four (voir figure) et insérez la fiche de la sonde dans la prise. En appuyant sur 〈 ou 〉 vous pouvez sélectionnez le réglage automatique ou manuel.
3.	- en mode manuel, le symbole apparaît à côté du mode de cuisson à l'écran, ainsi que la température de cuisson prédéfinie (dans une plage de température allant jusqu'à 210 °C), laquelle peut être modifiée. Définissez également la température à cœur de l'aliment (dans une fourchette de température comprise entre 30 et 99 °C). L'utilisation du mode manuel est illustrée dans l'image ci-dessus. - En mode automatique, appuyez sur 〈 ou 〉 pour sélectionner le plat. Les recettes disposent d'un mode de cuisson, d'une température et d'une durée de cuisson prédéterminés. Il est possible de faire plus ou moins dorer les aliments REMARQUE: Lors de l'utilisation de la sonde, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson.
4.	Confirmez le réglage en appuyant sur ▷|□ . Pendant la cuisson, la température réglée et la température actuelle de l'aliment s'affichent tour à tour à l'écran. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier la température de cuisson ou la température à cœur souhaitée de l'aliment pendant le fonctionnement.
5.	Lorsque la température à cœur définie est atteinte, le four s'arrête de fonctionner. L'écran affiche **Cooking complete**. Un signal sonore se fait entendre, que vous pouvez désactiver à l'aide de n'importe quelle touche. Au bout d'une minute, le signal sonore cesse automatiquement.

INFORMATION
L'utilisation d'une sonde de température permet la sélection automatique du mode de cuisson.

Utilisation correcte de la sonde, selon le type d'aliment:

- volaille: enfoncez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine;
- viande rouge: enfoncez la sonde dans une partie maigre qui n'est pas marbrée de graisse ;
- petits morceaux avec os: insérez-les dans une zone située le long de l'os ;
- poisson: placez la sonde derrière la tête, vers la colonne vertébrale.

ATTENTION !
Après utilisation, retirez avec précaution la sonde de l'aliment et de son logement, nettoyez-la et replacez le couvercle du logement.

Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande

Type d'aliment	/ °C /	très saignante [°C]	saignante [°C]	peu saignante [°C]	à point [°C]
BŒUF					
bœuf, rôti	/ 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
bœuf, surlonge	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
rôti de bœuf / bifteck de croupe	/ 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgers	/ Haute / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
VEAU					
veau, surlonge	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
veau, croupion	/ 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
PORC					
rôti, cou	/ 170 / 3	/	/	65-70	75-85
porc, longe	/ 140 / 2	/	/	60-69	/
pain de viande	/ 170 / 2	/	/	/	80-85
AGNEAU					
agneau	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
MOUTON					
mouton	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CHEVREAU					
chèvre	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
VOLAILLE					
volaille, entière	/ 210 / 2	/	/	/	82-90

Suite du tableau de la page précédente

Type d'aliment	/ °C /	très saignante [°C]	saignante [°C]	peu saignante [°C]	à point [°C]
volaille, poitrine	/ 170 / 2	/	/	/	62-65
POISSONS ET FRUITS DE MER					
truite	/ 210 / 4	/	/	62-65	/
thon	/ Intermédiaire / 4	/	/	55-60	/
saumon	/ Intermédiaire / 4	/	/	52-55	/

Nettoyage et entretien

⚠ **ATTENTION !**
Avant de procéder au nettoyage manuel, débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il refroidisse.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

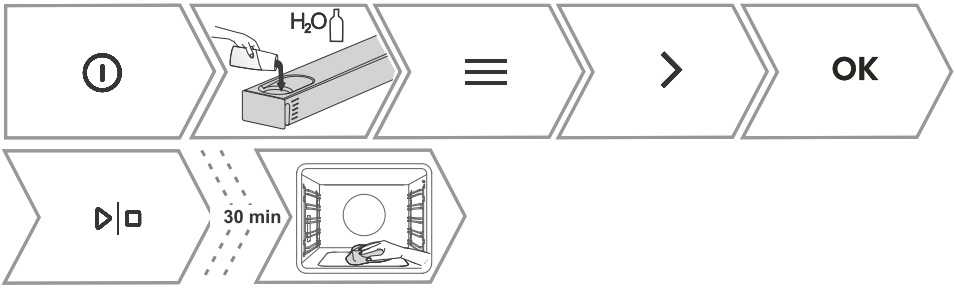
- Pour faciliter le nettoyage, la cavité du four et la plaque de cuisson sont recouvertes d'un émail spécial pour une surface lisse et résistante.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle à la main pour éliminer les grosses impuretés et le calcaire. Essuyez un chiffon doux ou une éponge propre.
- N'utilisez jamais de nettoyants et d'accessoires agressifs ou abrasifs (éponges et détergents abrasifs, produits détachants et antirouille, racleurs pour plaques de vitrocéramique).
- Les résidus alimentaires (graisse, sucre, protéines) peuvent s'enflammer pendant l'utilisation de l'appareil. C'est pourquoi, avant chaque utilisation, retirez les gros morceaux de saleté de l'intérieur du four et des accessoires.
- Les accessoires du four peuvent être lavés au lave-vaisselle. Les guides coulissants ne sont pas adaptés aux lave-vaisselle.

Extérieur de l'appareil	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour éliminer les impuretés et sécher les surfaces.
Intérieur de l'appareil	Pour la saleté ou la crasse tenace, utilisez des nettoyants de four conventionnels. Essuyez ensuite soigneusement l'appareil avec un chiffon humide pour éliminer tout résidu de produit de nettoyage.
Accessoires et gradins	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide. Si la saleté persiste, nous vous recommandons de les faire tremper avant et d'utiliser une brosse.
Si les résultats du nettoyage ne sont pas satisfaisants, répétez le processus de nettoyage.	

Steam Clean

Ce programme permet d'éliminer plus facilement les taches de l'intérieur du four.
Il est plus efficace s'il est utilisé régulièrement, après chaque utilisation.
Avant de lancer le programme de nettoyage, retirez toutes les saletés visibles de grande taille et les restes d'aliments de la cavité du four.

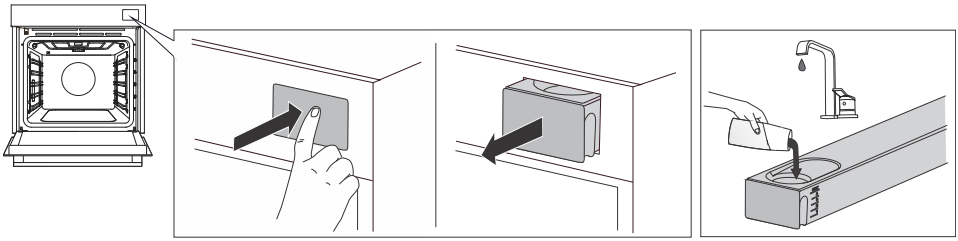
ATTENTION !
Utilisez la fonction Steam Clean quand le four a complètement refroidi.



1.	Remplissez le réservoir d'eau.
2.	Allumez l'appareil et sélectionnez ☰ . En appuyant sur 〈 ou 〉 sélectionnez le menu **Nettoyage**. Confirmez avec **OK** pour accéder au sous-menu.
3.	En appuyant sur 〈 ou 〉 sélectionnez **Steam clean pro (nettoyage à la vapeur)** . Confirmez avec **OK**
4.	Le programme durera 30 minutes. À la fin du programme, l'écran affiche **Terminer** .
5.	Une fois le programme terminé, essuyez les taches avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse. Après le nettoyage, essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide pour éliminer tout résidu de produit nettoyant. Si le processus de nettoyage n'est pas satisfaisant (en cas de saleté particulièrement tenace), recommencez-le.

Nettoyage du réservoir d'eau et de la mousse filtrante

ATTENTION !
Nettoyez la mousse filtrante lors de chaque nettoyage et détartrage du réservoir d'eau.



1.	Retirez le réservoir d'eau du logement en appuyant sur la porte.
2.	Ouvrez le couvercle supérieur. Nettoyez le réservoir à l'eau.
3.	Le couvercle et le réservoir d'eau peuvent être nettoyés avec des produits de nettoyage conventionnels ne contenant pas de matériaux abrasifs. AVERTISSEMENT : le réservoir n'est pas adapté au lave-vaisselle.

Suite du tableau de la page précédente

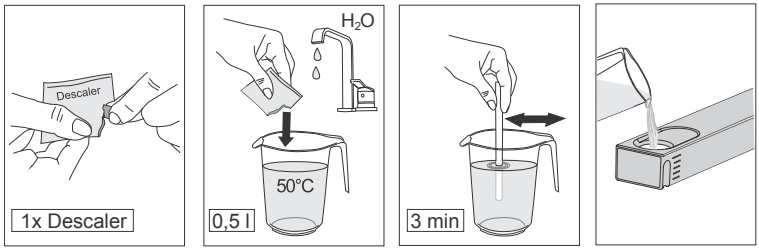
4.	Nettoyez le tuyau d'entrée et la mousse filtrante avec de l'eau du robinet. Rincez la mousse de manière à faire disparaître toute trace de saleté visible. Après le nettoyage, replacez le réservoir dans son logement jusqu'à la butée.

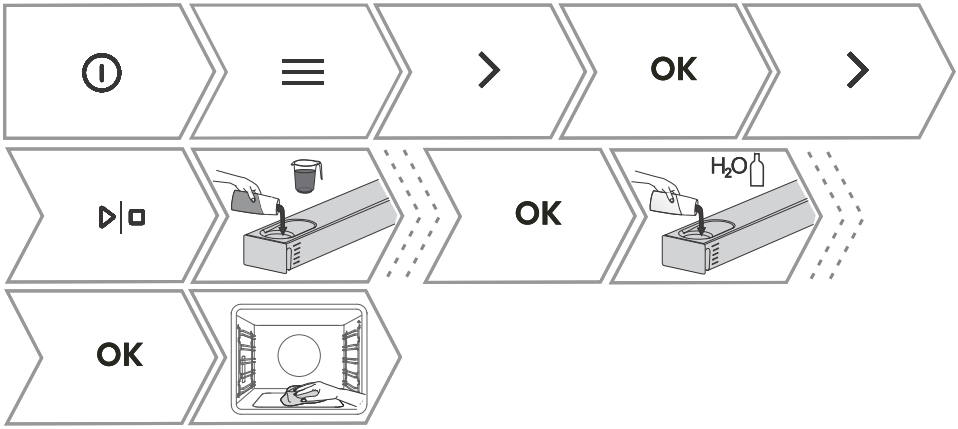
Nettoyage du système de vapeur

La fréquence de nettoyage dépend à la fois du nombre de cuissons avec injection de vapeur et de la dureté de l'eau utilisée.
Vous pouvez effectuer la procédure vous-même, sans quoi l'écran affiche un message de rappel.
Un détartrage régulier est indispensable, sous peine de provoquer un dysfonctionnement de l'appareil ; il permet en outre de prolonger la durée de vie de l'appareil et d'améliorer ses performances de cuisson.

INFORMATION

Si vous ne souhaitez pas effectuer le nettoyage du système de vapeur lorsque le four vous le demande, vous pouvez faire disparaître le message d'alerte en appuyant sur ⮌ . Le nettoyage peut être repoussé jusqu'à trois fois, puis la fonction vapeur est désactivée jusqu'à ce que la procédure soit effectuée.

	Agent de détartrage Préparez-le en mélangeant le détartrant fourni avec 0,5 l d'eau chaude (à environ 50 °C).
	Dissoudre le détartrant dans l'eau en remuant. Versez dans le réservoir l'agent de détartrage préparé.
	
H_2O	**Eau douce**



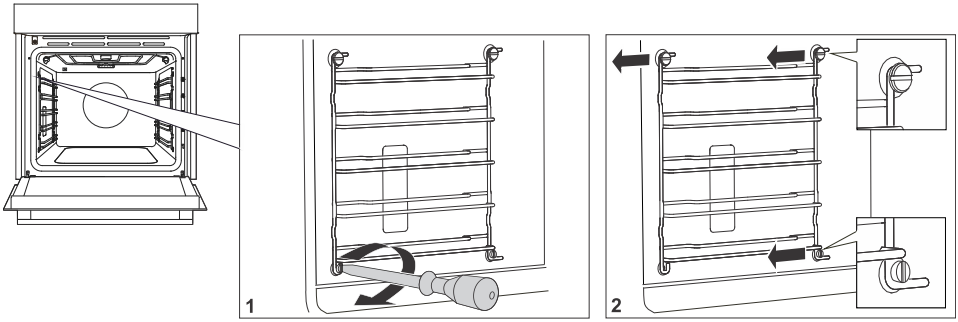
1.	Allumez l'appareil et sélectionnez ☰ . En appuyant sur 〈 ou 〉 sélectionnez le menu **Nettoyage**. Confirmez avec **OK** pour accéder au sous-menu.
2.	En appuyant sur 〈 ou 〉 sélectionnez **Détartrage** . Confirmez avec **OK**
3.	Remplissez le réservoir avec 0,5 L de détartrant. Confirmez avec **OK** . Détartrage en cours.
4.	Lorsque le processus est terminé, l'écran confirme la fin de l'opération de détartrage. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche pour le rinçage. Confirmez avec **OK** .
5.	Une fois le processus de rinçage terminé, la fin de l'opération est confirmée à l'écran. Vous pouvez maintenant procéder au nettoyage de réservoir d'eau et du four.

⚠ **ATTENTION !**
N'utilisez que le détartrant fourni afin de garantir une efficacité optimale et la longévité de l'appareil. Un sachet suffit pour une opération de nettoyage. Il est disponible auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne maintainlife.com. L'utilisation de produits tiers ne garantit pas un nettoyage complet, ce qui peut nuire au bon fonctionnement de la fonction vapeur et réduire la durée de vie de l'appareil.

Retrait des gradins filaires et des guides coulissants fixes (extensibles)

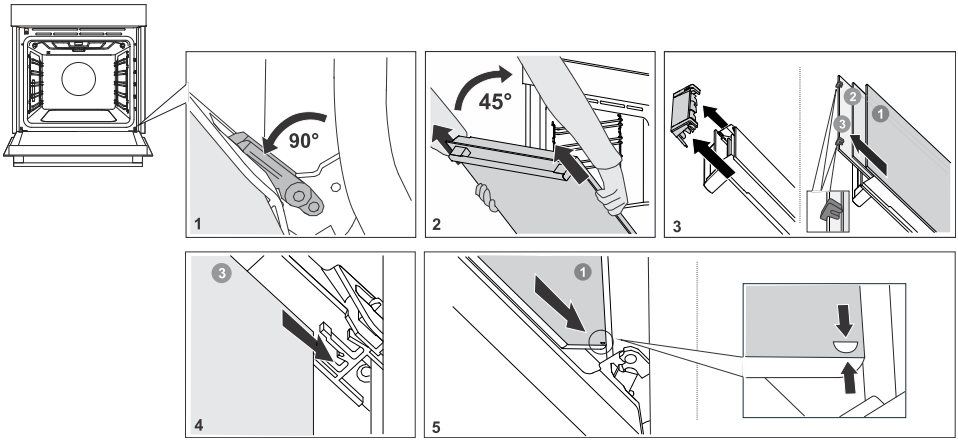
INFORMATION

Lorsque vous retirez les guides, veillez à ne pas endommager le revêtement d'émail.



1.	Dévissez la vis située sur la partie inférieure de la face avant. Utilisez un tournevis.
2.	Saisissez le guide et retirez-le du four.
REMARQUE : les vis des guides doivent être resserrées fermement à l'aide d'un tournevis après le nettoyage. Lorsque vous remettez les guides en place, veillez à les monter du même côté que celui où ils étaient installés avant leur retrait.	

Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres



1.	Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).
2.	La porte du four est fixée aux charnières à l'aide de supports spéciaux qui comprennent également des leviers de sécurité. Faites pivoter les leviers de sécurité de 90° vers la porte. Fermez lentement la porte à un angle de 45° (par rapport à la position de la porte complètement fermée) ; puis, soulevez la porte et tirez-la vers l'extérieur.

Suite du tableau de la page précédente

	La vitre de la porte du four peut être nettoyée de l'intérieur, mais elle doit d'abord être retirée de la porte du four. Faites d'abord comme décrit au point 2, mais ne l'enlevez pas.
3.	Retirez le guide d'air. Tenez-le avec vos mains sur les côtés gauche et droit de la porte. Retirez-le en le tirant légèrement vers vous.
4.	Tenez la vitre de la porte au niveau du bord supérieur et retirez-la. De même pour la deuxième et la troisième vitre (selon le modèle).
5.	Pour remplacer les vitres, observez l'ordre inverse.

INFORMATION
Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez si les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.

ATTENTION !
La charnière de la porte du four peut se fermer avec une force considérable. Par conséquent, faites toujours pivoter les deux leviers de sécurité vers le support lorsque vous montez ou démontez la porte de l'appareil.

Fermeture et ouverture progressives de la porte
(selon le modèle)

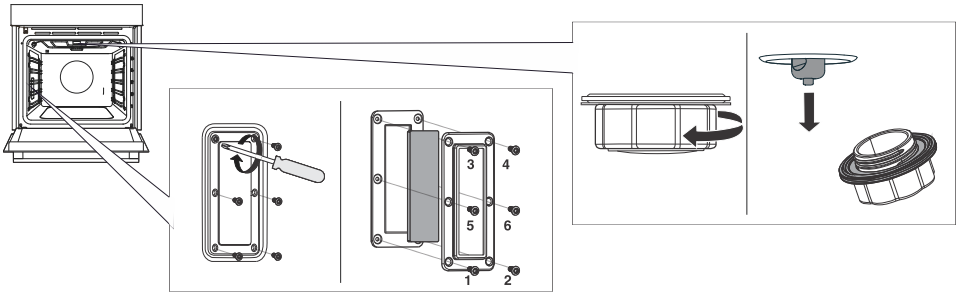
La porte du four est équipée d'un système qui amortit la force de fermeture de la porte, à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une ouverture et une fermeture de la porte simples, silencieuses et en douceur. Une légère poussée (jusqu'à un angle de 15° par rapport à la position fermée de la porte) suffit pour que la porte se ferme automatiquement et en douceur.

ATTENTION !
Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.

Remplacement de l'ampoule
L'ampoule est un consommable et n'est pas couverte par la garantie. Avant de changer l'ampoule, retirez la batterie de cuisine et les gradins du four.
Ampoule halogène : G9, 230 V, lampe laterale - 25W and lampe de voute - 40W.

ATTENTION !

Ne remplacez l'ampoule que lorsque l'appareil est débranché de l'alimentation électrique. Veillez à ne pas rayer l'émail. Protégez vos mains pour ne pas vous brûler.



1.	Dévissez les six vis. Retirez le couvercle et la vitre.
2.	Retirez l'ampoule halogène et remplacez-la par une neuve.
REMARQUE : le couvercle a un joint qui ne doit pas être retiré. Le joint doit s'ajuster à la paroi du four.	

Dépannage

Pendant la période de garantie, seul le service après-vente autorisé par le fabricant peut effectuer des réparations.

- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.
- Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; par conséquent, ne l'effectuez pas. Confiez ces travaux à un expert ou à un technicien de service.
- En cas de problèmes mineurs liés au fonctionnement de l'appareil, consultez ce manuel pour savoir si vous pouvez les résoudre vous-même.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout en raison d'une utilisation ou d'une manipulation inappropriée, la visite d'un technicien de service n'est pas gratuite, même pendant la période de garantie.
- Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur de l'appareil.
- Le tableau suivant contient des conseils pour vous aider à résoudre des problèmes courants.

Tableau de dépannage et des erreurs

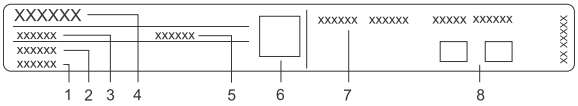
Problème/erreur	Cause
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez le service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.
L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.	Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et mettez-le en marche.
L'écran affiche l'erreur Err X. En cas d'un code d'erreur à deux chiffres, l'écran affiche Err XX.	Il y a une erreur dans le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Si l'erreur est toujours affichée, appelez un technicien de maintenance.
L'écran affiche Cuisson avec sonde à viande, mais la sonde de température n'est pas connectée.	Nettoyez la prise. Essayez de connecter et de déconnecter la sonde de température plusieurs fois d'affilée.
Fuites de vapeur au niveau de la porte du four.	Vérifiez le bon positionnement du joint dans la rainure de la porte. Installez-le correctement au cas où il ne serait pas positionné de manière appropriée.
Rôtissage insuffisant sur la face inférieure.	Assurez-vous que le programme de cuisson sélectionné est correct.
La vapeur s'accumule sur l'afficheur lors de l'ouverture de la porte.	Ouvrez complètement la porte du four, ne la laissez pas un peu fermée.
Grande quantité de vapeur lors de la cuisson.	Certains aliments contiennent beaucoup d'eau, il est donc normal qu'il y ait beaucoup de vapeur.

Suite du tableau de la page précédente

Problème/erreur	Cause
La sonde à viande apparaît à l'écran, bien qu'elle ne soit pas utilisée.	La cause de l'erreur peut être due à des gouttes ou à de la saleté dans la prise de la sonde à viande. Nous vous recommandons d'insérer et de retirer la sonde à viande plusieurs fois pour nettoyer la prise.
Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.	

Étiquette – informations sur l'appareil

Une plaque signalétique contenant des informations de base sur l'appareil est fixée sur le bord du four. Des informations précises sur le type et le modèle de l'appareil figurent également sur la fiche de garantie.



1. Numéro de série
2. Modèle
3. Type
4. Marque
5. ID/code
6. Code QR
7. Informations techniques
8. Étiquettes/symboles de conformité

Information de conformité

Type d'équipement radio :	Module Wi-Fi/BLE intégré
Indicateur Wi-Fi	
Plage de fréquence de fonctionnement :	2412 ~ 2472 MHz
Puissance de sortie maximale :	19.99 dBm EIRP
Gain d'antenne maximal :	3.26 dBi
Indicateur Bluetooth	
Plage de fréquence :	2402 ~ 2480 MHz
Sortie porteuse :	10,00 dBm
Type d'émission :	F1D

La société certifie la conformité du dispositif Connectlife avec les exigences indispensables et les autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE. La déclaration de conformité détaillée peut être consultée sur la page Internet de votre appareil https://auid.connectlife.io, dans la section des documents complémentaires.

INFORMATION
L'appareil dispose d'une interface graphique basée sur la bibliothèque graphique LVGL.

Protection de l'environnement



Nos emballages sont en matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans risque pour l’environnement. Dans ce but, tous les matériaux d'emballage sont pourvus du marquage approprié.

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Mettez le produit au rebut dans un centre de collecte agréé pour le traitement des DEEE.

En mettant ce produit **au rebut** conformément aux recommandations, vous contribuerez à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l’environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l’avez acheté.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu s'y glisser.

Test de cuisson

EN60350-1 : utilisez uniquement les équipements fournis par le fabricant.
Insérez toujours la plaque de cuisson jusqu'à la position finale sur le rail métallique. Placez la pâte ou les gâteaux à cuire dans des moules comme indiqué sur l'image.

* Préchauffez le four à la température souhaitée. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.
** Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.
*** Retournez après 2/3 du temps de cuisson.

CUISSON						
Plat	Équipement	moule placement		°C	min	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	150	25-40	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	135 **	35-50	
cookies – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		2, 4	140 **	25-45	
cookies – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 4, 5	135	45-60	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	160-170 **	20-30	
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	155-160 **	20-30	
cupcakes – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1,5	140-150 **	30-45	
cupcakes – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 3, 5	140-150	30-50	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		3	170	30-45	
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2	160	45-55	
génoise – deux supports/niveaux	2 x moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille	◯◯	2, 4	170 *	45-55	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille	◯◯	2	160 **	70-120	
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille	◯◯	2	160	70-120	
RÔTISSAGE						
pain grillé	grille métallique		5	Haut	4-7	

Suite du tableau de la page précédente

CUISSON						
pljeskavica (galette de viande hachée)	grille métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur		5	Haut	25-40	

CUISSON À LA VAPEUR					
Plat	Équipement		°C	min	
cake	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille	2	170	30-40	+ (Faible)
brioches	plaque de cuisson peu profonde	3	180-200	20-30	+ (Haut)
pain	plaque de cuisson peu profonde	3	220	10-15	+ (Intermédiaire)
			190	30-45	
Pizza fraîche	plaque de cuisson peu profonde	1	300*	4-10	
pizza surgelée	plaque de cuisson peu profonde	2 + 4	200-220	10-20	
pizza surgelée	plaque de cuisson peu profonde	2	200-220	15-20	
pain - mélange à pain	Grille métallique et moule	2	190-200	35-45	+ (Faible)
pain aux graines de tournesol	Grille métallique et moule	3	220	10-15	+ (Haut)
			190	30-40	
rouleaux de pâte feuilletée	plaque de cuisson peu profonde	3	170	10-15	+ (Faible)
			170	10-20	
poussin	Grille métallique et plaque de cuisson peu profonde	2	200	70-90	

Suite du tableau de la page précédente

CUISSON À LA VAPEUR					
ailes en mode AirFry	Grille métallique et plaque de cuisson peu profonde	4	210-220	20-35***	
crème caramel (sous vide)	grille métallique	3	95	40-50	
CUISSON À LA VAPEUR					
Brocoli frais ; lèchefrite simple	Lèchefrite perforée	3	100	15-25	
Brocoli frais ; 300 g	Lèchefrite perforée	3	100	13-17	
Petits pois congelés ; 2,5 kg	Lèchefrite perforée	3	100	30-45	



La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.

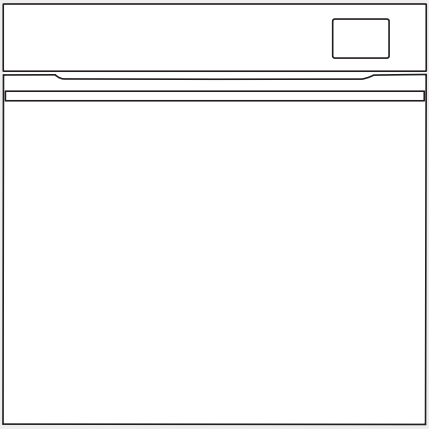
Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

Pelgrim

941205-a4

CE



OFS860...

Bedienungsanleitung
Ofen

Pelgrim

Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Gerätes erwiesen haben.

Um Ihnen den Gebrauch des Gerätes zu vereinfachen, haben wir eine ausführliche Gebrauchsanleitung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden.

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das gekaufte Produkt unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Anweisungen zur Installation und zum Anschluss finden Sie auf einem separaten Blatt.

Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.



Für detailliertere Anweisungen und Tipps scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild.

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

INFORMATION!
Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

WARNUNG!
Warnung – Gefahr

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise **5**

Andere wichtige Sicherheitswarnungen **6**

Gerätebeschreibung **8**
Geräteausstattung 8
Bedienfeld 10

Vor dem ersten Gebrauch **11**
Zum ersten Mal einschalten 11

Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen **13**
Hauptmenü – Manuell 14
Timer – Timerfunktionen 17
Zubereitung in Schritten (+ Menü) 19
Zubereitung mit Dampf 20
Dampfzugabe 21
Befüllung des Wassertanks 22
Automatik-Menü 23
Extra 23

Start des Back-/ Bratvorgangs **25**

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens **25**
Gratinieren (+ Menü) 26
Knuspriger Boden 27
Favoriten – eigene Einstellungen speichern 28

Auswahl der allgemeinen Einstellungen **29**
Displaysperre (+ Menü) 30

Verbinden des Geräts mit der ConnectLife-App **31**

WLAN-Verwaltung **31**
Nutzung von WLAN 32
Handhabung der Fernbedienung 32

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen **34**
Kochen mit einer Temperatursonde 35

Reinigung und Pflege **38**
Dampfreinigung 38
Reinigung des Wassertanks und des Filterschaums 39
Reinigung des Dampfsystems 40
Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen 42
Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen 42
Austausch des Leuchtmittels im Garraum 43

Problemlösung **45**
Tabelle Störungen und Fehler 45
Etikett – Geräteinformationen 46

Informationen zur Konformität **46**

Umweltschutz **47**
Entsorgung von Gerät und Verpackung 47

Garprüfung **49**

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

Auf das Gerät darf keine Dekorationsblende montiert werden, da es zur Überhitzung kommen kann.

WARNUNG: Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller oder von einem autorisierten Reparateur oder einer anderen qualifizierten Person ersetzt werden, da es sonst gefährlich werden kann.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, die über mangelnde Erfahrung oder Wissen verfügen, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

WARNUNG: Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß; vermeiden Sie den Kontakt mit Heizelementen. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

Verwenden Sie ausschließlich die zum Gebrauch in diesem Backofen empfohlene Temperatursonde.

Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, um das Backofentürglas/das Glas der Scharnierdeckel des Kochfelds (je nach Bedarf) zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.

Gießen Sie niemals Wasser direkt auf den Boden des Ofenraums. Temperaturunterschiede können zu einer Beschädigung der Emailbeschichtung führen.

Andere wichtige Sicherheitswarnungen

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Wir empfehlen, dass das Gerät (aufgrund seines Gewichts) von mindestens zwei Personen getragen und installiert werden sollte.

Heben Sie das Gerät nicht an, indem Sie es am Türgriff halten.

Ofentürscharniere können bei übermäßiger Belastung beschädigt werden. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Ofentür und lehnen Sie sich nicht dagegen. Stellen Sie auch keine schweren Gegenstände auf die Ofentür.

Wenn sich die Netzkabel anderer Geräte in der Nähe des Backofens in der Backofentür verfangen, können sie beschädigt werden, was zu einem Kurzschluss führen kann. Stellen Sie daher sicher, dass sich die Netzkabel anderer Geräte in einem sicheren Abstand befinden.

Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsöffnungen nicht bedeckt oder behindert sind.

Legen Sie die Wände des Backofens nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behälter auf den Boden des Backofens. Dies würde die Luftzirkulation im Backofen verringern, den Backvorgang behindern und verlangsamen und die Emaillebeschichtung zerstören.

Wir empfehlen, das Öffnen der Ofentür während des Backens zu vermeiden, da dies den Stromverbrauch und die Kondensatansammlung erhöht.

Seien Sie am Ende des Backvorgangs und während des Backens beim Öffnen der Ofentür vorsichtig, da Verbrühungsgefahr besteht.

Um Kalkansammlungen zu vermeiden, lassen Sie die Ofentür nach dem Backen oder Verwenden des Ofens offen, damit der Ofenraum auf Raumtemperatur abkühlen kann.

Reinigen Sie den Backofen, wenn er vollständig abgekühlt ist.

Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbeleuchtung.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und rufen Sie einen autorisierten Kundendienst an.

Der Backofen kann sicher mit oder ohne Backformführungen verwendet werden.

Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen, die beim Einschalten des Ofens eine Gefahr darstellen könnten.

Lassen Sie das Gerät vor dem Anschließen an das Stromnetz einige Zeit bei Raumtemperatur stehen, damit sich alle Komponenten an die Raumtemperatur anpassen können. Wenn der Ofen bei einer Temperatur nahe dem Gefrierpunkt oder darunter gelagert wurde, kann dies für einige Komponenten, insbesondere die Pumpe, gefährlich sein.

Betreiben Sie das Gerät nicht bei einer Umgebungstemperatur unter 5 °C. Wenn das Gerät unter solchen Bedingungen eingeschaltet wird, kann die Pumpe beschädigt werden.

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chlorgehalt oder ähnliche Flüssigkeiten.

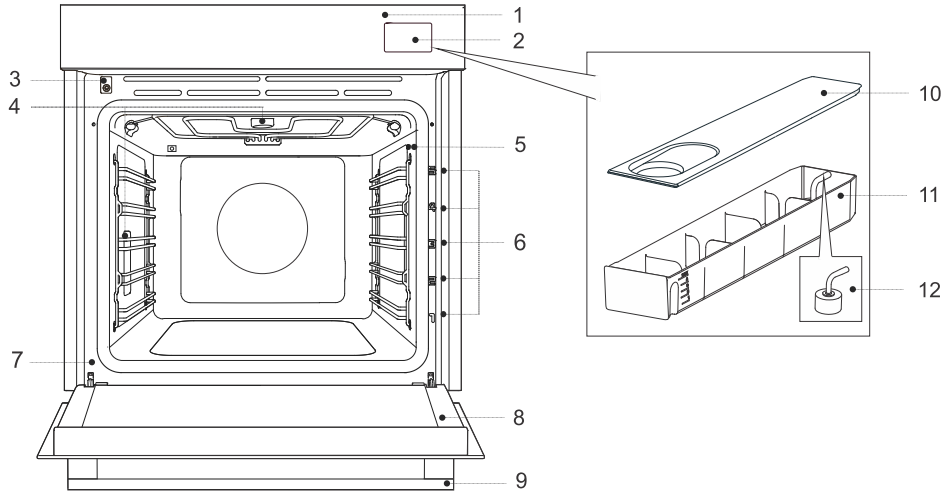
Öffnen Sie beim Backen mit Dampfinjektion die Ofentür immer vollständig, wenn der Backvorgang abgeschlossen ist. Wenn Sie dies nicht tun, kann der aus dem Ofenraum aufsteigende Dampf den Betrieb der Steuereinheit beeinträchtigen.

Ziehen Sie das Klebeband von der Bedieneinheit ab, nachdem Sie das Gerät in den Schrank eingebaut haben. Andernfalls kann es zu einem Tankausfall kommen.

⚠ WARNUNG!
Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.

Gerätebeschreibung

⚠ **WARNUNG!**
Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



1. Bedieneinheit
2. Wassertank
3. Türschalter
4. Beleuchtung
5. Temperaturfühlerbuchse
6. Führungsschienen - Einschubebenen
7. Etikett
8. Ofentür
9. Türgriff
10. Behälterabdeckung
11. Tankbehälter
12. Filterschaum

Geräteausstattung

Türkontaktschalter

Der Schalter schaltet den Betrieb der Heizelemente und die Belüftung des Backofenraums ab, wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird.

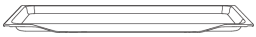
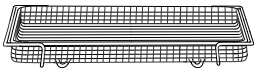
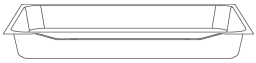
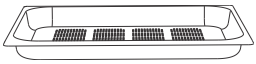
Führungen

Metallführungen – setzen Sie den Gitterrost und das Backblech immer in die Führung ein.

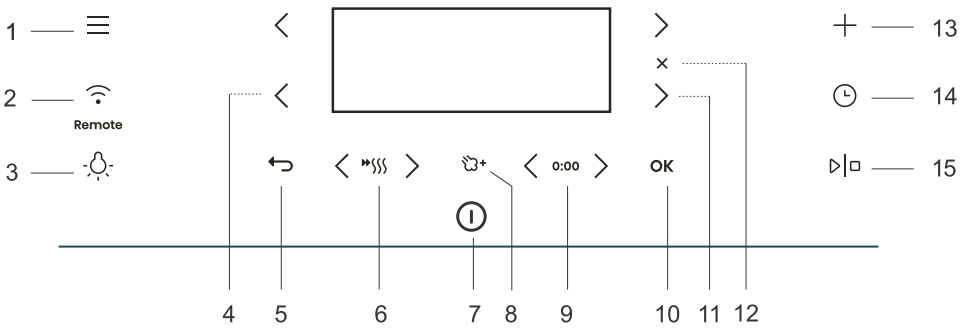
Feste Ausziehführungen - setzen Sie das Zubehör auf die Führung. Sie können den Rost zusammen mit der Auffangschale auf die gleiche Führung setzen.

HINWEIS: Führungen – Gestellebenen werden von unten nach oben gezählt.

Backofenausrüstung und Zubehör

	**Gitterrost** - zum Grillen/Bräunen oder als Unterlage für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform. HINWEIS: Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts in die Führung immer darauf, dass sich der erhöhte Teil auf der Rückseite und an der Oberseite befindet. Der Gitterrost ist mit einer Sicherheitsverriegelung versehen. Deshalb muss der Gitterrost beim Herausziehen aus dem Backofen vorne leicht angehoben werden.
	**Flaches Backblech** – für flache und kleine Kuchen. Es kann auch als Auffangschale verwendet werden. HINWEIS: Ein flaches Backblech kann sich beim Erhitzen im Backofen verformen. Wenn es abkühlt, kehrt es in seinen ursprünglichen Zustand zurück. Die Verformung hat keinen Einfluss auf dessen Funktionalität.
	**Airfry-Gitterschale** – (Backform mit Löchern) zum Garen mit Systemen mit Dampfinjektion und zum Heißluftfrittieren. Die Löcher ermöglichen eine bessere Luftzirkulation um die Lebensmittel und tragen zu einer besseren Knusprigkeit bei.
	**Tiefes Backblech** – zum Backen von Gemüse und feuchtem Gebäck. Es kann auch als Auffangschale verwendet werden. HINWEIS: Setzen Sie das tiefe Allzweck- (oder Universal-) Backblech beim Backen niemals in die erste Führung ein.
	**Temperaturfühler** - (BAKESENSOR)
	**Perforiertes Backblech (EDELSTAHL)** - (Backblech mit Löchern) zum Garen von Gemüse, Fisch und Fleisch mit Dampf oder bei Verwendung der Sous-Vide-Funktion. Es sorgt für eine gleichmäßige Dampfumwälzung und optimale Garergebnisse.
HINWEIS: Zusätzliches Zubehör kann bei einem autorisierten Servicecenter erworben werden.	

Bedienfeld



Taste		Verwendung
1.	☰	Auswahl der Grundmenüs
2.		WLAN-Konnektivitätseinstellung und Fernsteuerung
3.		Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung
4.	<	Linke Auswahltaste
5.		Beenden oder zurückkehren ohne zu speichern
6.		Ein- und Ausschalten des schnellen Vorheizens
7.		Ein- und Ausschalten des Backofens
8.		Dampfzugabe
9.	0:00	Zurücksetzung der Zeitfunktion
10.	OK	Auswahlbestätigung, Einstellungen
11.	>	Rechte Auswahltaste
12.	×	Aktuelle Einstellung abbrechen, Funktion löschen
13.	+	Erweiterte Einstellungen
14.		Auswahl der Zeitfunktionen
15.		Starten und Stoppen des Betriebs
HINWEIS: Nur die Tasten, die im aktuellen Menü aktiviert sind, werden (ganz oder teilweise) auf dem Bedienfeld beleuchtet.		

Kurzwahltaste:	
 Kurzes Drücken – für Grundauswahlen	 Langes Drücken, 5 Sekunden – für zusätzliche Einstellungen oder schnelle Erhöhung der Einstellung
INFORMATION! Alle Einstellungen werden über die Tasten gesteuert. Damit die Tasten besser reagieren, sollten Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerspitze berühren. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein akustisches Signal bestätigt (wenn diese Funktion verfügbar ist).	

			
Erster Schritt	Zwischenschritt	Warten / Umsetzung	Optionaler Schritt

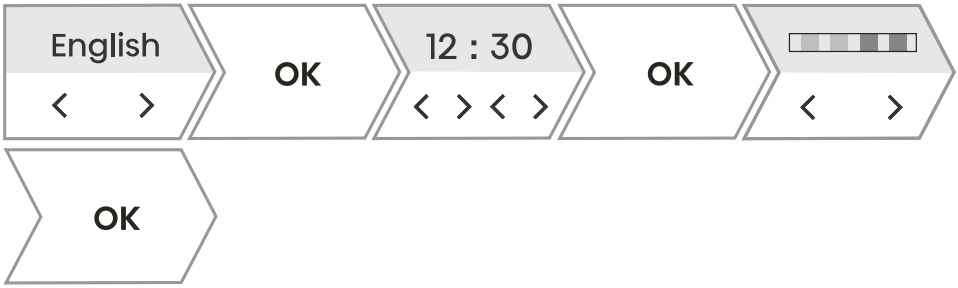
Vor dem ersten Gebrauch

1.	Entfernen Sie Backofenutensilien und jegliche Verpackung (Pappe, Styropor, Plastik) aus dem Backofen.
2.	Wischen Sie die Utensilien, das Innere des Backofens und den Tankbehälter mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine groben Tücher oder Reinigungsmittel.
3.	Schalten Sie den Backofen ein (siehe Kapitel *Zum ersten Mal einschalten*).
4.	Heizen Sie den Backofen mit dem Ober- und Unterhitzesystem etwa eine Stunde lang bei einer Temperatur von 230 °C vor (siehe Kapitel Manueller Zubereitungsmodus).
HINWEIS: Während des Aufheizens wird der charakteristische „Neugeruch“ freigesetzt, daher sollten Sie den Raum während dieser Zeit gut lüften.	

Zum ersten Mal einschalten

Nach dem erstmaligen Anschluss des Geräts an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall müssen Sie die Sprache, die Uhrzeit und die Wasserhärte einstellen.

INFORMATION!
Wenn Sie dies nicht einstellen möchten, tippen Sie auf **OK** . Die Standardeinstellungen werden gespeichert. Sie können die Einstellungen jederzeit ändern (siehe Kapitel *Auswahl der allgemeinen Einstellungen*).



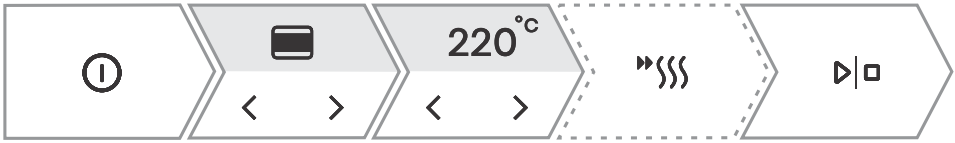
1.	**Einstellen der Sprache:** Das Display zeigt die Standardsprache (Englisch) an. Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie die Sprache ändern. Bestätigen Sie mit **OK** .
2.	**Einstellen der genauen Uhrzeit:** Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie die genaue Tageszeit einstellen. Stellen Sie die Stunden und Minuten separat ein. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK** .
3.	**Einstellen der Wasserhärte:** Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie die Wasserhärte einstellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK** .
Alle Ersteinstellungen sind vorgenommen und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.	

Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

Hauptauswahlmenü	
Schalten Sie das Gerät ein ⏻ und wählen Sie ☰ . Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie aus verschiedenen Menüs wählen:	
Manuell	Ermöglicht die beliebige Einstellung der Zubereitungsparameter mit werkseitig voreingestellten Werten, die geändert werden können (siehe Kapitel *Hauptmenü – Manuell*).
Automatik-Menü	Ermöglicht je nach ausgewähltem Gericht eine große Auswahl an voreingestellten Programmen (siehe Kapitel *Automatik-Menü*).
Favoriten	In diesem Modus können Sie Ihre eigenen Programme auswählen, die Sie zuvor gespeichert haben (siehe Kapitel *Favoriten – eigene Einstellungen speichern*).
Extra	Auswahl von Zusatzprogrammen (siehe Kapitel *Extra*).
Reinigen	Backofenreinigungsprogramme.
Einstellungen	Allgemeine Backofeneinstellungen (siehe Kapitel *Auswahl der allgemeinen Einstellungen*).

+ Menü – zusätzliche Einstellungen	
Die Funktion bietet zusätzliche Einstellungsmöglichkeiten. Der Menüinhalt variiert je nach den zu diesem Zeitpunkt verfügbaren Steuerungsoptionen. Um weitere Einstellungen auszuwählen, tippen Sie auf + .	
Schritt-für-Schritt-Garen	Dreistufige Zubereitungseinstellung mit verschiedenen Parametern (siehe Kapitel *Zubereitung in Schritten (+ Menü)*).
Weitere Informationen	Detaillierte Informationen zu den Programmen und der Funktion der Backofensysteme.
Gratinieren	Es wird für Gerichte verwendet, denen Sie Dressing/Topping hinzufügen oder deren Oberfläche Sie am Ende zusätzlich backen möchten. Die Funktion kann nach 10 Minuten der Zubereitung oder am Ende der Zubereitung ausgewählt werden (siehe Kapitel *Gratinieren (+ Menü)*).
Favoriten	Speichern ausgewählter benutzerdefinierter Einstellungen (siehe Kapitel *Favoriten – eigene Einstellungen speichern*).
Bildschirmsperre	Aktivieren / Deaktivieren der Sicherheitstastensperre zum Schutz des Backofens vor unbeabsichtigter Benutzung (siehe Kapitel *Displaysperre (+ Menü)*).

Hauptmenü – Manuell



1.	Schalten Sie das Gerät ein ⏻ .
2.	Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie das Zubereitungssystem auswählen (siehe Tabelle „Auswahl der Zubereitungssysteme“).
3.	Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie die Temperatur oder Leistung einstellen.
4.	Verwenden Sie Schnelles Vorheizen, um den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Durch Drücken von leuchtet das Symbol vollständig auf. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint **Stellen Sie das Gericht hinein**. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Das Programm setzt die Zubereitung mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.
5.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - Timer (siehe Kapitel *Timer – Timerfunktionen*) - Zubereitung in Schritten (siehe Kapitel *Zubereitung in Schritten (+ Menü)*) - Dampfinjektion während des Garens (siehe Kapitel *Dampfzugabe*)
6.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷|□ .

Auswahl des Kochsystems

Symbol	Verwendung
	Unterhitze + Oberhitze + Dämpfen Für konventionelles Garen auf einem einzigen Rost, für die Zubereitung von Soufflés und für die Zubereitung bei niedrigen Temperaturen (langsames Garen). Verwenden Sie die Dampfzugabe, wenn Sie möchten, dass die Oberfläche der Speisen mehr gart und knuspriger wird.
	Heißluft + Dämpfen Heißluft ermöglicht eine bessere Luftzirkulation um das Gericht. Auf diese Weise trocknet es dessen Oberfläche mehr und erzeugt eine dickere Kruste. Zum Braten von Fleisch, Backen von Kuchen, Garen von Gemüse und zum Trocknen von Lebensmitteln auf einem oder mehreren Rosten gleichzeitig. Verwenden Sie die Dampfzugabe, wenn Sie möchten, dass die Oberfläche der Speisen mehr gart und knuspriger wird.
	Heißluft + Unterhitze Perfekt für Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Zum Zubereiten auf einer Ebene, wenn Sie möchten, dass Ihre Gerichte so schnell wie möglich gegart und knusprig werden.
	Unterhitze + Oberhitze + Ventilator Zum gleichmäßigen Zubereiten von Gerichten auf einer Ebene und zum Zubereiten von Soufflés.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	**Grosser Grill** Zur Zubereitung großer Mengen flacher Lebensmittel, wie z. B. Toastbrot, Canapees, Grillwürste, Steaks, Fisch, Spieße, zum Gratinieren und für eine schöne knusprige Kruste. Die an der Oberseite des Backofenraums montierten Heizelemente erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig. **Niedrige Stufe** – geeignet zur Zubereitung von Fischfilets, ganzen Fischen und zum Braten von Käse. **Mittlere Stufe** – geeignet zur Zubereitung kleiner Fleischstücke, Fischstücke, Gemüse, Canapees, Spieße. **Hohe Stufe** – geeignet zur Zubereitung von Steaks, Burgern, Grillwürsten, Toast und Gratinieren.
	**Großer Grill + Ventilator + Dämpfen** Zum Rösten von Geflügel und Grillen großer Fleischstücke. Verwenden Sie die Dampfzugabe, wenn Sie möchten, dass die Oberfläche der Speisen mehr gart und knuspriger wird.
	**Heißluft + Oberhitze** Diese Garmethode verleiht dem Essen eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett. Es ist eine gesündere Version von „Fast Food“ mit weniger Kalorien. Geeignet für kleine Stücke Fleisch, Fisch, Gemüse sowie vorgegarte Tiefkühlprodukte (Pommes, Hähnchenmedaillons).
	**Weitere Systeme** Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK** . Weitere Systeme werden angezeigt.
	**Dämpfen** Es wird zum Garen aller Arten von Gemüse, kleinen Fleischstücken, Früchten und Beilagen (Reis, Nudeln) verwendet.
	**Sous vide** Es ist ein langsamer Garprozess unter Vakuum bei einer genau definierten und gehaltenen Temperatur. Sous Vide eignet sich für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Das auf diese Weise zubereitete Essen ist saftig und entwickelt einen volleren Geschmack.
	**Großer Grill + Unterhitze** Zum schnelleren Zubereiten von Gerichten auf einer Ebene und für eine knusprige Gebäckkruste.
	**Unterhitze + Grill** Zum schonenden und kontrollierten langsamen Zubereiten von empfindlichen Speisen (zartes Fleisch) und zum Backen von Gebäck mit knusprigem Boden.
	**Unterhitze + Grill + Ventilator** Zur optimalen Zubereitung von Hefegebäck und allen Brotsorten sowie zur Konservierung.
	**Großer Grill + Unterhitze + Heißluft** Für Gerichte, bei denen eine gleichmäßige Knusprigkeit von allen Seiten erwünscht ist. Die Funktion eignet sich auch als erster Schritt eines mehrstufigen Bratens von Fleisch, da sie ein schnelles Anbraten der Oberfläche in der ersten Phase und ein langsames Braten in der zweiten Phase ermöglicht. Das Fleisch wird saftig und die Kruste schön gebräunt.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	**Heißluft + Grill** Heißluft ermöglicht einen besseren Luftstrom um das Gargut. Dadurch trocknet die Oberfläche mehr aus. In Kombination mit der Grillheizung ergibt dies auch eine intensivere Farbe. Zum schnelleren Zubereiten von Fleisch und Gemüse.
	**ECO-Heißluft** [1)] Zum schonenden, langsamen und gleichmäßigen Zubereiten von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einer Ebene. Bei dieser Art der Zubereitung bleibt ein höherer Wasseranteil im Fleisch erhalten, wodurch es saftiger und weicher wird, während der Teig gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Der verwendete Temperaturbereich liegt zwischen 140 °C und 220 °C.
	**Auto** Verknüpfung zum Auto-Menü (siehe Kapitel Auto-Menü)

[1)] *Mit dieser Funktion wird die Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 ermittelt.*

Timer – Timerfunktionen

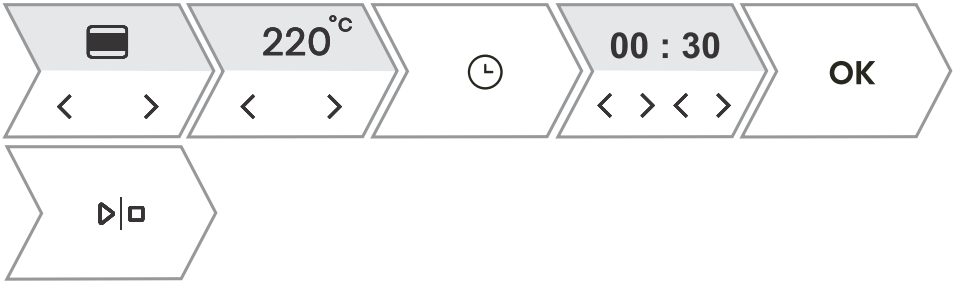
Um die Timerfunktionen auszuwählen, tippen Sie auf ⏲ . Durch Drücken von ‹ oder › können Sie die Timerfunktion auswählen, die Sie einstellen möchten.

INFORMATION!
Die Uhr muss auf Tageszeit eingestellt sein.

INFORMATION!
Sie können die ausgewählte Zeitfunktion zurücksetzen durch Antippen von **0:00** .

Beschreibung / Zeitfunktion	Verwendung
Dauer	In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer für den Herd festlegen.
Kurzzeitwecker	Der Kurzzeitwecker arbeitet unabhängig vom Betrieb des Herds. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät nicht automatisch ein oder aus.
Backzeitende um	Verwenden Sie diesen Modus, wenn Sie möchten, dass die Speisen zeitverzögert gekocht werden. Geben Sie die Dauer und die gewünschte Endzeit des Garvorgangs ein. Das Gerät startet automatisch und beendet seinen Betrieb zum gewünschten Zeitpunkt.

Backzeit einstellen



1.	Durch Drücken von ‹ oder › können Sie die gewünschte Zubereitungszeit (Stunden und Minuten) einstellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK** . Die gewählte Backofenbetriebszeit wird auf der Displayeinheit angezeigt.
2.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷|□ .

Einstellung des Kurzzeitweckers



1.	Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie die Dauer des unabhängigen Alarms (Stunden und Minuten) einstellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK** .
Die maximal mögliche Einstellung beträgt 24 Stunden. HINWEIS: Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, ist der Alarm weiterhin aktiv.	

Einstellen von Backzeitende um



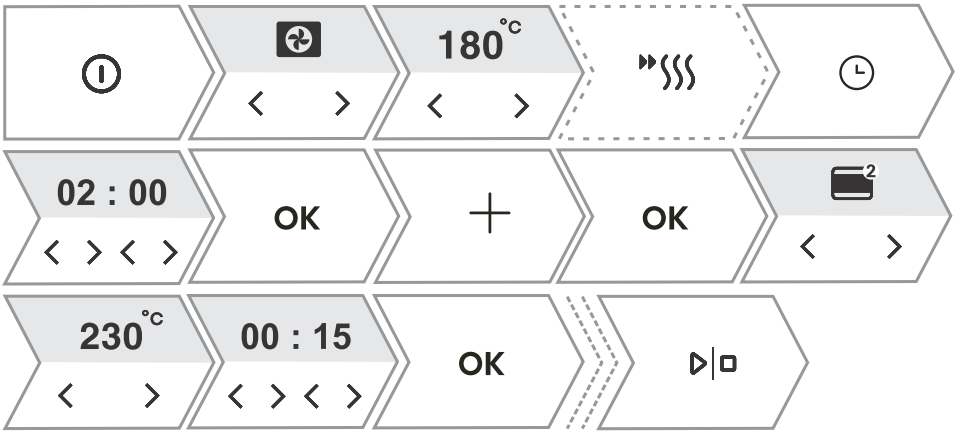
1.	Stellen Sie zuerst die Zubereitungszeit ein. Mit der Taste 〈 oder 〉 können Sie die gewünschte Zubereitungszeit (Stunden und Minuten) einstellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK** . Die gewählte Backofenbetriebszeit wird auf der Displayeinheit angezeigt. *Beispiel: Die Zubereitungszeit beträgt 2 Stunden*
2.	Sie können den verzögerten Betrieb auswählen durch Drücken von ⏲ und dann Doppelklick auf 〉. Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK** . Die gewünschte Endzeit wird auf dem Display angezeigt. *Beispiel: Zubereitung endet um 18:00 Uhr* ⏲
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷|□ . Der Backofen schaltet in den Teil-Standby-Modus, während auf das Einschalten gewartet wird. Die gewählten Einstellungen werden zum gewählten Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet. Beispiel: Zubereitung beginnt um 16:00 Uhr, Zubereitung endet um 18:00 Uhr
Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab. Es ertönt ein kurzer Signalton.	

⚠ **WARNUNG!**
Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die ein schnelles Vorheizen erfordern. Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden. Überprüfen Sie vor der Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät korrekt eingestellt ist.

Zubereitung in Schritten (+ Menü)

Mit dieser Funktion können Sie den Zubereitungsvorgang in drei Schritten einstellen (kombinieren Sie drei aufeinanderfolgende Zubereitungsschritte in einem Zubereitungsvorgang).

INFORMATION!
Die Funktion kann im Hauptmenü – manueller Zubereitungsmodus eingestellt werden (siehe Kapitel *Hauptmenü – Manuell*).



1.	Schalten Sie das Gerät ein ⏻ .
2.	**Erster Schritt** Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie als ersten Schritt das Garsystem, die Temperatur und die Zubereitungsdauer auswählen. Sie können auch schnelles Vorheizen wählen.
3.	Auswählen weiterer Einstellungen. Berühren Sie + . Auf dem Display erscheint **Möchten Sie einen weiteren Schritt hinzufügen?**. Bestätigen Sie mit **OK** .
4.	**Schritt 2** Wählen Sie die Einstellungen für den zweiten Zubereitungsschritt (siehe Einstellung unter Punkt 2) und tippen Sie auf **OK** . HINWEIS: Machen Sie dasselbe bei **Schritt 3**.
5.	Sie können auch alle drei Schritte ändern, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen. Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie den Schritt auswählen, den Sie ändern möchten.
6.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷|□ . Der Backofen beginnt zunächst mit den Einstellungen für den ersten Schritt.
HINWEIS: Sie können einen einzelnen Schritt entfernen durch Berühren von ✕ .	

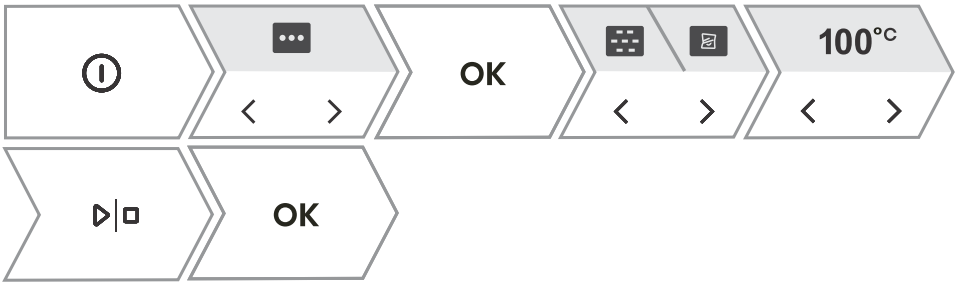
Zubereitung mit Dampf

Das Dampfgaren ist eine gesunde Art der Zubereitung von Speisen, die den vollen Geschmack der Speisen bewahrt. Es produziert auch keine unangenehmen Gerüche. Es besteht keine Notwendigkeit, das Wasser zu salzen oder Kräuter und Gewürze hinzuzufügen.

Die Lebensmittel benötigen kein zusätzliches Fett. Dampf bewahrt den Geschmack von Lebensmitteln, fügt keine Gerüche, den Geschmack des Grills oder den Geschmack des Backblechs hinzu. Es nimmt auch die Aromen nicht weg, da sie sich nicht in Wasser auflösen. Der Dampf verbreitet keinen Geschmack oder Geruch, so dass Sie Fleisch, Fisch oder Gemüse zusammen kochen können. Der Dampf eignet sich auch zum Blanchieren, Auftauen und Aufwärmen sowie zum Warmhalten Ihrer Speisen.

Beim Kochen mit Dampf stehen 2 Systeme zur Verfügung: Volldampf und Sous Vide.

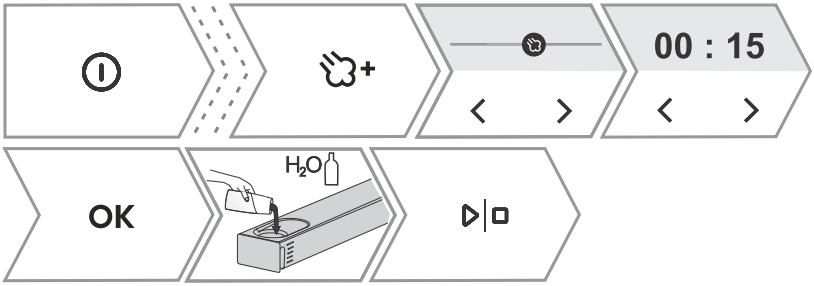
Symbol	Verwendung
	Dampf Es wird zum Garen aller Arten von Gemüse, kleinen Fleischstücken, Früchten und Beilagen (Reis, Nudeln) verwendet - Kochen bei **100 °C**
	Sous Vide Es ist ein langsamer Garprozess unter Vakuum bei einer genau definierten und gehaltenen Temperatur. Sous Vide eignet sich für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Das auf diese Weise zubereitete Essen ist saftig und entwickelt einen volleren Geschmack. Würzen Sie die Lebensmittel und verpacken Sie sie in einem speziellen Plastikbeutel, der sich zum Vakuumieren und Zubereiten mit der Sous-Vide-Methode eignet. Legen Sie die verpackten Lebensmittel auf ein gelochtes Backblech und schieben Sie es auf die mittlere Schiene des Backofens - Kochen bei **45 °C - 95 °C**



1.	Schalten Sie das Gerät ein ⏻ .
2.	Durch Drücken von 〈 oder 〉 finden Sie das System und drücken Sie **OK** , um es auszuwählen.
3.	Mit dem Sous-Vide-System können Sie die folgenden Tasten verwenden 〈 〉 , um die gewünschte Temperatur zwischen 45-95 °C einzustellen. Mit dem Dampfsystem ist die Temperatur auf 100 °C voreingestellt und kann nicht geändert werden.
4.	Drücken Sie ▷|□ und befüllen Sie den Wassertank (siehe Kapitel Befüllen des Wassertanks unten).
5.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf **OK** .

Dampfzugabe

Durch die Zugabe von Dampf wird die Oberfläche der Lebensmittel stärker gebraten und knuspriger. Genau die richtige Menge Dampf, die bei diesem Vorgang entsteht, gart die Oberfläche der Speisen besser und macht sie knuspriger, während das Innere der Speisen weich und fluffig bleibt. Es wird empfohlen, das Dampfzugabesystem beim Backen von Brot, frischen Brötchen, Biskuitrollen und Kuchen sowie beim Zubereiten kleiner Geflügel- und Gemüsestücke zu verwenden.

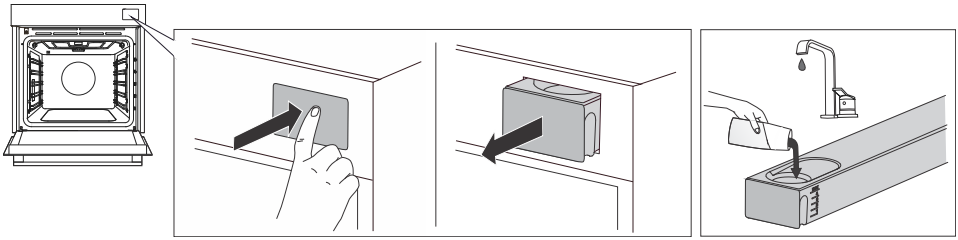


1.	Schalten Sie das Gerät ein ⏻ .
2.	Durch Drücken von 〈 oder 〉 wählen Sie das System aus. Oberhitze + Unterhitze Heißluft Großer Grill + Ventilator Das Display zeigt das teilweise beleuchtete Symbol . Berühren Sie die Taste, um während der Zubereitung Dampf hinzuzugeben. **Die Zugabe von Dampf ist nur mit den oben genannten drei Systemen möglich.**
3.	Durch Drücken von 〈 oder 〉 wählen Sie die Dampfintensitätsstufe und die Dampfbetriebszeit. **Niedrige Stufe** – geeignet zum Zubereiten großer Fleischstücke, zum Aufgehen von Teig und Fisch. **Mittlere Stufe** – geeignet zum Backen von frischen Brötchen, Biskuittorten, Soufflés und zum Zubereiten von Geflügel. **Hohe Stufe** – geeignet zum Brotbacken. Zur Zubereitung von Fisch, zum Backen von Brot und Kuchen und zum Zubereiten von Hähnchen empfehlen wir, in der Anfangsphase des Zubereitungsvorgangs, in den ersten 10–15 Minuten, Dampf hinzuzufügen. Stellen Sie die Laufzeit der Dampfzugabe (max. 2 Stunden) ein. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK** . Das Symbol leuchtet voll auf, was bedeutet, dass die Dampfzugabe erfolgreich aktiviert wurde.
4.	Befüllen Sie den Wassertank (siehe Kapitel Befüllen des Wassertanks unten).
5.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ⏯ .

INFORMATION!
Die Dampfzugabe kann auch während des Backofenbetriebs ein- oder ausgeschaltet werden.

Befüllung des Wassertanks

Der Wassertank ermöglicht eine unabhängige Zufuhr von Wasser in den Backofen.



1.	Entfernen Sie den Wassertank aus dem Gehäuse, indem Sie auf die Tür drücken.
2.	Öffnen Sie die Abdeckung. Reinigen Sie den Tank mit Wasser. Setzen Sie den Tank zusammen und füllen Sie frisches Wasser ein.
3.	Schieben Sie den Tank wieder in das Gehäuse in die Endposition.
HINWEIS: Nach der Zubereitung wird das restliche Wasser im Dampfsystem in den Wassertank gepumpt. Die Abdeckung und der Wassertank können mit herkömmlichen Flüssigreinigern gereinigt werden, die keine Scheuermittel enthalten.	

Die nachstehende Tabelle zeigt die auf dem Wassertank markierten Füllstände und den ungefähren Wasserverbrauch für einen Zyklus für verschiedene Systeme mit Dampfzugabe. Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, füllen Sie es nach.

Stufe	30 min	60 min
	Stufe 1	Stufe 2
	Stufe 2	Stufe 2
	Stufe 2	Stufe 3
Dämpfen	Stufe 3	MAX-Stufe

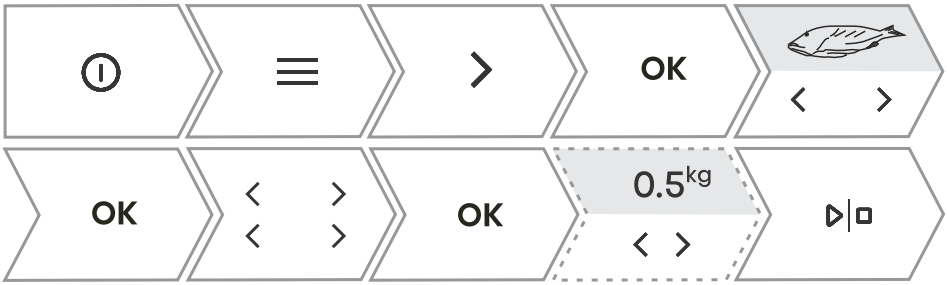
WARNUNG!

Wenn Sie die Anzeige MAX nicht beachten und zu viel Wasser in den Tank füllen, kann überschüssiges Wasser durch den Spalt zwischen der Tankabdeckung und dem Tank auf den Boden verschüttet werden.

Das Wasser, das in den Tank gefüllt wird, muss eine Raumtemperatur von ca. 20 °C (+/– 10 °C) haben. Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chlorgehalt oder ähnliche Flüssigkeiten. Verwenden Sie nur frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder kohlensäurefreies Mineralwasser.

Automatik-Menü

Das Programm bietet Ihnen eine große Auswahl an voreingestellten Rezepten, die von Chefköchen und Ernährungswissenschaftlern geprüft wurden.



1.	Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ☰ . Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie Menü **Auto**. Bestätigen Sie mit **OK** , um das Untermenü aufzurufen.
2.	Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie die Art der Speise und dann das ausgewählte Gericht. Bestätigen Sie mit **OK** . Die Rezepte haben ein vorbestimmtes System, Temperatur und Zubereitungszeit. HINWEIS: Bei einigen Gerichten können Sie das Gewicht und den Zubereitungsgrad ändern.
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷|□ .
4.	Einige Gerichte verfügen auch über die Schnellvorheizfunktion. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint **Stellen Sie das Gericht hinein**. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Das Programm setzt die Zubereitung mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.
HINWEIS: Durch Berühren von + sehen Sie eine detaillierte Beschreibung der aktuellen Auswahl.	

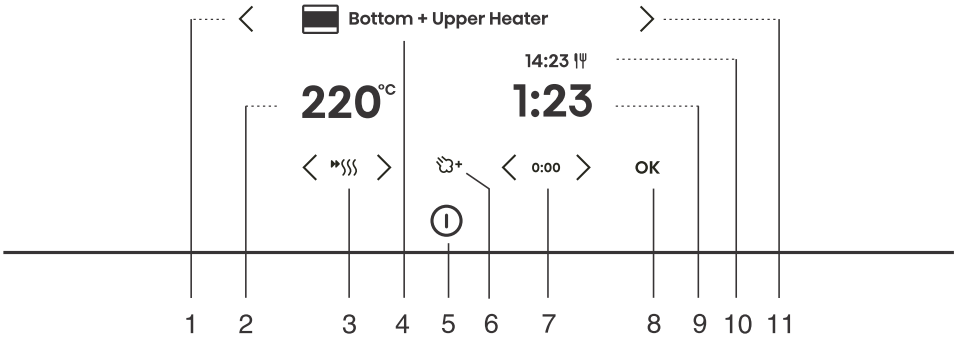
Extra



1.	Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ☰ . Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie **Extra**. Bestätigen Sie mit **OK** , um das Untermenü aufzurufen.
2.	Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie die Funktion aus (siehe nachstehende Tabelle). Bestätigen Sie mit **OK** . Voreingestellte Werte werden angezeigt. Mit einigen Funktionen können Sie die Temperatur und die Zubereitungsdauer einstellen.
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷|□ .

Programm	Verwendung
Heißluftfritteuse	Frittieren von Speisen mit Heißluft ohne Zugabe von Fett. Schnellere und gesündere Version von „Fast Food“. Diese Zubereitungsmethode verleiht dem Essen eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett. Es ist eine gesündere Version von „Fast Food“ mit weniger Kalorien.
Gären	Der Teig wird schneller und gleichmäßiger gehen, ohne die Oberfläche auszutrocknen. Öffnen Sie die Tür nicht, während der Teig geht.
Dehydrieren	Mithilfe von Luft reduzieren Sie die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln und verlängern so deren Haltbarkeit.
Auftauen	Es wird zum langsamen Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot und Brötchen sowie tiefgefrorenes Obst) verwendet. Nach der Hälfte der Auftauzeit drehen Sie die Lebensmittelstücke um und trennen Sie sie, wenn sie aufeinander gefroren sind.
Aufwärmen mit Dampf	In diesem Modus können Sie Fertiggerichte mit heißer Luft und Dampf sanft aufwärmen. Dampf verhindert das Austrocknen von Lebensmitteln, indem er die Saftigkeit, den Geschmack und die Textur der Lebensmittel bewahrt.
Warmhalten	Es wird verwendet, um bereits zubereitete Gerichte warm zu halten. Während des Betriebs die Tür nicht unnötig öffnen.
Teller anwärmen	Nützlich, wenn Sie die Teller oder Schüsseln vorwärmen wollen, damit die Speisen lange warm bleiben. Sie können die Temperatur einstellen.
Konservieren	Der Prozess, durch den wir die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängern. Verwenden Sie Gläser mit Gummidichtung und Deckel. Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Metallverschluss oder Metalldosen. Füllen Sie 1 Liter heißes Wasser (ca. 70 °C) in das tiefe Tablett und stellen Sie 6 gleiche Gläser in das Tablett. Legen Sie das Backblech in den Backofen auf die zweite Führungsschiene.
Flaschen sterilisieren	Geeignet für die Sterilisation aller Arten von Flaschen. Sterilisation ist ein Prozess, der alle Arten von Mikroorganismen abtötet.
Sabbat	Die Sabbat-Funktion ermöglicht es, dass die Speisen im Backofen warm bleiben, ohne den Backofen ein- und ausschalten zu müssen. Stellen Sie die Dauer (zwischen 24 und 72 Stunden) und die Temperatur ein. Durch Drücken von ▷|□ beginnt der Countdown. Alle Geräusche und Bedienungen sind ausgeschaltet, mit Ausnahme der Taste ⏻ . HINWEIS: Bei einem Stromausfall wird der Sabbatmodus deaktiviert und der Backofen kehrt in den Ausgangszustand zurück.

Start des Back-/ Bratvorgangs



Taste		Verwendung
1.	<	Linke Auswahltaste
2.	220°C	Auswahl der Temperatur
3.		Ein- und Ausschalten des schnellen Vorheizens
4.		Ausgewähltes Garsystem
5.		Ein- und Ausschalten des Backofens
6.		Dampfzugabe
7.	0:00	Zurücksetzung der Zeitfunktion
8.	OK	Auswahlbestätigung, Einstellungen
9.	1:23	Verstrichene Garzeit
10.	14:23	Endzeit
11.	>	Rechte Auswahltaste
HINWEIS: Nur die Tasten, die im aktuellen Menü aktiviert sind, werden (ganz oder teilweise) auf dem Bedienfeld beleuchtet.		

Während des Zubereitungsvorgangs können Sie die System-, Temperatur- und Timerfunktionen ändern.

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Nach Abschluss der Zubereitung zeigt das Display **Backen beendet**.

Sie können den Betrieb auch stoppen durch Berühren von **Backen beendet**.



Durch Drücken von 〈 oder 〉 können Sie eine neue Einstellung wählen. Bestätigen Sie mit **OK** . Der Menüinhalt variiert je nach den zu diesem Zeitpunkt verfügbaren Steuerungsoptionen.	
Backen beendet	Wählen Sie „Beenden“, um die Zubereitung abzuschließen. Auf dem Display erscheint das Hauptmenü.
Zusätzliche Zeit hinzufügen	Wenn Sie diese Option auswählen, verlängern Sie die Zubereitung mit den gleichen System- und Temperatureinstellungen. HINWEIS: Wenn Sie eine Zubereitungsdauer eingestellt hatten, wird die Zeit ab der Stelle, an der sie gestoppt wurde, vorwärts gezählt.
Gratinieren	Wählen Sie diese Option, um das Gericht von oben noch weiter zu garen (siehe Kapitel *Gratinieren (+ Menü)*).
Knuspriger Boden	Wählen Sie diese Option, um die Unterseite des Gerichts weiter zu bräunen (siehe Kapitel *Knuspriger Boden*).
Zu Favoriten hinzufügen?	Mit diesem Modus können Sie die ausgewählten Einstellungen in Ihren Favoriten speichern und später erneut verwenden (*Favoriten – eigene Einstellungen speichern*).

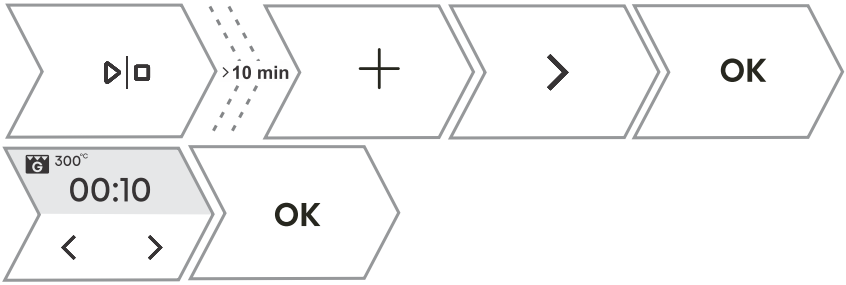
INFORMATION!

Nach Abschluss des Vorgangs werden außer des Kurzzeitweckers auch alle Timer-Einstellungen gestoppt und gelöscht. Die Uhrzeit (Uhr) wird angezeigt. Der Lüfter läuft noch eine Weile weiter.

Nach dem Gebrauch des Ofens kann etwas Wasser im Kondensatkanal (unter der Tür) verbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder einem Tuch ab.

Gratinieren (+ Menü)

Diese Funktion wird in der letzten Garphase verwendet, wenn wir dem Gericht Dressing/Topping hinzufügen oder seine Oberfläche knusprig machen möchten. Bei Verwendung der Gratinierfunktion bildet sich auf dem Gericht eine knusprige goldgelbe Kruste, die es vor dem Austrocknen schützt und dem Gericht gleichzeitig ein schöneres Aussehen und einen besseren Geschmack verleiht.



1.	Berühren Sie + und drücken Sie 〈 oder 〉 wählen Sie **Gratinieren**. Die Funktion ist nach 10 Minuten Betrieb verfügbar.
2.	Auf dem Display werden das voreingestellte System (großer Grill) und die Temperatur 230 °C angezeigt. Stellen Sie die Betriebszeit ein (max. 10 Minuten) und bestätigen Sie die Auswahl durch Berühren von ▷|□ .
3.	Die Funktion kann auch während des Betriebs ausgeschaltet werden. Schalten Sie die Zubereitung aus durch Berühren von ▷|□ .

⚠ **WARNUNG!**
Steuern Sie die Zubereitung. Bei Verwendung der Funktion zum Gratinieren erreicht der Backofen hohe Temperaturen.
Die Funktion zum Gratinieren funktioniert maximal 10 Minuten, dann schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Knuspriger Boden



Diese Funktion ist nur am Ende des Garvorgangs verfügbar und kann für 10 Minuten aktiviert werden.	
1.	Drücken Sie im Abschlussmenü 〈 oder 〉 zur Auswahl von **Knuspriger Boden**. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Tippen auf ▷|□ .
2.	Schalten Sie den Garvorgang aus durch Berühren von ▷|□ .

Favoriten – eigene Einstellungen speichern

Zu Favoriten hinzufügen ist eine Funktion, mit der Sie Ihre bevorzugten und am häufigsten verwendeten Einstellungen speichern und in Zukunft wieder verwenden können. Bis zu 12 Rezepte können gespeichert werden.



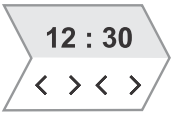
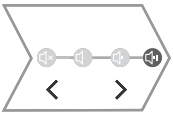
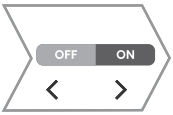
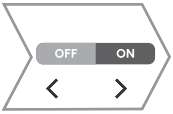
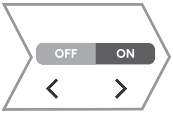
1.	**Speichern von Rezepten in den Einstellungen.** Berühren Sie + und drücken Sie < oder > zur Auswahl von **Zu Favoriten hinzufügen?.** Bestätigen Sie mit **OK** .
2.	**Speichern der Einstellung nach Abschluss der Zubereitung.** Drücken Sie im Abschlussmenü < oder > zur Auswahl von **Zu Favoriten hinzufügen?**. Bestätigen Sie mit **OK** .
Sie können auch den Namen einer gespeicherten Einstellung ändern. Durch Drücken von < oder > wählen Sie den Buchstaben aus und bestätigen ihn mit **OK** . Löschen Sie ggf. das Zeichen mit ✕ . Bestätigen Sie mit + , um Ihr Lieblingsrezept zu speichern.	
3.	**Bereits gespeicherte Rezepte werden angezeigt.** Berühren Sie ☰ . Drücken Sie < oder > zur Auswahl von **Meine Betriebsarten**. Bestätigen Sie mit **OK** , um das Untermenü aufzurufen. Gespeicherte Rezepte werden angezeigt. HINWEIS: Sie können auch die voreingestellten Werte für bereits gespeicherte Rezepte ändern und nach der Zubereitung unter einem neuen Namen speichern.
4.	**Bereits gespeicherte Rezepte löschen** Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ☰ . Durch Berühren von < oder > wählen Sie **Meine Betriebsarten**. Bestätigen Sie mit **OK** , um bereits gespeicherte Rezepte anzuzeigen. Wählen Sie ein Rezept aus und löschen Sie es durch Tippen auf ✕ .

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

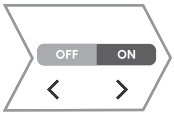
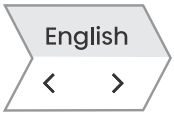
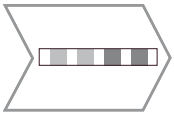
WARNUNG!
Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts bleiben zusätzliche Funktionseinstellungen nicht länger als einige Minuten gespeichert. Dann werden alle Einstellungen, außer der akustischen Signallautstärke und dem Anzeigedimmer, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.



Berühren Sie ☰ . Durch Drücken von 〈 oder 〉 wählen Sie **Einstellungen**. Bestätigen Sie mit OK , um das Untermenü aufzurufen.
Sie können individuelle Einstellungen bearbeiten mit 〈 oder 〉 .

1.		**Uhr** Stellen Sie die Stunden und Minuten separat ein. Sie können die 12- oder 24-Stunden-Anzeige wählen durch Berühren von ◷ .
2.		**Lautstärke** Sie können zwischen vier Lautstärken wählen (kein Ton, niedrig, mittel, hoch).
3.		**Tastentöne** Aktivieren oder deaktivieren des Tastentons.
4.		**Nachtmodus** Mit dieser Funktion wird die Anzeigehelligkeit während der Nachtzeit (zwischen 19:00 und 7:00 Uhr) automatisch reduziert und die Uhranzeige sowie die akustischen Signale ausgeschaltet. Um den Nachtmodus zu aktivieren, geben Sie die Startzeit und die Endzeit des Betriebs an. Schalten Sie den Nachtmodus aus durch Drücken von ◷ .
5.		**Display** Mit dieser Funktion können Sie die Tagesanzeige ein- oder ausschalten. Ist standardmäßig deaktiviert (OFF). Wenn die Funktion eingeschaltet ist (ON), kann der Stromverbrauch steigen.
6.		**Automatisches Schnellvorheizen** Die Funktion aktiviert das automatische Vorheizen bei Garsystemen, bei denen dies vorgesehen ist. Schalten Sie es ein (ON) oder aus (OFF).

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

7.		**Weitere Systeme** Die Funktion aktiviert die Anzeige aller Garsysteme auf der Anzeigeeinheit. Schalten Sie es ein (ON) oder aus (OFF).
8.		**Zurücksetzungen – Werkseinstellungen** Mit dieser Funktion wird das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt. Auf dem Display erscheint **Zurücksetzen**, was bestätigt wird durch langes Drücken von **OK** .
9.		**Sprache** Das Display zeigt die Standardsprache (Englisch) an. Wenn die Sprache, in der die Texte auf dem Display angezeigt werden, nicht zu Ihnen passt, wählen Sie eine andere.
10.		**Wasserhärte** Wasserhärte – Sie können zwischen fünf Wasserhärtegraden wählen. Die Standardeinstellung ist Stufe 3. Die Reinigung hängt sowohl von der Häufigkeit des Garens mit Dampfinjektion als auch von der Härte des verwendeten Wassers ab. Die Härte des Wassers muss vor dem ersten Gebrauch eingestellt werden. Wenn das Wasser weicher oder härter als die Standardeinstellung ist, können Sie den eingestellten Härtegrad ändern.
Um das allgemeine Einstellungsmenü zu verlassen, tippen Sie auf ☰ oder ⮌		

Displaysperre (+ Menü)



1.	Berühren Sie + und drücken Sie < oder > zur Auswahl von **Display gesperrt**. Auswahl bestätigen durch Berühren von **OK** . Der Bildschirm ist jetzt gesperrt. Um den Bildschirm zu entsperren, berühren Sie + und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK** .

- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, ohne dass die Timerfunktion aktiviert ist (nur die Uhr wird angezeigt), funktioniert der Backofen nicht.
- Wird die Sperre nach dem Einstellen einer Timerfunktion aktiviert, funktioniert der Backofen normal; es ist jedoch nicht möglich, die Einstellungen zu ändern.
- Wenn die Tasten gesperrt sind, können Sie die Zubereitungssysteme oder zusätzliche Funktionen nicht ändern. Sie können nur die Zubereitung ausschalten.
- Die Tasten bleiben auch nach dem Ausschalten des Backofens gesperrt. Um ein neues System auszuwählen, müssen Sie die Sperre deaktivieren.

Verbinden des Geräts mit der ConnectLife-App

ConnectLife ist eine Smart-Home-Plattform, die Menschen, Geräte und Dienste miteinander verbindet. Die **Connect**Life -App umfasst fortschrittliche digitale Dienste und sorgenfreie Lösungen, die es dem Benutzer ermöglichen, Geräte zu überwachen und zu steuern, Benachrichtigungen über ein Smartphone zu erhalten und Software zu aktualisieren (die unterstützten Funktionen können von Ihrem Gerät und Ihrer Region/Ihrem Land abhängen).

Um Ihr smartes Gerät zu verbinden, benötigen Sie ein Wi-Fi-Heimnetzwerk (nur 2,4-GHz-Netzwerke werden unterstützt) und ein Smartphone mit der **Connect**Life.

ConnectLife





-App. Um die **Connect**Life-App herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie nach **Connect**Life in Ihrem bevorzugten App-Store.

1. Installieren Sie die **Connect**Life-App und erstellen Sie ein Konto.
2. Gehen Sie in der **Connect**Life-App zum Menü „Gerät hinzufügen“ und wählen Sie den entsprechenden Gerätetyp aus. Scannen Sie dann den QR-Code (er befindet sich auf dem Typenschild des Geräts; Sie können die AUID/MV-Nummer auch manuell eingeben).
3. Die App führt Sie dann durch den gesamten Prozess der Verbindung Ihres Geräts mit Ihrem Smartphone.
4. Sobald die Verbindung hergestellt ist, können Sie das Gerät über die mobile App aus der Ferne steuern.

WLAN-Verwaltung

INFORMATION!
Wenn diese Einstellung nicht verfügbar ist, ist Ihr Backofen nicht mit einem Wi-Fi-Modul ausgestattet und unterstützt keine Internetverbindung.

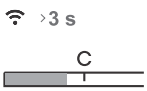
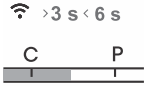
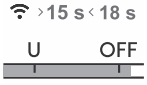
Wenn das WLAN-Modul aktiviert ist und die Verbindungen erfolgreich eingerichtet und synchronisiert wurden, kann der Backofen über ein mobiles Gerät und die **ConnectLife**-App gesteuert und betrieben werden.

Die WLAN-Verbindung funktioniert im gleichen Frequenzbereich wie einige andere Geräte (z. B. Mikrowellenherde und ferngesteuertes Spielzeug). Folglich ist eine vorübergehende oder dauerhafte Unterbrechung der Verbindung möglich. In solchen Fällen kann die Verfügbarkeit der angebotenen Funktionen nicht garantiert werden.

Die Sicherstellung der Qualität der angebotenen Funktionen hängt stark von der Signalstärke ab. Wenn sich der Router weit vom Gerät entfernt befindet, kann es zu Problemen mit der Zuverlässigkeit der Verbindung kommen.

Nutzung von WLAN

Schalten Sie das Gerät ein ⏻ , drücken Sie dann ☰ , um die WLAN-Funktionseinstellungen zu aktivieren.
Um verschiedene WLAN-Moduleinstellungen aufzurufen, drücken Sie 📶 .
Wenn Sie 📶 versehentlich berührt haben, kann die Einstellung durch wiederholtes langes Antippen (für 18 Sekunden) aufgehoben werden 📶 .

1.		**Einschalten des WiFi-Moduls:** Nach langem Drücken (bis zu 3 Sekunden) 📶 erscheint auf der Anzeige **WiFi aan**, um anzuzeigen, dass das Modul eingeschaltet ist. Das Symbol **WiFi aan** beginnt zu blinken.
2.		**Verbinden des Geräts:** Nach langem Drücken (zwischen 3 und 6 Sekunden) von 📶 erscheint auf der Anzeige **Verbindungsaufbau**. HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der ConnectLife app..
3.		**Verbinden weiterer Benutzer:** Nach langem Drücken (zwischen 6 und 9 Sekunden) von 📶 erscheint auf der Anzeige **Kopplung**. Verwenden Sie diese Einstellung, um weitere Benutzer mit dem Gerät zu verbinden mittels der ConnectLife app.. HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der ConnectLife app..
4.		**Entfernen aller verbundenen Benutzer:** Nach langem Drücken (zwischen 9 und 12 Sekunden) von 📶 erscheint auf der Anzeige **Alle entkoppeln**. Verwenden Sie diese Einstellung, um alle verbundenen Benutzer zu entfernen aus der ConnectLife app..
5.		**Ausschalten des WiFi-Moduls:** Schalten Sie die WiFi-Verbindung durch langes Antippen aus (zwischen 15 und 18 Sekunden) 📶 . Auf dem Display erscheint **WiFi Aus**.

Handhabung der Fernbedienung

⚠ **WARNUNG!**
Die Fernüberwachungsfunktion über ein mobiles Gerät sollte nicht die direkte persönliche Überwachung des Garvorgangs im Backofen ersetzen. Kontrollieren Sie immer regelmäßig persönlich, was im Ofen tatsächlich vor sich geht.

Drücken Sie 📶 . Das Display zeigt **Remote**, um die Möglichkeit der Fernsteuerung anzuzeigen über die ConnectLife app.,

INFORMATION!
Einige Funktionen sind aus Sicherheitsgründen nicht per Fernzugriff verfügbar.

- Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet und Sie die Tür des Backofens öffnen, muss die Fernsteuerung wieder aktiviert werden.
- Wenn die Tür des Backofens während des Backvorgangs geöffnet wird, wird die Fernsteuerungsoption am Backofen deaktiviert.
- Jede Benutzeraktivität an der Steuereinheit deaktiviert automatisch die Fernbedienungsoption des Backofens.
- Der Abbruch oder Abschluss des Backprogramms oder -prozesses ist die einzige Option, die verfügbar bleibt, unabhängig davon, ob die Fernsteuerung aktiviert ist oder nicht.
- Die Fernsteuerung ist bei Verwendung eines Mikrowellensystems deaktiviert (gilt nicht für kombinierte Mikrowellensysteme).
-

WARNUNG!
Vergewissern Sie sich immer, dass der Backofen korrekt und unter Beachtung der Anweisungen benutzt wird, insbesondere bei Verwendung der Fernbedienung. Betreiben Sie den Ofen nicht über den Fernzugriff, es sei denn, Sie wissen genau, was sich im Ofen genau befindet.

WLAN-Status	WLAN-Symbol auf der Anzeigeeinheit
WLAN ist deaktiviert.	WLAN leuchtet dauerhaft schwach.
Wi-Fi ist aktiviert und die Verbindung zum Server wurde erfolgreich hergestellt.	Das WLAN-Symbol leuchtet dauerhaft vollständig.
WLAN ist aktiviert und: • eine Verbindung wird zum Server aufgebaut, • richtet Verbindungen ein oder stellt diese her, • es besteht keine Verbindung zum Server.	Das WLAN-Symbol leuchtet vollständig und blinkt.
Die Fernbedienung des Backofens ist nicht aktiviert.	Das REMOTE-Zeichen leuchtet nicht auf der Anzeigeeinheit.
Die Fernbedienung des Backofens ist aktiviert.	Das REMOTE-Zeichen auf der Anzeigeeinheit leuchtet vollständig.

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Zubehör:

- Verwenden Sie Geräte aus hitzebeständigen, nicht reflektierenden Materialien (mitgelieferte Backbleche und Geschirr, emailliertes Kochgeschirr, Kochgeschirr aus gehärtetem Glas). Helle Materialien (Edelstahl oder Aluminium) reflektieren Wärme. Infolgedessen ist die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln in ihnen weniger effektiv.
- Führen Sie die Backbleche immer bis zum Ende der Führungen ein. Stellen Sie beim Backen auf dem Rost die Backformen oder -bleche in die Mitte des Rosts.
- Stellen Sie die Backbleche nicht direkt auf den Boden des Ofenraums.
- Verwenden Sie das Allzweck-Tiefbackblech nicht auf der ersten Führungsebene, während das Gerät in Betrieb ist.
- Decken Sie den Boden des Ofenraums oder den Rost nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Stellen Sie das Backgeschirr immer auf den Rost.
- Wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, setzen Sie das tiefe Universalbackblech in die untere Ebene ein.
- Falls Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie zuerst, ob es hitzebeständig ist. Schneiden Sie es immer entsprechend zurecht. Backpapier verhindert, dass die Lebensmittel am Backblech haften bleiben, und erleichtert das Entfernen der Lebensmittel vom Backblech.
- Wenn Sie direkt auf dem Rost backen, setzen Sie das Allzweck-Tiefbackblech eine Ebene tiefer ein, um als Tropfschale zu dienen.

Speisenzubereitung:

- Für eine optimale Zubereitung der Speisen empfehlen wir, die in der Kochtabelle angegebenen Richtlinien zu beachten. Wählen Sie die niedrigere angegebene Temperatur und die kürzeste angegebene Garzeit. Wenn diese Zeit abgelaufen ist, überprüfen Sie die Ergebnisse und passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an.
- Verwenden Sie beim Kochen nach Rezepten aus älteren Kochbüchern Ober- und Unterhitze (wie bei herkömmlichen Öfen) und stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger als im Rezept angegeben ein.
- Beim Kochen größerer Fleisch- oder Gebäckstücke mit höherem Wassergehalt wird im Ofen viel Dampf erzeugt, der wiederum an der Ofentür kondensieren kann. Dies ist ein normales Phänomen, das den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach dem Garvorgang die Tür und das Türglas trocken.

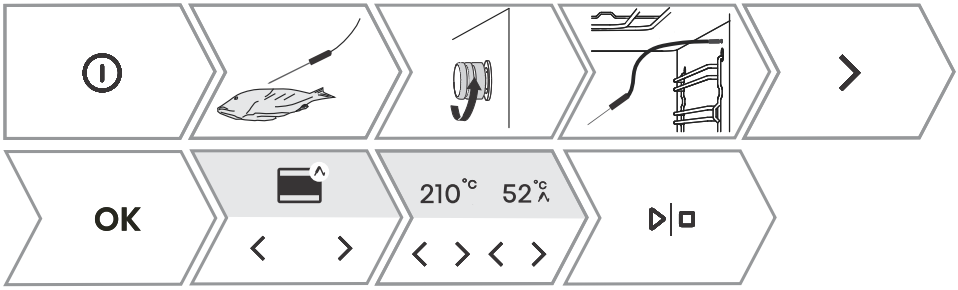
Effiziente Energienutzung

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen in dieser Bedienungsanleitung angegeben ist. Wenn Sie schnell vorheizen, stellen Sie keine Lebensmittel in den Backofen, bis der Backofen vollständig erhitzt ist, es sei denn, es wird etwas anderes empfohlen. Beim Aufheizen eines leeren Backofens wird viel Energie verbraucht, daher empfehlen wir, wenn möglich, mehrere Gerichte nacheinander oder gleichzeitig zuzubereiten.
- Entfernen Sie während des Backens alles unnötige Zubehör aus dem Ofen.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, außer dies ist unbedingt erforderlich.
- Bei längeren Kochprogrammen können Sie den Ofen ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die angesammelte Wärme zu nutzen.

Kochen mit einer Temperatursonde (BAKESENSOR)

Die Temperatursonde ermöglicht eine genaue Überwachung der Kerntemperatur der Lebensmittel während des Kochens/Backens.

WARNUNG!
Die Temperatursonde sollte sich nicht in unmittelbarer Nähe der Heizelemente befinden.



1.	Stecken Sie das Metallende der Sonde in die dickste Stelle des Lebensmittels. HINWEIS: Um den Garvorgang mit dem Temperaturfühler zu starten, muss zunächst der laufende Garvorgang unterbrochen und dann der Temperaturfühler an die Buchse angeschlossen werden. Durch das Einsetzen der Sonde in die Buchse werden die voreingestellten Funktionen am Backofen gelöscht.
2.	Schrauben Sie die Buchsenabdeckung in der rechten vorderen oberen Ecke des Backofens ab (siehe Abbildung) und stecken Sie den Sondenstecker in die Buchse. Durch Drücken von 〈 oder 〉 wählen Sie die automatische oder manuelle Einstellung.
3.	- Im manuellen Modus wird das Symbol neben dem System auf der Anzeigeeinheit erscheinen, zusammen mit der voreingestellten Gartemperatur (im Temperaturbereich bis 210 °C), die geändert werden kann. Bestimmen Sie auch die Kerntemperatur des Lebensmittels (im Temperaturbereich von 30 bis 99 °C). Der Gebrauch im manuellen Modus ist in der Abbildung oben gezeigt. - Berühren Sie im Automatikmodus 〈 oder 〉, um das Gericht auszuwählen. Die Rezepte haben ein vorbestimmtes System, Temperatur und Zubereitungszeit. Sie können den Bräunungsgrad ändern HINWEIS: Bei Verwendung der Sonde ist das Einstellen der Garzeit nicht möglich.
4.	Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von ▷|□ . Während der Zubereitung werden die eingestellte Temperatur und die aktuelle Temperatur des Lebensmittels auf dem Display abwechselnd angezeigt. Auf Wunsch können Sie die Gartemperatur oder die gewünschte Kerntemperatur des Lebensmittels während des Betriebs ändern.
5.	Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, stoppt der Ofen den Betrieb. Auf dem Display erscheint **Cooking complete**. Ein akustisches Signal ertönt, das Sie mit einer beliebigen Taste abschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

INFORMATION!
Die Verwendung eines Temperaturfühlers ermöglicht die automatische Auswahl des Garvorgangs.

Richtige Verwendung der Sonde nach Lebensmittelart:

- Geflügel: Stecken Sie die Sonde in den dicksten Teil der Brust;
- rotes Fleisch: Stecken Sie die Sonde in einen mageren Teil, der nicht mit Fett durchwachsen ist;
- kleinere Stücke mit Knochen: stecken Sie sie in einen Bereich entlang des Knochens;
- Fisch: Stecken Sie die Sonde hinter den Kopf in Richtung Wirbelsäule.

WARNUNG!
Nach dem Gebrauch entfernen Sie die Sonde vorsichtig aus dem Gargut und dem Anschluss, reinigen Sie sie und verschließen Sie die Steckerabdeckung.

Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten

Lebensmittel	/ °C /	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
RINDFLEISCH					
Rinderbraten	/ 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
Rindfleisch, Filet	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
Rinderbraten/Rumpsteak	/ 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
Burger	/ Hoch / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
KALBFLEISCH					
Kalbfleisch, Lendenstück	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
Kalbfleisch, Hinterteil	/ 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
SCHWEINEFLEISCH					
Braten, Hals	/ 170 / 3	/	/	65-70	75-85
Schweinelende	/ 140 / 2	/	/	60-69	/
Hackbraten	/ 170 / 2	/	/	/	80-85
LAMMFLEISCH					
Lammfleisch	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
HAMMELFLEISCH					
Hammelfleisch	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
BÖCKCHEN					
Ziegenfleisch	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
GEFLÜGEL					
Geflügel, ganz	/ 210 / 2	/	/	/	82-90

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Lebensmittel	/ °C /	**medium rare [°C]**	**medium [°C]**	**medium well [°C]**	**well done [°C]**
Geflügel, Brust	/ 170 / 2	/	/	/	62-65
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
Forelle	/ 210 / 4	/	/	62-65	/
Thunfisch	/ Mittel / 4	/	/	55-60	/
Lachs	/ Mittel / 4	/	/	52-55	/

Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!**
Ziehen Sie vor der manuellen Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt!

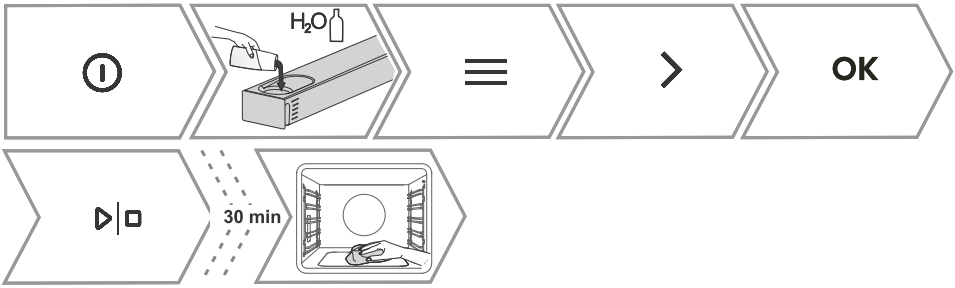
- Zur leichteren Reinigung sind Ofenraum und Backbleche mit einer speziellen Emaille für eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche beschichtet.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie größere Verunreinigungen und Kalk mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein sauberes weiches Tuch oder ein Schwammtuch.
- Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte (scheuernde Schwämme und Reinigungsmittel, Flecken- und Rostentferner, Schaber für Glaskeramikplatten).
- Speisereste (Fett, Zucker, Eiweiß) können sich während des Gebrauchs des Gerätes entzünden. Entfernen Sie daher vor jedem Gebrauch größere Schmutzstücke aus dem Ofeninneren und vom Zubehör.
- Das Ofenzubehör ist spülmaschinenfest. Ausziehbare Führungen sind für diese Art der Reinigung nicht geeignet.

Außenseite des Geräts	Verwenden Sie heißes Seifenwasser und ein weiches Tuch, um Verunreinigungen zu entfernen, und wischen Sie die Oberflächen trocken.
Innenraum des Geräts	Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie herkömmliche Backofenreiniger. Wischen Sie das Gerät nach der Verwendung solcher Mittel gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Reinigungsmittelreste zu entfernen.
Utensilien und Führungen	Mit heißem Seifenwasser und einem feuchten Tuch reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir ein vorheriges Einweichen und die Verwendung einer Bürste.
Wenn die Reinigungsergebnisse nicht zufriedenstellend sind, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang.	

Dampfreinigung

Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen.
Die Funktion ist am effektivsten, wenn sie nach jedem Gebrauch regelmäßig verwendet wird.
Entfernen Sie vor dem Ausführen des Reinigungsprogramms alle großen sichtbaren Schmutz- und Speisereste aus dem Ofenraum.

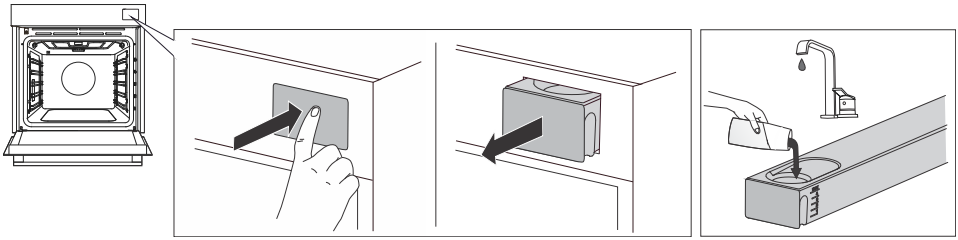
WARNUNG!
Verwenden sie das Steam Clean-System nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.



1.	Befüllen Sie den Wassertank.
2.	Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ☰ . Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie **Reinigung**. Bestätigen Sie mit **OK** , um das Untermenü aufzurufen.
3.	Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie **Dampfreinigung pro**. Bestätigen Sie mit **OK**
4.	Das Programm läuft 30 Minuten lang. Am Ende des Programms erscheint auf dem Display **Fertigstellen**.
5.	Wenn das Programm abgeschlossen ist, wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch und Seifenwasser ab. Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Reinigungsmittelreste zu entfernen. Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

Reinigung des Wassertanks und des Filterschaums

WARNUNG!
Reinigen Sie den Filterschaum jedes Mal, wenn Sie den Wassertank reinigen und entkalken.



1.	Entfernen Sie den Wassertank aus dem Gehäuse, indem Sie auf die Tür drücken.
2.	Öffnen Sie die Abdeckung. Reinigen Sie den Tank mit Wasser.
3.	Die Abdeckung und der Wassertank können mit herkömmlichen Flüssigreinigern gereinigt werden, die keine Scheuermittel enthalten. WARNUNG: Der Tank ist nicht spülmaschinengeeignet.

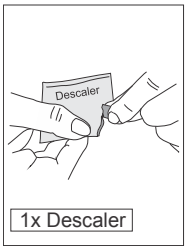
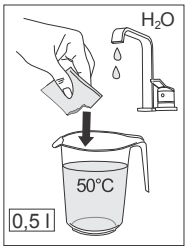
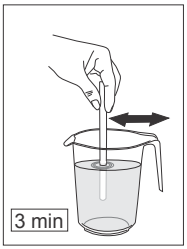
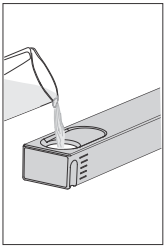
Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

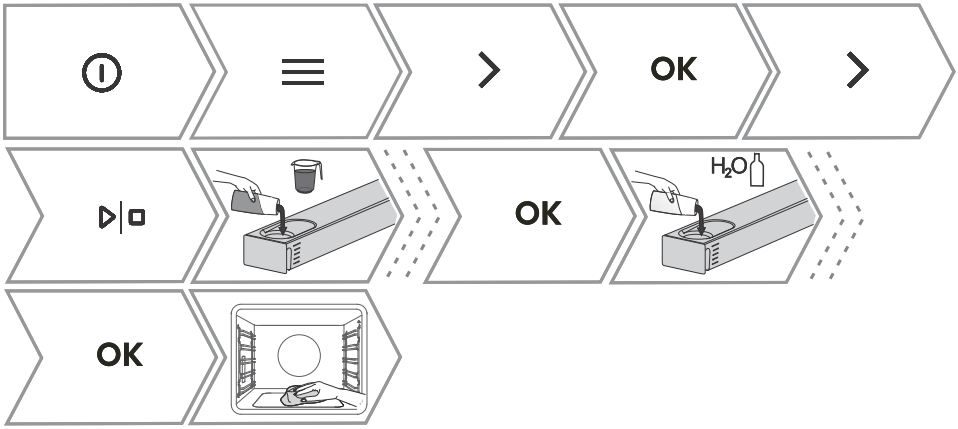
4.	Reinigen Sie das Einlassrohr mit dem Filterschaum unter fließendem Wasser. Spülen Sie den Schaum ab, sodass kein sichtbarer Schmutz mehr vorhanden ist. Schieben Sie den Tank nach der Reinigung wieder in das Gehäuse in die Endposition.

Reinigung des Dampfsystems

Die Reinigung hängt sowohl von der Häufigkeit des Garens mit Dampfinjektion als auch von der Härte des verwendeten Wassers ab.
Sie können den Vorgang selbst durchführen, andernfalls wird Sie das Display warnen.
Eine regelmäßige Entkalkung ist unbedingt erforderlich, da das Gerät sonst möglicherweise nicht mehr funktioniert. Darüber hinaus verlängert es die Lebensdauer des Geräts und verbessert die Garergebnisse.

INFORMATION!
Wenn Sie die Reinigung des Dampfsystems nicht durchführen möchten, wenn der Backofen Sie dazu auffordert, können Sie dies unterbrechen durch Berühren von ⮌ . Die Reinigung kann bis zu dreimal abgebrochen werden, dann deaktiviert der Backofen die Dampffunktion, bis der Vorgang durchgeführt wird.

	Entkalkungsmittel Für die Vorbereitung mischen Sie den mitgelieferten Entkalker mit 0,5 l warmem Wasser (bei ca. 50 °C).
	Den Entkalker unter Rühren in Wasser auflösen. Füllen Sie das vorbereitete Entkalkungsmittel in den Tank.
	   
H_2O	**Frisches Wasser**

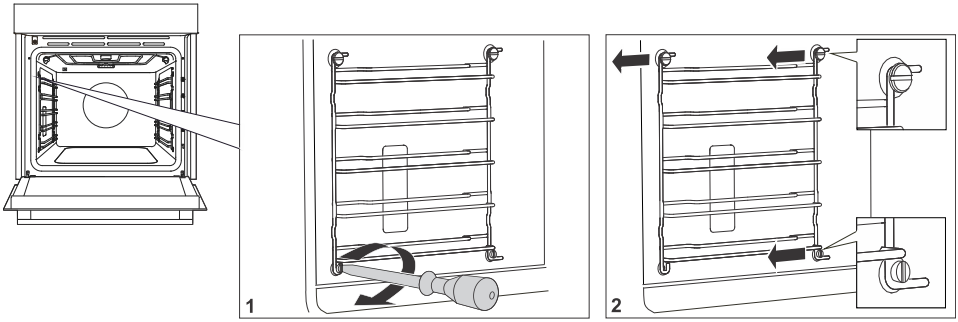


1.	Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ☰ . Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie **Reinigung**. Bestätigen Sie mit **OK** , um das Untermenü aufzurufen.
2.	Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie **Entkalkung**. Bestätigen Sie mit **OK**
3.	Befüllen Sie den Tank mit 0,5 l Entkalker. Bestätigen Sie mit **OK** . Entkalkung läuft.
4.	Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Display wieder an, dass der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist. Füllen Sie frisches Spülwasser in den Tank. Bestätigen Sie mit **OK** .
5.	Nachdem der Spülvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display an, dass der Spülvorgang abgeschlossen ist. Jetzt können Sie den Wassertank und den Backofen reinigen.

WARNUNG!
Verwenden Sie nur den mitgelieferten Entkalker, um eine optimale Effizienz und eine lange Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten. Ein Beutel reicht für einen Reinigungsvorgang. Sie können es über die Serviceabteilung oder den Online-Shop maintainlife.com kaufen. Die Verwendung anderer Produkte garantiert keine vollständige Reinigung, die die Dampffunktion beeinträchtigen und die Lebensdauer des Geräts verkürzen kann.

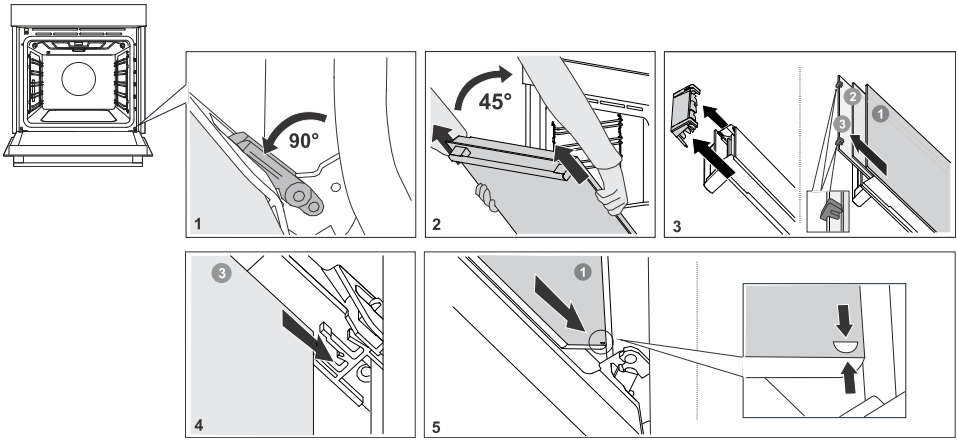
Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen

INFORMATION!
Achten Sie beim Entfernen der Führungen darauf, die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.



1.	Lösen Sie die Schraube an der unteren Vorderseite. Verwenden Sie einen Schraubendreher.
2.	Greifen Sie die Führung und ziehen Sie sie aus dem Backofen.
HINWEIS: Die Schraube an den Führungen muss nach der Reinigung mit einem Schraubendreher wieder fest angezogen werden. Achten Sie beim Wiedereinbau der Führungen darauf, dass Sie sie auf der gleichen Seite montieren, auf der sie vor dem Ausbau installiert waren.	

Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen



1.	Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.
2.	Die Ofentür ist mit speziellen Stützen an den Scharnieren befestigt, zu denen auch Sicherheitshebel gehören. Drehen Sie die Sicherheitshebel um 90° zur Tür. Schließen Sie die Tür langsam bis zu einem Winkel von 45° (relativ zur Position der vollständig geschlossenen Tür). Heben Sie dann die Tür an und ziehen Sie sie heraus.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	Das Backofentürglas kann von innen gereinigt werden, muss jedoch zuerst von der Gerätetür entfernt werden. Zuerst wie unter Punkt 2 beschrieben vorgehen, aber nicht entfernen.
3.	Entfernen Sie die Luftführung. Halten Sie sie mit Ihren Händen auf der linken und rechten Seite der Tür. Entfernen Sie sie, indem Sie sie leicht in Ihre Richtung ziehen.
4.	Halten Sie das Türglas an der Oberkante und entfernen Sie es. Gleiches gilt für die zweite und dritte Glasscheibe (je nach Modell).
5.	Das Wiedereinsetzen der Glasscheiben erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

INFORMATION!
Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Scharnierhalterungen sitzen.

WARNUNG!
Das Ofentürscharnier kann mit erheblicher Kraft schließen. Drehen Sie daher beim Anbringen oder Entfernen der Gerätetür immer beide Sicherheitshebel zur Stütze.

Sanftes Schließen und Öffnen der Tür
(vom Modell abhängig)

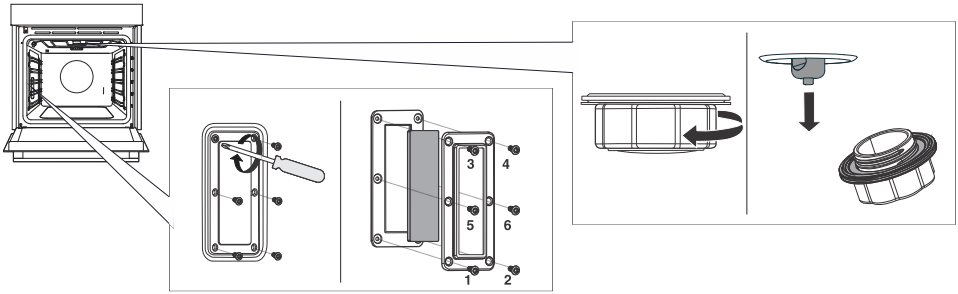
Die Ofentür ist mit einem System ausgestattet, das die Türschließkraft ab einem Winkel von 75 Grad dämpft. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Öffnen und Schließen der Tür. Ein leichtes Drücken (in einem Winkel von 15° zur geschlossenen Türposition) reicht aus, damit sich die Tür automatisch und sanft schließt.

WARNUNG!
Wenn die Kraft zum schließen der Tür zu stark ist, wird die Wirkung des Systems reduziert oder das System wird aus Sicherheitsgründen umgangen.

Austausch des Leuchtmittels im Garraum
Die Glühbirne ist ein Verbrauchsmaterial und fällt nicht unter die Garantie. Bevor Sie die Glühbirne wechseln, entfernen Sie alle Utensilien aus dem Backofen.
Halogenlampe: G9, 230 V, side bulb - 25W and ceiling bulb - 40W.

WARNUNG!

Ersetzen Sie die Glühbirne nur, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist. Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen. Verwenden Sie einen Schutz, um Verbrennungen zu vermeiden.



1.	Lösen Sie die sechs Schrauben. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas.
2.	Entfernen Sie die Halogenglühlampe und ersetzen Sie sie durch eine neue.
HINWEIS: Auf dem Deckel befindet sich eine Dichtung, die nicht vom Deckel entfernt werden sollte. Die Dichtung muss an die Innenwand passen.	

Problemlösung

Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

- Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.
- Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker.
- Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob Sie das Problem selbst beheben können.
- Wenn das Gerät aufgrund unangemessener Bedienung oder Handhabung nicht ordnungsgemäß oder überhaupt nicht funktioniert, ist ein Besuch eines Servicetechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.
- Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zur Behebung häufig auftretender Probleme.

Tabelle Störungen und Fehler

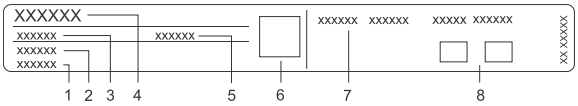
Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
Die Steuereinheit reagiert nicht, der Bildschirm ist eingefroren.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (Sicherung lösen oder Hauptschalter ausschalten), dann schließen Sie das Gerät wieder an und schalten es ein.
Das Display zeigt den Fehler Err X. Bei einem zweistelligen Fehlercode zeigt das Display Err XX.	Es liegt ein Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls vor. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.
Auf der Anzeige erscheint Kochen mit Fleischsonde, aber die Temperatursonde ist nicht angeschlossen.	Reinigen Sie die Steckverbindung. Versuchen Sie, den Temperaturfühler mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.
Dampf leckt an der Backofentür.	Prüfen Sie, ob die Türdichtung richtig in der Türnut sitzt. Installieren Sie sie ordnungsgemäß, wenn dies nicht der Fall ist.
Unzureichende Röstung an der Unterseite.	Vergewissern Sie sich, dass das richtige Garprogramm eingestellt wurde.
Beim Öffnen der Tür sammelt sich auf dem Display Dampf an.	Öffnen Sie die Backofentür vollständig, halten Sie sie nicht teilweise geschlossen.
Große Dampfmenge während des Garvorgangs.	Bestimmte Lebensmittel enthalten viel Wasser, daher ist eine große Menge Dampf normal.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Störung/Fehler	Ursache
Auf dem Bildschirm erscheint die Fleischsonde, obwohl sie nicht benutzt wird.	Die Ursache des Fehlers können Tropfen oder Schmutz in der Buchse der Fleischsonde sein. Wir empfehlen, die Fleischsonde mehrmals einzuführen und zu entfernen, um die Buchse zu reinigen.
Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.	

Etikett – Geräteinformationen

Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht. Genaue Informationen zu Gerätetyp und -modell finden Sie auch auf dem Garantieblatt.



1. Seriennummer
2. Modell
3. Typ
4. Typ
5. Marke
6. QR-Code
7. Code/ID
8. Konformitätskennzeichnung

Informationen zur Konformität

Funkgerätetyp:	Integriertes WiFi/BLE-Modul
WLAN-Anzeige	
Betriebsfrequenzbereich:	2412 ~ 2472 MHz
Maximale Ausgangsleistung:	19.99 dBm EIRP
Maximaler Antennengewinn:	3.26 dBi
Bluetooth-Anzeige	
Frequenzbereich:	2402 ~ 2480 MHz
Trägerausgabe:	10,00 dBm
Emissionsart:	F1D

Das Unternehmen erklärt, dass das Gerät mit der Funktion Connectlife den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Die detaillierte Konformitätserklärung finden Sie unter der Webadresse https://auid.connectlife.io auf der Seite Ihres Geräts unter den zusätzlichen Dokumenten.

INFORMATION!
Das Projekt verwendet die LVGL-Grafikbibliothek als grafische Benutzeroberfläche.

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahlvon Anforderungen an den Umgangmit Elektro und Elektro- nikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer- störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.
Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m2 für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbietenund auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebunter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m2 betragen oder die gesamten Lager-und Versandflächen mindestens 800 m2 betragen.Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegebenwird. Wenn ein neuesGerät an einenprivaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerätauch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich„Wärmeüberträger“„Bildschirmgeräte“ oder„Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzerbeim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufigsensible personenbezogene Daten.Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommuni- kationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols„ durchgestrichene Mülltonne



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.

Garprüfung

EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.
Setzen Sie das Backblech immer bis zur Endposition an der Führung ein. Legen Sie Gebäck oder Kuchen in Backformen so hinein wie auf dem Bild gezeigt.

* Heizen Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.
** Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.
*** Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN						
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		°C	min	
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	150	25-40	
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	135 **	35-50	
Kekse – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech		2, 4	140 **	25-45	
Kekse – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 4, 5	135	45-60	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160-170 **	20-30	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	155-160 **	20-30	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech		1,5	140-150 **	30-45	
Cupcakes – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		3	170	30-45	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2	160	45-55	
Biskuitkuchen – zwei Schienen/Ebenen	2 × runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2, 4	170 *	45-55	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	160 **	70-120	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	160	70-120	
BRATEN						

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

BACKEN						
Toastbrot	Gitterschiene		5	Hoch	4-7	
Pljeskavica (Hackfleisch-Scheiben)	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale		5	Hoch	25-40	

KOCHEN MIT DAMPF					
Gericht	Ausrüstung		°C	min	
Torte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene	2	170	30-40	+ (Niedrig)
Brötchen	flaches Backblech	3	180-200	20-30	+ (hoch)
Brot	flaches Backblech	3	220	10-15	+ (Mittel)
			190	30-45	
frische Pizza	flaches Backblech	1	300*	4-10	
Tiefkühlpizza	flaches Backblech	2 + 4	200-220	10-20	
Tiefkühlpizza	flaches Backblech	2	200-220	15-20	
Brot – Brotmischung	Gitterrost + Form	2	190-200	35-45	+ (Niedrig)
Sonnenblumenkernbrot	Gitterrost + Form	3	220	10-15	+ (hoch)
			190	30-40	
Blätterteigbrötchen	flaches Backblech	3	170	10-15	+ (Niedrig)
			170	10-20	
Hühnchen	Gitterschiene + flaches Backblech	2	200	70-90	

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

KOCHEN MIT DAMPF					
Hähnchenflügel in der Heißluftfritteuse	Gitterschiene + flaches Backblech	4	210-220	20-35***	
Karamellcreme (Sous Vide)	Gitterschiene	3	95	40-50	
KOCHEN MIT DAMPF					
Brokkoli, frisch; einzelnes Backblech	Perforiertes Backblech	3	100	15-25	
Brokkoli, frisch; 300 g	Perforiertes Backblech	3	100	13-17	
Erbsen, gefroren; 2,5 kg	Perforiertes Backblech	3	100	30-45	



Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Geräts.

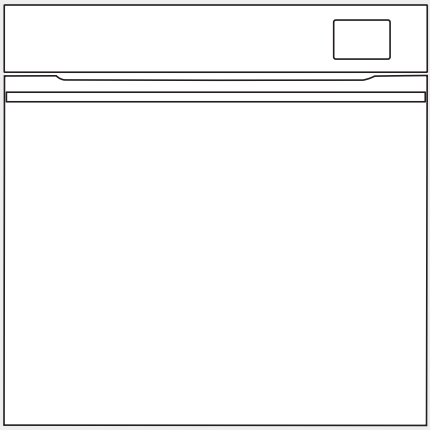
Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

Pelgrim

941203-a4

CE



OFS860...

Instructions for use
Oven

Pelgrim

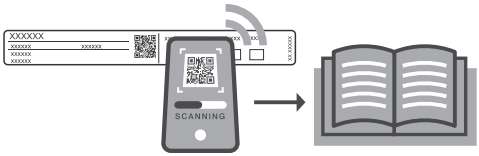
We thank you for your trust and the purchase of our appliance.

This detailed instruction manual is supplied to make the use of this product easier. The instructions should allow you to learn about your new appliance as quickly as possible.

Make sure you have received an undamaged appliance. If you do find transport damage, please contact the seller from which you purchased the appliance, or the regional warehouse from which it was supplied. The telephone number can be found on the invoice or on the delivery note.

Instructions for installation and connection are supplied on a separate sheet.

Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.



For more detailed instructions and tips scan the QR code on the rating plate.

The following symbols are used throughout the manual and they have the following meanings:

INFORMATION!
Information, advice, tip, or recommendation

WARNING!
Warning – general danger

Contents

Safety precautions **5**

Other important safety warnings **6**

Appliance description **8**
Appliance equipment 8
Control panel 10

Before first use **11**
Switching on for the first time 11

Using the oven – selecting the baking settings **13**
Main menu - Manual 14
Timer - Timer functions 17
Cooking by steps (+ menu) 19
Cooking with steam 20
Addition of steam 21
Filling the water tank 22
Automatic menu 23
Extra 23

Starting the cooking process **25**

End of cooking by touching **25**
Gratin (+ menu) 26
Crispy bottom 27
Favourites - save your own settings 28

General settings **29**
Display lock (+ menu) 30

Connecting the appliance to the ConnectLife application **31**

Wi-Fi management **31**
Using Wi-Fi 31
Managing the oven remote control 32

General tips and advice for baking **34**
Cooking with a Temperature Probe 35

Cleaning and maintenance **38**
Steam Clean 38
Cleaning the water tank and filter foam 39
Cleaning the steam system 39
Removing wire and fixed pull-out (extendible) guides 41
Removing and replacing the oven door and glass panes 41
Replacing the bulb 42

Troubleshooting **44**
Troubleshooting table 44
Label – appliance information 45

Compliance information **45**

Environment protection **46**

Cooking test **47**

Safety precautions

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS – CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS AND SAVE THEM FOR FUTURE REFERENCE.

The appliance may only be connected to the power mains by an authorized service technician or expert. Tampering with the appliance or nonprofessional repair thereof may result in risk of severe injury or damage to the product.

Appliance must be connected to fixed wiring which has incorporated means of disconnection. Fixed wiring must be made in accordance with the wiring rules.

For stationary appliances permanently connected to the fixed wiring, compliance with this requirement is deemed to be met if the disconnection instruction incorporated into the fixed wiring complies with AS/NZS 3000 (Australia only).

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

WARNING: A damaged power cord should only be replaced by the manufacturer or by an authorised repairer or other qualified person, otherwise it may be dangerous.

This appliance can be used by children aged 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way, and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use; avoid contact with heating elements. Children under 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

The appliance is not intended to be controlled by external timers or separate remote control system.

Only use the food probe recommended for use in this oven.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the appliance as this may result in an electric shock.

Never pour water directly on the bottom of the oven cavity. Temperature differences could result in damage to the enamel coating.

Other important safety warnings

The appliance is intended for household use. Do not use it for any other purpose, such as room heating, drying of pets or other animals, paper, fabrics, herbs etc. As this may lead to injury or fire hazard.

The appliance may only be connected to the power mains by an authorized service technician or expert. Tampering with the appliance or nonprofessional repair thereof may result in risk of severe injury or damage to the product.

We recommend that (due to appliance weight) at least two persons carry and install the appliance.

Do not lift the appliance by holding it by the door handle.

Oven door hinges may be damaged when under excessive load. Do not stand or sit on the open oven door, and do not lean against it. Also, do not place any heavy objects onto the oven door.

If the power cords of other appliances located in the vicinity of the oven become entangled in the oven door, they may get damaged, which may cause a short circuit. Therefore, make sure that the power cords of other appliances are at a safe distance.

Make sure the vents are never covered or obstructed in any other way.

Do not line the oven walls with aluminium foil and do not place baking trays or other containers on the bottom of the oven. This would reduce air circulation in the oven, obstruct and slow down the baking process and destroy the enamel coating.

We recommend you avoid opening the oven door during baking, as this increases power consumption and condensate accumulation.

At the end of the baking process, and during baking, be careful when opening the oven door, as there is danger of scalding.

To prevent limescale accumulation, leave the oven door open after baking or using the oven, to allow the oven cavity to cool down to room temperature.

Clean the oven when it has completely cooled down.

Eventual mismatches in colour shades between different appliances or components within a single design line may occur due to various factors, such as different angles under which the appliances are observed, different coloured backgrounds, materials, and room illumination.

Do not use the appliance if it is damaged. Unplug the appliance from the power mains and call an authorized service centre.

The oven can be safely used with or without baking pan guides.

Do not store items in the oven, which could cause danger when the oven is switched on.

Before connecting the appliance to the power mains, leave it at room temperature for some time to allow all components to adapt to room temperature. If the oven was stored at a temperature close to freezing point or below it, this could be hazardous to some components, particularly the pump.

Do not operate the appliance in an environment colder than 5 °C. If the appliance is switched on in such conditions, the pump could be damaged.

Do not use distilled water, tap water with high chlorine content, or other similar liquids.

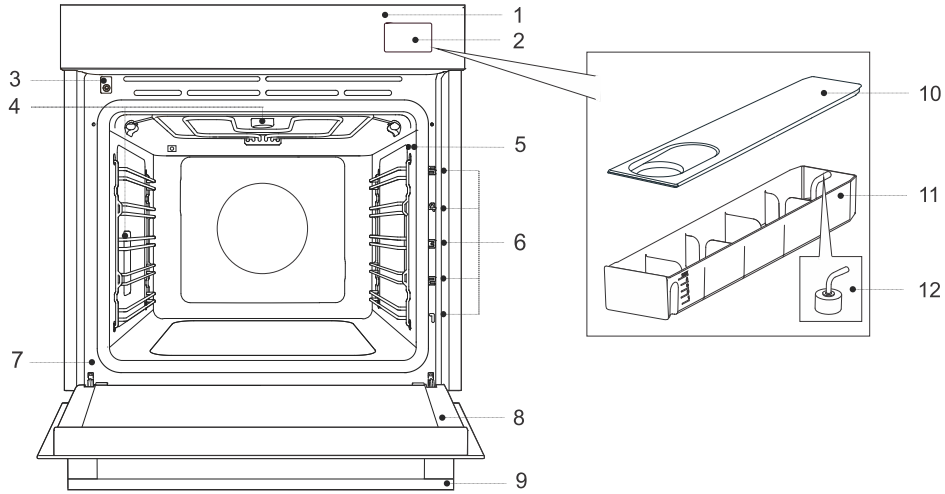
When baking with steam injection, always fully open the oven door when the baking process is completed. If you do not do so, the steam rising from the oven cavity could affect the operation of the control unit.

Peel off the adhesive tape from the control unit after installing the appliance into the cabinet. Failure to do so may result in a tank failure.

⚠ **WARNING!**
Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.

Appliance description

WARNING!
Appliance functions and equipment depend on the model.



1. Control panel
2. Water tank
3. Door sensor
4. Lighting
5. Food probe socket
6. Guides – rack levels
7. Label
8. Oven door
9. Door handle
10. Container cover
11. Tank container
12. Filter foam

Appliance equipment

Oven door switch

The switch switches off the operation of the heaters and the ventilation in the oven room when the oven door is opened during operation.

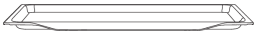
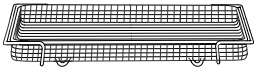
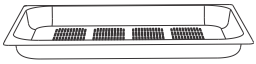
Guides

Wire guides – always insert the wire rack and baking tray into the guide.

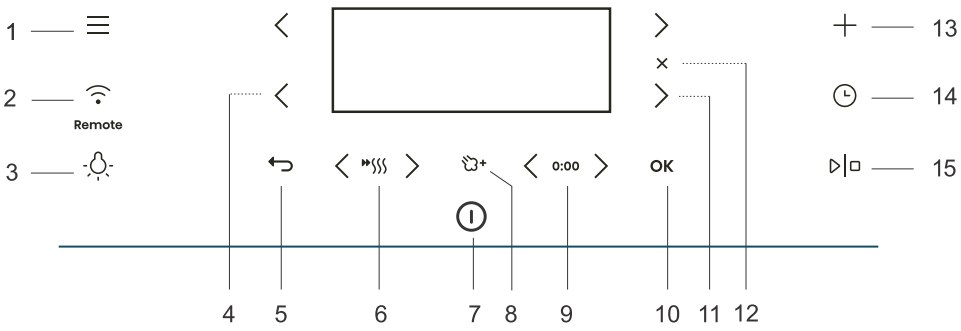
Fixed pull-out guides– place the equipment on the guide. On the same guide, you can place the rack together with the drip pan.

NOTE: Guides – rack levels are counted from the bottom up.

Oven equipment and accessories

	**Wire rack**– used for grilling/broiling or as support for a pan, baking tray or baking dish. NOTE: When inserting the wire rack into the guide, always make sure its elevated part is at the back and on the top side. There is a safety latch on the wire rack. Therefore, the wire rack has to be lifted slightly at the front when pulling it out from the oven.
	**Shallow baking tray**– used for flat and small cakes. It can also be used as a drip tray. NOTE: A shallow baking tray may become deformed when heated in the oven. When it cools down, it returns to its original state. The deformation does not affect its functionality.
	**Airfry grid tray** – (baking tray with holes) used for cooking with systems that feature steam injection and for air frying. The holes allow for better air flow around the food and contribute to greater crispness.
	**Deep baking tray** – used for baking vegetables and moist pastries. It can also be used as a drip tray. NOTE: Never insert the deep all-purpose (or universal) baking tray into the first guide when baking.
	**Temperature probe** - (BAKESENSOR)
	**Perforated baking tray (STAINLESS STEEL)** - (baking tray with holes) is intended for cooking vegetables, fish and meat with steam or when using the sous vide function. It ensures even steam circulation and optimal cooking results.
NOTE: Additional equipment can be purchased from an authorised service center.	

Control panel



Key		Use
1.	☰	Selection of basic menus
2.	Wi-Fi	Wi-Fi connectivity setting and remote control
3.	💡	Switching the oven light on and off
4.	<	Left selector key
5.	↩	Exit or return without saving
6.	⏩	Switching the fast preheat on and off
7.	⏻	Switching the oven on and off
8.	+	Addition of steam
9.	0:00	Time function resets
10.	OK	Confirmation of selection, settings
11.	>	Right selector key
12.	×	Cancel the current setting, delete the function
13.	+	Advanced settings
14.	🕒	Selection of time functions
15.	▷|□	Starting and stopping the operation
NOTE: Only the keys that are enabled in the current menu are illuminated (fully or partially) on the control panel.		

Explanation of shortcuts in the manual:	
 Short press – for basic selections	 Long press, 5 seconds – for additional settings or fast increase of setting
INFORMATION! All settings are controlled by the keys. For better key responsiveness, touch them with a large area of your fingertip. Each time you press a key, this will be acknowledged by an acoustic signal (when this function is available).	

			
First step	Intermediate step	Passed time (exp. oven is operational)	Optional step

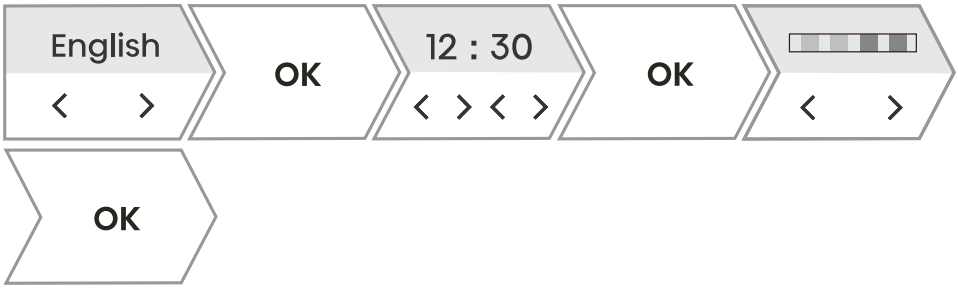
Before first use

1.	Remove oven utensils and any packaging (cardboard, polystyrene foam, plastic) from the oven.
2.	Wipe the utensils, the inside of the oven and the tank container with a damp cloth. Do not use rough cloths or cleaners.
3.	Switch on the oven (see chapter *Switching on for the first time*).
4.	Preheat the oven with the top and bottom heater system for about one hour at a temperature of 230 °C (see chapter Manual cooking mode).
NOTE: During heating, the characteristic "new smell" is released, so ventilate the room thoroughly during this time.	

Switching on for the first time

After connecting the appliance to the mains for the first time or after a prolonged power outage, you will need to set the language, time and hardness of the water.

INFORMATION!
If you do not want to set this, touch **OK** . The default settings will be saved. You can change the settings at any time (see chapter *General settings*).



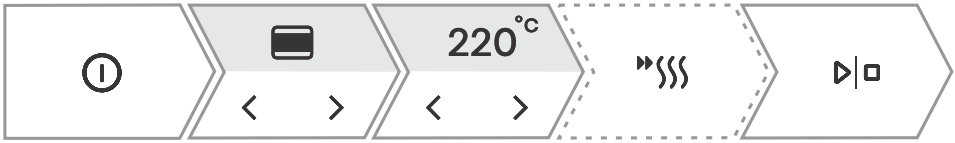
1.	**Setting the language:** The display shows the default language (English). By pressing 〈 or 〉 you can change the language. Confirm with **OK** .
2.	**Setting the exact time:** By pressing 〈 or 〉 you can set the exact time of day. Set the hours and minutes separately. Confirm your selection with **OK** .
3.	**Setting the water hardness:** By pressing 〈 or 〉 you can set the water hardness. Confirm your selection with **OK** .
All initial settings are set and the appliance is in standby mode.	

Using the oven – selecting the baking settings

Home menu	
Switch on the appliance ⏻ and select ☰ . By pressing 〈 or 〉 you can choose from different menus:	
Manual	Allows you to arbitrarily set the cooking parameters with factory preset values that can be changed (see chapter *Main menu - Manual*).
Automatic menu	Allows a large selection of preset programmes depending on the selected dish (see chapter *Automatic menu*).
Favourites	This mode allows you to select your own programmes that you have previously saved (see chapter *Favourites - save your own settings*).
Extra	Selection of additional programmes (see chapter *Extra*).
Cleaning	Oven cleaning programmes.
Settings	General oven settings (see chapter *General settings*).

+ menu - additional settings	
The function provides additional setting options. Menu content varies depending on the control options available at that time. To select additional settings, touch + .	
Step bake	Three-step cooking setting with different parameters (see chapter *Cooking by steps (+ menu)*).
More information	Detailed information on the programmes and function of the oven systems.
Gratin	It is used for dishes to which you add dressing/topping or you want to additionally bake its surface at the end. The function can be selected after 10 minutes of cooking or at the end of cooking (see chapter *Gratin (+ menu)*).
Favourites	Saving selected custom settings (see chapter *Favourites - save your own settings*).
Screen lock	Activating / deactivating the safety key lock to protect the oven from accidental use (see chapter *Display lock (+ menu)*).

Main menu - Manual



1.	Switch on the appliance ⏻ .
2.	By pressing 〈 or 〉 you can select the cooking system (see table Selection of cooking systems).
3.	By pressing 〈 or 〉 you can set the temperature or power.
4.	Use quick preheating to bring the oven to the desired temperature as quickly as possible. By pressing the symbol will light up fully. When the set temperature is reached, an acoustic signal sounds. The display will show **Insert the dish**. Open the door and insert the dish. The programme automatically resumes cooking with the selected settings.
5.	Additionally, you can set: - Timer (see chapter *Timer - Timer functions*) - Cooking by steps (see chapter *Cooking by steps (+ menu)*) - Steam injection during cooking (see chapter *Addition of steam*)
6.	To start cooking, touch ▷|□ .

Choosing the baking system

Symbol	Use
	Bottom + Top heater + Steam For conventional cooking on a single rack, making soufflés, and cooking at low temperatures (slow cooking). Use the addition of steam if you want the surface of the food to cook more and create more crispness.
	Hot air + Steam Hot air allows for better air circulation around the dish. In this way, it dries its surface more and creates a thicker crust. For roasting meat, baking cakes, cooking vegetables and for drying food on one or more racks at the same time. Use the addition of steam if you want the surface of the food to cook more and create more crispness.
	Hot air + Bottom heater Perfect for making pizza and pastries with a higher water content. For cooking on one level when you want your dishes cooked and crisp as quickly as possible.
	Bottom + Top heater + Fan For even cooking of dishes on one level and making souffles.
	Large grill For cooking large quantities of flat foods, such as toasted bread, canapees, grill sausages, steaks, fish, skewers, as well as for gratinating and achieving a nice crispy crust. The heaters mounted on the top of the oven cavity heat the entire surface evenly. **Low level** - suitable for cooking fish fillets, whole fish, frying cheese.

Table continued from last page

Symbol	Use
	Medium level - suitable for cooking small pieces of meat, fish cutlets, vegetables, canapees, skewers. **High level** - suitable for cooking steaks, burgers, grill sausages, toast and cooking au gratin.
	**Large grill + Fan + Steam** For roasting poultry and grilling large pieces of meat. Use the addition of steam if you want the surface of the food to cook more and create more crispness.
	**Hot air + Top heater** This cooking method gives the food a crispy crust, without added fat. It is a healthy version of "fast food" with a lower calorie content. Suitable for small cuts of meat, fish, vegetables and pre-cooked frozen products (fries, chicken medallions).
	**More systems** Confirm your selection with **OK** . Additional systems will be displayed.
	**Steam** It is used for cooking all kinds of vegetables, small pieces of meat, fruits and side dishes (rice, pasta).
	**Sous vide** It is a process of slow cooking in a vacuum, at a precisely defined and maintained temperature. Sous vide is suitable for preparing meat, fish and vegetables. The food prepared in this way is juicy and develops a fuller taste.
	**Large grill + Bottom heater** For faster cooking of dishes on one level and for a crispy pastry crust.
	**Bottom heater + Grill** For gentle and controlled slow cooking of delicate food (soft cuts of meat) and baking pastry with a crunchy bottom.
	**Bottom heater + Grill + Fan** For optimal preparation of yeast-leavened bakery products and all types of bread and for preservation.
	**Large grill + Bottom heater + Hot air** For dishes where even crispiness from all sides is desirable. The function is also suitable as a first step of multi-step roasting of meat, as it allows for quick searing of the surface in the initial phase and slow roasting in the second phase. The meat will be juicy and the crust nicely browned.
	**Hot Air + Grill** Hot air allows for better air circulation around the dish. This will dry out the surface more. In combination with the grill heater this will also result in a more intensive colour. For faster cooking of meat and vegetables.
	**ECO Hot air** [1)] For gentle, slow and even cooking of meat, fish and pastries on one level. This way of cooking retains a higher proportion of water in the meat, which leaves it juicier and softer, while the pastry becomes evenly browned/baked. The used temperature range is between 140 °C and 220 °C.

Table continued from last page

Symbol	Use
A	**Auto** Shortcut to the Auto menu (see chapter Auto menu)

[1] *This function is used to determine the energy efficiency class according to EN 60350-1.*

Timer - Timer functions

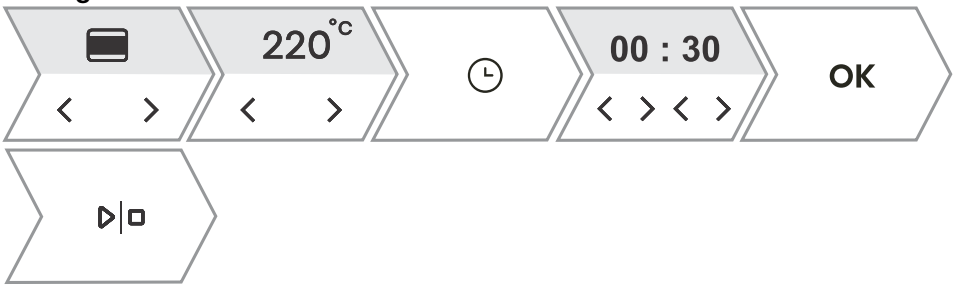
To select the timer functions, touch ⏲ . By pressing 〈 or 〉 you can select the time function you want to set.

INFORMATION!
The clock must be set to day time.

INFORMATION!
You can reset the selected time function by touching **0:00** .

Description / time function	Use
Duration	In this mode, you can specify the duration of operation for the oven.
Egg timer	The independent alarm operates independently of the oven operation. After the set time has expired, the appliance does not turn on or off automatically.
End baking at	Use this mode when you want the food in the oven to start cooking with a time delay. Enter the duration and desired end time of cooking. The appliance starts automatically and ends its operation at the desired time.

Setting duration



1.	By pressing 〈 or 〉 you can set the desired cooking time (hours and minutes). Confirm your selection with **OK** . The oven operating time selected will appear on the display unit.
2.	To start cooking, touch ▷|□ .

Setting Egg timer

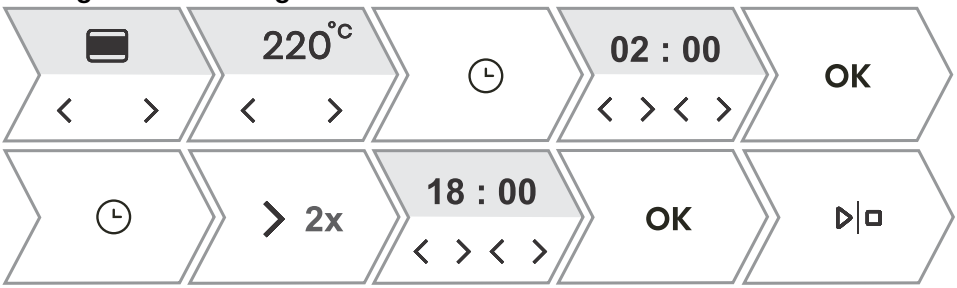


1.	By pressing 〈 or 〉 you can set the duration of the independent alarm (hours and minutes). Confirm your selection with **OK** .
The maximum possible setting is 24 hours.	

Table continued from last page

NOTE: If the appliance is switched off, the alarm will still be active.

Setting the End baking at



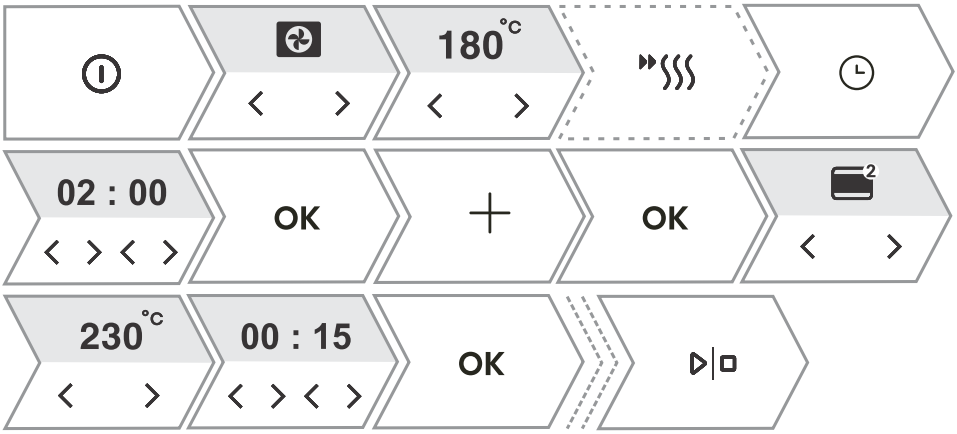
1.	First set the cooking time. With the key 〈 or 〉 you can set the desired cooking time (hours and minutes). Confirm your selection with **OK** . The oven operating time selected will appear on the display unit. *Example: cooking time is 2 hours*
2.	You can select the delayed operation by pressing ⏲ and then double-clicking on 〉. By pressing 〈 or 〉 you can set the time at which you want the dish to be ready. Confirm your selection with **OK** . The desired end time is shown on the display. *Example: cooking ends at 18:00* ⏲
3.	To start cooking, touch ▷|□ . The oven switches to partial standby mode while waiting for switch-on. The selected settings are automatically switched on and off at the selected time. Example: cooking starts at 16:00, cooking ends at 18:00
After the set time has expired, the oven stops working automatically. A short beep will be emitted.	

⚠ **WARNING!**
This function is not suitable for food that requires quick preheating.
Perishable food should not be kept in the oven for a long time. Before using this mode, check whether the clock on the appliance is accurately set.

Cooking by steps (+ menu)

This function allows you to set the cooking in three steps (combine three consecutive cooking steps in one cooking process).

INFORMATION!
The function can be set in the Main Menu - manual cooking mode (see chapter *Main menu - Manual*).



1.	Switch on the appliance ⏻ .
2.	**First step** By pressing 〈 or 〉 you can select the cooking system, temperature and cooking duration as the first step. You can also choose quick preheating.
3.	Select additional settings. Touch + . The display will show **Want to add a step?**. Confirm with **OK** .
4.	**Step 2** Select the settings for the second cooking step (see setting under point 2) and touch **OK** . NOTE: Do the same for **Step 3**.
5.	You can also change all three steps before starting cooking. By pressing 〈 or 〉 you can select the step you want to change.
6.	To start cooking, touch ▷|□ . The oven first starts working with the settings for the first step.
NOTE: You can remove an individual step by touching ✕ .	

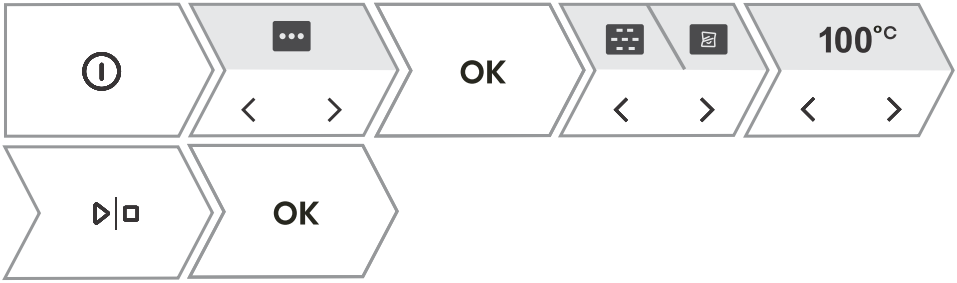
Cooking with steam

Cooking with steam is a healthy way to prepare food that preserves the full taste of food. It also does not produce any unpleasant smells. There is no need to salt the water or add herbs and spices.

The food does not require any added grease. Steam preserves the taste of food, does not add odours, the taste of the grill or the taste of the dish or baking tray. It also does not take away the flavours, as they do not dissolve in water. The steam does not spread taste or smell, so you can cook meat, fish or vegetables together. The steam is also suitable for blanching, defrosting and reheating and for keeping your food warm.

When cooking with steam, there are 2 systems available; full steam and sous vide.

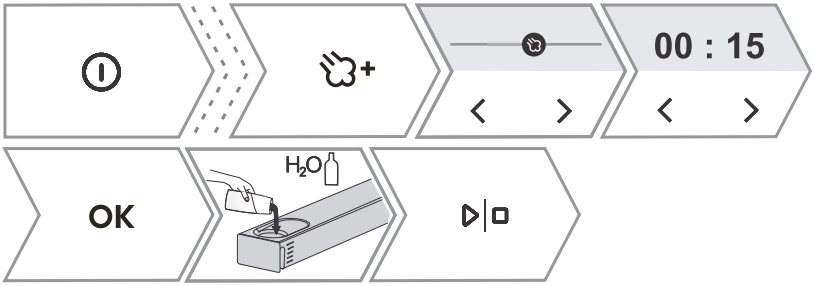
Symbol	Use
	Steam It is used for cooking all kinds of vegetables, small pieces of meat, fruits and side dishes (rice, pasta) - cooking at **100 °C**
	Sous vide It is a process of slow cooking in a vacuum, at a precisely defined and maintained temperature. Sous vide is suitable for preparing meat, fish and vegetables. The food prepared in this way is juicy and develops a fuller taste. Season the food and pack it in a dedicated plastic bag that is suitable for vacuuming and cooking. Place the packaged food on a perforated baking tray and place on the middle level of the oven - cooking at **45 °C - 95 °C**



1.	Switch on the appliance ⏻ .
2.	By pressing 〈 or 〉 find the system and press **OK** to select it.
3.	With the sous vide system, you can use the following keys 〈 〉 to set the desired temperature between 45-95 °C. With the steam system, the temperature is preset at 100 °C and cannot be changed.
4.	Press ⏯ and fill the water tank (see chapter Filling the water tank below).
5.	To start cooking, touch **OK** .

Addition of steam

The addition of steam roasts the food surface more and creates greater crispness.
Just the right amount of steam created during this process cooks the surface of the food better and improves its crispness, while the inside of the food remains soft and fluffy. It is recommended to use the steam addition system when baking goods such as bread, fresh rolls, sponge rolls and cakes, and when cooking small pieces of poultry and vegetables.

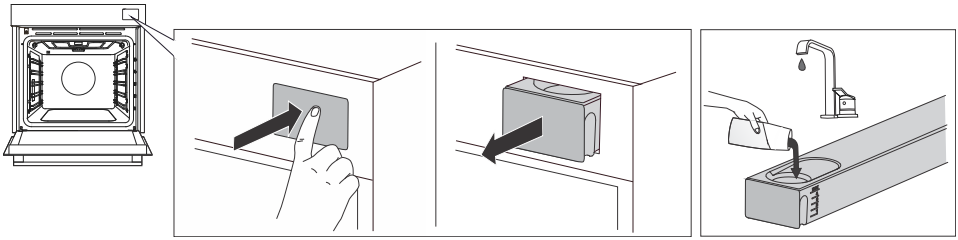


1.	Switch on the appliance ⏻ .
2.	By pressing 〈 or 〉 you select the system. Top heater + Bottom heater Hot air Large grill + Fan The display shows the partially illuminated symbol . Touch the key to add steam during cooking. **The addition of steam is only possible with the above three systems.**
3.	By pressing 〈 or 〉 you select the steam intensity level and steam operating time. **Low level** - suitable for cooking large pieces of meat, raising dough, fish. **Medium level** - suitable for baking fresh buns, sponge cakes, soufflés and cooking poultry. **High level** - suitable for baking bread. For cooking fish, baking bread and cakes and cooking chicken we recommend adding steam in the initial phase of cooking, in the first 10-15 minutes. Set the duration of steam addition (max. 2 hours) Confirm your selection with **OK** . The symbol lights up fully, which means that the steam addition is successfully activated.
4.	Fill the water tank (see chapter Filling the water tank).
5.	To start cooking, touch ▷|□ .

INFORMATION!
The addition of steam can also be switched on or off during the cooking process.

Filling the water tank

The water tank allows for independent feeding of water into the oven.



1.	Remove the water tank from the housing by pressing on the door.
2.	Open the cover. Clean the tank with water. Assemble the tank and pour in fresh water.
3.	Push the tank back into the housing to the end position.
NOTE: After cooking, the remaining water in the steam system is pumped into the water tank. The cover and the water tank can be cleaned with conventional liquid cleaners that do not contain abrasives.	

The table below shows the levels marked on the water tank and the approximate water consumption for one cycle for different choices of systems with the addition of steam. If water in the water tank runs out, top it up.

Level	30 min	60 min
	Level 1	Level 2
	Level 2	Level 2
	Level 2	Level 3
Steam	Level 3	MAX level

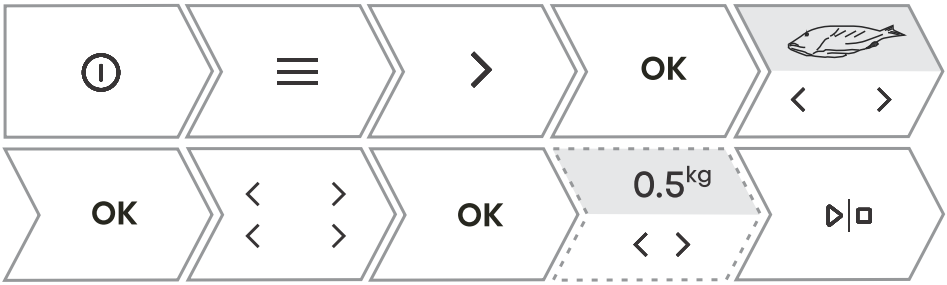
WARNING!

If you do not observe the MAX indicator and pour too much water into the tank, excess water might spill onto the ground through the gap between the tank cover and the tank.

The water that is poured into the tank must have a room temperature of about 20 °C (+/– 10 °C). Do not use distilled water, tap water with high chlorine content, or other similar liquids. Use only fresh tap water, softened water or non-carbonated mineral water.

Automatic menu

The programme offers you a large selection of preset recipes that were approved by chefs and nutritionists.



1.	Switch on the appliance and select ☰ . By touching 〈 or 〉 select menu **Auto**. Confirm with **OK** to enter the submenu.
2.	By touching 〈 or 〉 you select the type of food and then the selected dish. Confirm with **OK** . The recipes have a predetermined system, temperature and cooking time. NOTE: For some dishes, you can change the weight and degree of cooking.
3.	To start cooking, touch ▷|□ .
4.	Some dishes also include the quick preheating function. When the set temperature is reached, an acoustic signal will sound. The display will show **Insert dish**. Open the door and insert the dish. The programme automatically resumes cooking with the selected settings.
NOTE: By touching + you can see a detailed description of the current selection.	

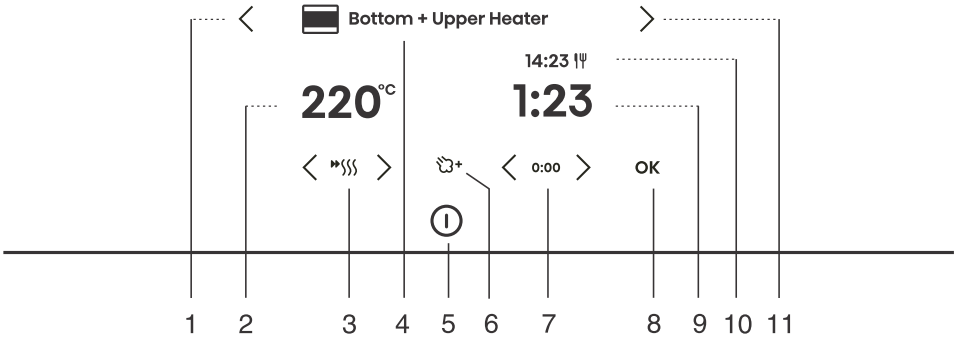
Extra



1.	Switch on the appliance and select ☰ . By touching 〈 or 〉 select the **Extra**. Confirm with **OK** to enter the submenu.
2.	By touching 〈 or 〉 you select the function (see table below). Confirm with **OK** . Preset values are displayed. Some functions allow you to set the temperature and cooking duration.
3.	To start cooking, touch ▷|□ .

Programme	Use
Air Fry	Frying food with hot air, without added fat. Faster and healthier version of "fast food". This cooking method gives the food a crispy crust, without added fat. It is a healthy version of "fast food" with a lower calorie content.
Proofing	The dough will rise faster and more evenly without drying out the surface. While the dough is rising, do not open the door.
Dehydrate	With the help of air, you reduce the amount of moisture in the food and thus prolong its durability.
Defrost	It is used for slow defrosting of frozen food (cakes, pastries, breads and rolls and deep-frozen fruit). Halfway through the defrosting time, turn the food pieces over and separate them if they have been frozen on top of each other.
Reheating with steam	This mode allows you to gently reheat ready-made dishes with hot air and steam. Steam prevents food from drying out by preserving the juiciness, taste and texture of the food.
Keep warm	It is used to keep already prepared dishes warm. Do not open the door during operation.
Plate warming	Useful if you want to preheat the plates or cups so that the food stays warm for a long time. You can set the temperature.
Preserving	The process by which we prolong the durability of the food. Use jars with a rubber sealing ring and lid. Do not use jars with threaded or metal caps or metal tins. Pour 1 litre of hot water (approximately 70 °C) into the deep tray and place 6 identical jars into the tray. Place the baking tray in the oven on the second guide.
Sterilise bottles	Suitable for sterilisation of all types of bottles. Sterilisation is a process that destroys all types of microorganisms.
Sabbath	The Sabbath function allows the food in the oven to stay warm without having to turn the oven on and off. Set the duration of operation (between 24 and 72 hours) and temperature. By pressing ▷|□ , the countdown begins. All sounds and operations are switched off except for the key ⏻ . NOTE: In case of a power outage, Sabbath mode will be deactivated and the oven will return to its initial state.

Starting the cooking process



Key		Use
1.	<	Left selector key
2.	220°C	Selecting the temperature
3.		Switching the fast preheat on and off
4.		Selected cooking system
5.		Switching the oven on and off
6.		Addition of steam
7.	0:00	Time function resets
8.	OK	Confirmation of selection, settings
9.	1:23	Elapsed cooking time
10.	14:23	End time
11.	>	Right selector key
NOTE: Only the keys that are enabled in the current menu are illuminated (fully or partially) on the control panel.		

During the cooking process, you can change the system, temperature and timer functions.

End of cooking by touching

After cooking is completed, the display shows **Baking finished**.

You can also stop the operation by touching **Baking finished**.



By pressing 〈 or 〉 you can choose a new setting. Confirm with **OK** . Menu content varies depending on the control options available at that time.	
Baking finished	Select End to finish cooking. The main menu appears on the display.
Add extra time	By selecting this, you extend the cooking with the same system and temperature settings. NOTE: If you had a cooking duration set, the time is counted forward from where it was stopped.
Gratin	Select to cook the top of the dish even more (see chapter *Gratin (+ menu)*).
Crispy bottom	Select to further brown the underside of the dish (see chapter *Crispy bottom*).
Add to favorite?	Thise mode allows you to save the selected settings to your favourites and use them again later (*Favourites - save your own settings*).

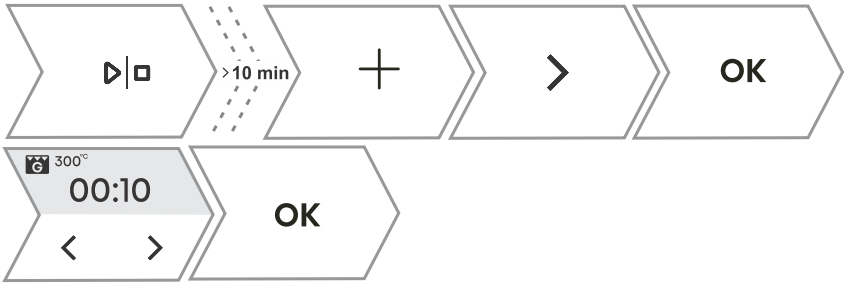
INFORMATION!

After the operation is completed, all timer settings are also stopped and deleted, except for the egg timer. Time of day (clock) will be displayed. The cooling fan will continue to operate for a while.

After the use of the oven, some water may be left in the condensate channel (underneath the door). Wipe the channel with a sponge or a cloth.

Gratin (+ menu)

This function is used in the last phase of cooking, when we add dressing/topping to the dish or we want to crispen its surface. When using the gratin function, a crispy golden yellow crust is formed on the dish, which protects it from drying, and at the same time gives the dish a nicer appearance and better taste.



1.	Touch + and press < or > select **Au gratin**. The function is available after 10 minutes of operation.
2.	The display shows the preset system (large grill) and the temperature 230 °C. Set the operating time (max 10 min) and confirm the selection by touching ▷|□ .
3.	The function can also be switched off during operation. Switch off the cooking by touching ▷|□ .
⚠	**WARNING!** **Control the cooking. When using the au gratin function, the oven reaches high temperatures.** **The au gratin function works for a maximum of 10 minutes, then the oven switches off automatically.**

Crispy bottom



This function is available only at the end of cooking and can be activated for 10 min.	
1.	In the closing menu, press < or > to select **Crispy bottom**. Confirm your selection by tapping ▷|□ .
2.	Switch off the cooking by touching ▷|□ .

Favourites - save your own settings

Add to favourites is a feature that allows you to save your favourite and most frequently used settings and use them again in the future. Up to 12 recipes can be stored.



1.	**Saving recipes in settings.** Touch + and press < or > to select **Add to favorite?.** Confirm with **OK** .
2.	**Saving the setting after cooking is completed.** In the closing menu, press < or > to select **Add to favorite?**. Confirm with **OK** .
You can also change the name of a saved setting. By pressing < or > you select the letter and confirm it with **OK** . If necessary, delete the character with ✕ . Confirm with + to save your favorite recipe.	
3.	**Displaying already saved recipes.** Touch ☰ . Press < or > to select **My modes**. Confirm with **OK** to enter the submenu. Saved recipes are displayed. NOTE: You can also change the preset values for already saved recipes and save them under a new name after cooking.
4.	**Deleting already saved recipes** Switch on the appliance and select ☰ . By touching < or > select **My modes**. Confirm with **OK** to display saved recipes. Select a recipe and delete it by tapping ✕ .

General settings

WARNING!
After a power outage or after the appliance is switched off, additional function settings will remain stored for no more than a few minutes. Then, all settings, except for the acoustic signal volume and display dimmer will be reset to factory defaults.



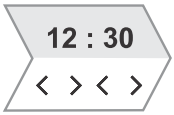
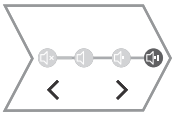
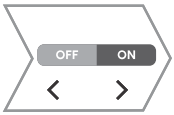
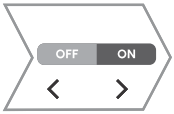
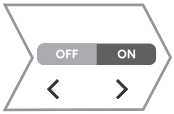
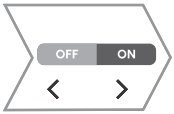
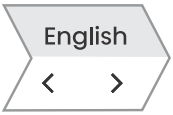
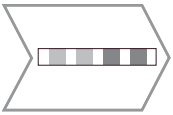
Touch ☰ . By pressing 〈 or 〉 select **Settings**. Confirm with **OK** to enter the submenu. You can edit individual settings with 〈 or 〉 .		
1.		**Clock** Set the hours and minutes. You can select the 12h or 24h display by touching ⏲ .
2.		**Volume** You can choose between four levels of volume (no sound, low, medium, high).
3.		**Key sound** Enable or disable key sound.
4.		**Night mode** This feature automatically reduces display brightness between 19:00 and 7:00 and turns off the clock display as well as the acoustic signals. To activate night mode, specify the start time and end time of operation. Turn off the night mode by pressing ⏲ .
5.		**Display** The function allows you to turn the daytime display on or off. It is deactivated by default (OFF). If the function is turned on (ON), electricity consumption may increase.
6.		**Automatic quick preheating** The function activates automatic preheating to cooking systems that allow it. Turn it on (ON) or off (OFF).
7.		**Other systems** The function activates the display of all cooking systems on the display unit. Turn it on (ON) or off (OFF).

Table continued from last page

8.		**Resets - Factory settings** This function resets the appliance to factory settings. The display will show **Reset**, which is confirmed by long pressing **OK** .
9.		**Language** The display shows the default language (English). If the language in which the texts are displayed on the display does not suit you, choose another one.
10.		**Water hardness** You can choose between five water hardness levels. The default setting is level 3. Cleaning depends on both frequency of cooking with steam injection and on the hardness of the water used. The hardness of the water must be adjusted before the first use. If the water is softer or harder than the default setting, you can change the set hardness level.
To exit the general settings menu, touch ☰ or ⮌		

Display lock (+ menu)



1.	Touch + and press 〈 or 〉 to select **Display locked**. Confirm the selection by touching **OK** . The screen is now locked. To unlock the screen, touch + and confirm your selection with **OK** .

- If the lock is activated with no timer function engaged (only clock is displayed), then the oven will not operate.
- If the lock is activated after a timer function has been set, then the oven will operate normally; however, it will not be possible to change the settings.
- When the keys are locked, you cannot change the cooking systems or additional functions. You can only turn off the cooking.
- The keys remain locked even after the oven is switched off. To select a new system, you must deactivate the lock.

Connecting the appliance to the ConnectLife application

ConnectLife is a smart home platform that connects people, devices and services. The **Connect**Life application includes advanced digital services and carefree solutions that allow users to monitor and control appliances, receive notifications from a smartphone, and update software (supported features may vary depending on your appliance and the region/country in which you are located).

To connect your smart device, you need a home Wi-Fi network (only 2.4 GHz networks are supported) and a smartphone equipped with the application **Connect**Life.

ConnectLife

To download the **Connect**Life, application, scan the QR code or search for **Connect**Life in your favourite app store.



1. Install the **Connect**Life application and create an account.
2. In the **Connect**Life application, go to the "Add device" menu and select the appropriate type of device. Then scan the QR code (it can be found on the nameplate of the appliance; you can also enter the AUID/MV number manually).
3. The application then guides you through the entire process of connecting the appliance to your smartphone.
4. After a successful connection, the appliance can be operated remotely via the mobile application.

Wi-Fi management

INFORMATION!
If this setting is not available, then your oven is not fitted with a Wi-Fi module and does not support internet connectivity.

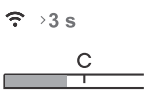
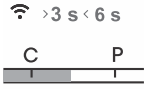
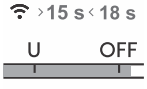
When the Wi-Fi module is enabled and connections are successfully set up and synchronized, then the oven can be controlled and operated via a mobile device and the **ConnectLife** app.

The Wi-Fi connection works in the same frequency range as some other devices (e.g. microwave ovens and remote-controlled toys). Consequently, temporary or permanent disruption of the connection is possible. In such cases, the availability of the offered functions cannot be guaranteed.

Ensuring the quality of the functions offered depends heavily on the signal strength. If the router is far away from the appliance, there may be problems with the reliability of the connection.

Using Wi-Fi

Switch on the appliance ⏻ , then press ☰ to activate the Wi-Fi function settings.
To enter different Wi-Fi module settings, press ᯤ .
If you touched ᯤ inadvertently, the setting can be cancelled by repeatedly long tapping (for 18 seconds) ᯤ .

1.		**Switching on the Wi-Fi module:** After long-pressing (up to 3 seconds) , the display will show **WiFi Ein** to indicate that the module is switched on. The symbol **WiFi Ein** will start blinking.
2.		**Connecting the appliance:** After long-pressing (between 3 to 6 seconds) , the display will show **Connection setup**. NOTE: For further settings, follow the instructions in the ConnectLife app..
3.		**Connecting additional users:** After long-pressing (between 6 to 9 seconds) , the display will show **Pairing**. Use this setting to connect additional users to the appliance using the ConnectLife app.. NOTE: For further settings, follow the instructions in the ConnectLife app..
4.		**Removing all connected users:** After long-pressing (between 9 and 12 seconds) , the display will show **Unpair all**. Use this setting to remove all connected users from the ConnectLife app..
5.		**Switching off the Wi-Fi module:** Switch off the Wi-Fi connection by long tapping (between 15 and 18 seconds) . The display will show **Wifi Off**.

Managing the oven remote control

WARNING!
The remote monitoring function via a mobile device should not be used to replace direct personal supervision of the cooking process in the oven. Always regularly check, in person, what is actually going on in the oven.

Press . The display shows **Remote** to indicate the possibility of remote control via the ConnectLife app.,

INFORMATION!
For safety reasons, some functions are not available via remote access.

- If the oven is in standby mode and you open the oven door, the remote control option has to be enabled again.
- If oven door is opened during the baking process, the remote control option on the oven is disabled.
- Any user activity on the control unit will automatically disable the remote control option on the oven.
- Cancellation or completion of the baking program or process is the only option that remains available regardless of whether remote control is enabled or not.
- Remote control is disabled when using a microwave system (not applicable to combined microwave systems).
-

WARNING!

Always make sure the oven is used correctly and in compliance with the instructions, especially when using remote control. Do not run the oven via remote access unless you are certain about what exactly is in the oven.

Wi-Fi status	Wi-Fi symbol on the display unit
Wi-Fi is disabled.	Wi-Fi is constantly dimly lit.
Wi-Fi is enabled and it is successfully connected to the server.	The Wi-Fi symbol is constantly fully lit.
Wi-Fi is enabled and: • a connection to the server is being established, • is in the state of setting up or establishing connections, • there is no connection to the server.	Wi-Fi icon is fully lit and flashes.
Remote control of the oven is not enabled.	REMOTE symbol is not lit on the display unit.
Remote control of the oven is enabled.	REMOTE sign is fully lit on the display unit.

General tips and advice for baking

Equipment:

- Use equipment made of heat-resistant non-reflective materials (supplied baking trays and dishes, enamel-coated cookware, tempered glass cookware). Bright-coloured materials (stainless steel or aluminium) materials reflect heat. As a result, thermal processing of food in them is less effective.
- Always insert the baking sheets and trays to the end of the guides. When baking on the wire rack, place the baking dishes or trays in the middle of the rack.
- Do not place the baking trays directly onto the oven cavity bottom.
- Do not use the all-purpose deep baking tray on the 1st guide level while the appliance is operating.
- Do not cover the oven cavity bottom or the wire rack with aluminium foil.
- Always place the baking dishes onto the wire rack.
- When cooking on several levels at the same time, insert the deep all-purpose baking tray into the lower level.
- If you are using parchment paper, make sure it is resistant to high-temperatures. Always trim it accordingly. Parchment paper prevents the food from sticking to the baking tray and makes it easier to remove the food from the baking tray.
- When baking directly on the wire rack, insert the all-purpose deep tray one level lower to serve as a drip tray.

Food preparation:

- For optimum food preparation, we recommend observing the guidelines specified in the cooking table. Choose the lower specified temperature and the shortest specified cooking time. When this time expires, check the results and then adjust the settings as necessary.
- When cooking according to recipes from older cookbooks, use the bottom and top heater system (as in conventional ovens) and set the temperature 10 °C lower than specified in the recipe.
- When cooking larger cuts of meat or pastry with higher water content, a lot of steam will be generated inside the oven, which in turn may condense on the oven door. This is a normal phenomenon which will not affect the operation of the appliance. After the cooking process, wipe the door and the door glass dry.

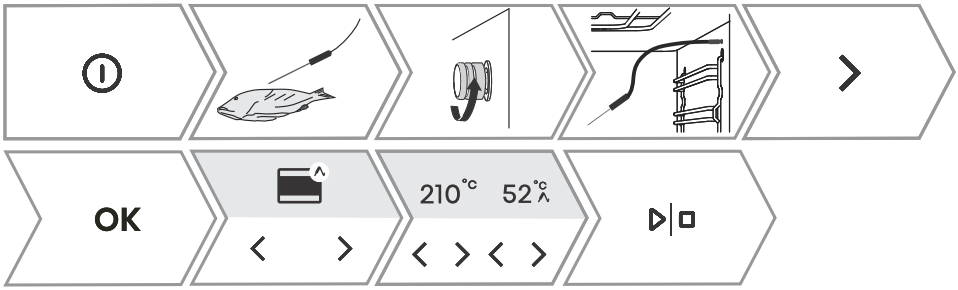
Efficient use of energy

- Preheat the oven only if indicated in the recipe or in the tables in this instruction manual. If you are using quick preheating, do not put food in the oven until the oven is fully heated, unless otherwise recommended. When heating an empty oven, a lot of energy is consumed, so if possible, we recommend that you prepare several dishes in a row or several dishes at the same time.
- Remove all unnecessary equipment from the oven during baking
- Unless it is absolutely necessary, do not open the oven door during baking.
- With longer cooking programs, you can switch off the oven approximately 10 minutes before the end of cooking time to make use of the accumulated heat.

Cooking with a Temperature Probe (BAKESENSOR)

The food probe allows for accurate monitoring of the core temperature of the food during cooking.

WARNING!
The food probe should not be in direct vicinity of the heating elements.



1.	Stick the metal end of the probe into the thickest part of the food. NOTE: To start cooking with the temperature probe, the current cooking process must first be interrupted and then the temperature probe must be connected to the socket. By inserting the probe into the socket, the preset functions on the oven are deleted.
2.	Unscrew the socket cover in the right front upper corner of the oven (see figure) and insert the probe plug into the socket. By pressing < or > you select automatic or manual setting.
3.	- In manual mode, the symbol will appear next to the system on the display unit, together with the preset cooking temperature (in the temperature range up to 210 °C), which can be changed. Also determine the core temperature of the food (in the temperature range from 30 to 99 °C). The use of manual mode is shown in the picture above. - In automatic mode, touch < or > to select the dish. The recipes have a predetermined system, temperature and cooking time. You can change the degree of browning NOTE: When using the probe, setting the cooking time is not possible.
4.	Confirm the setting by touching ▷|□ . During cooking, the set temperature and current temperature of the foodstuff are alternated on the display. If desired, you can change the cooking temperature or the desired core temperature of the foodstuff during operation.
5.	When the set core temperature is reached, the oven will stop operating. The display will show **Cooking complete**. An acoustic signal will be heard which you may turn off with any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.

INFORMATION!
The use of a temperature probe enables automatic cooking selection mode.

Correct use of the probe, by type of food:

- poultry: stick the probe in the thickest part of the breast;
- red meat: stick the probe into a lean part that is not marbled with fat;
- smaller chunks with bone: stick them into an area along the bone;
- fish: stick the probe behind the head, towards the spine.

WARNING!
After use, carefully remove the probe from the food and socket, clean it, and tighten the socket cover.

Recommended doneness levels for different types of meat

Type of food	/ °C /	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
BEEF					
beef, roast	/ 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
beef, sirloin	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
roast beef/rump steak	/ 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
burgers	/ High / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
VEAL					
veal, sirloin	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
veal, rump	/ 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
PORK					
roast, neck	/ 170 / 3	/	/	65-70	75-85
pork, loin	/ 140 / 2	/	/	60-69	/
meat loaf	/ 170 / 2	/	/	/	80-85
LAMB					
lamb	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
MUTTON					
mutton	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
GOAT MEAT					
goat	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
POULTRY					
poultry, whole	/ 210 / 2	/	/	/	82-90
poultry, breast	/ 170 / 2	/	/	/	62-65
FISH AND SEAFOOD					
trout	/ 210 / 4	/	/	62-65	/

Table continued from last page

Type of food	/ °C /	**medium rare [°C]**	**medium [°C]**	**medium well [°C]**	**well done [°C]**
tuna	/ Medium / 4	/	/	55-60	/
salmon	/ Medium / 4	/	/	52-55	/

Cleaning and maintenance

WARNING!
Before manual cleaning, unplug the appliance from the power mains and wait for it to cool down.

Children should not clean the appliance or perform maintenance tasks without proper supervision.

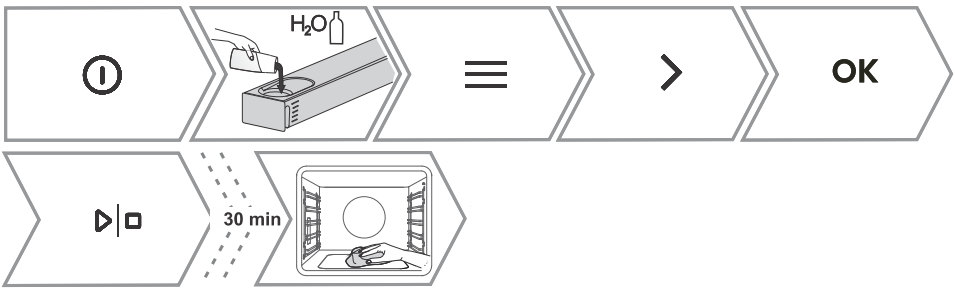
- For easier cleaning, oven cavity and baking tray are coated with special enamel for a smooth and resistant surface.
- Regularly clean the appliance and use warm water and hand dishwashing liquid to remove larger impurities and limescale. Use a clean soft cloth or sponge cloth.
- Never use aggressive or abrasive cleaners and accessories (abrasive sponges and detergents, stain and rust removers, scrapers for glass ceramic plates).
- Food residue (fat, sugar, protein) can ignite during the use of the appliance. Therefore, remove larger chunks of dirt from the oven interior and accessories before each use.
- Oven equipment is dishwasher-safe. Pull-out guides are not suitable for this type of cleaning.

Exterior of the appliance	Use hot soapy water and a soft cloth to remove impurities and wipe the surfaces dry.
Interior of the appliance	For stubborn dirt or grime, use conventional oven cleaners. After using such agents, wipe the appliance thoroughly with a wet cloth to remove any residual cleaning agents.
Utensils and guides	Clean with hot soapy water and a damp cloth. In case of persistent dirt, we recommend prior soaking and the use of a brush.
If the cleaning results are not satisfactory, repeat the cleaning process.	

Steam Clean

This program makes it easier to remove any stains from inside the oven.
The function is the most effective if used regularly, after each use.
Before running the cleaning program, remove all large visible chunks of dirt and food residues from the oven cavity.

WARNING!
Use the Steam Clean system when the oven has fully cooled down.



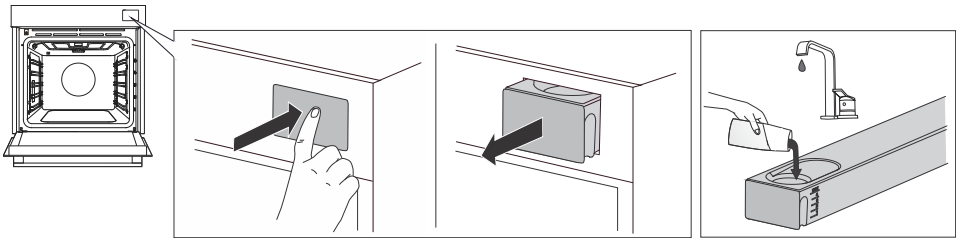
1.	Fill the water tank.

Table continued from last page

2.	Switch on the appliance and select ☰ . By touching 〈 or 〉 select **Cleaning**. Confirm with **OK** to enter the submenu.
3.	By touching 〈 or 〉 select **Steam clean pro**. Confirm with **OK**
4.	The programme will run for 30 minutes. At the end of the programme, the display will show **Finish**.
5.	When the programme is completed, wipe the stains with a wet cloth and soapy water. After cleaning, wipe the appliance thoroughly with a damp cloth to remove any residual cleaning agents. If the cleaning process is not successful (in case of particularly stubborn dirt), repeat it.

Cleaning the water tank and filter foam

⚠ **WARNING!**
Clean the filter foam every time you clean the water tank and descale it.

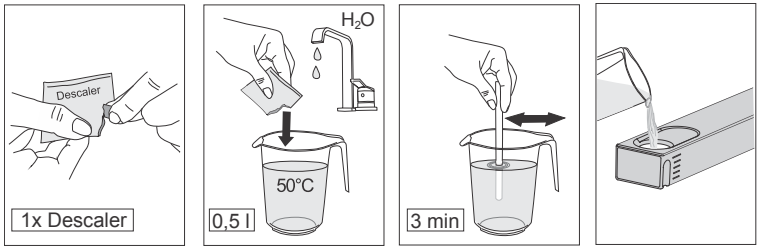


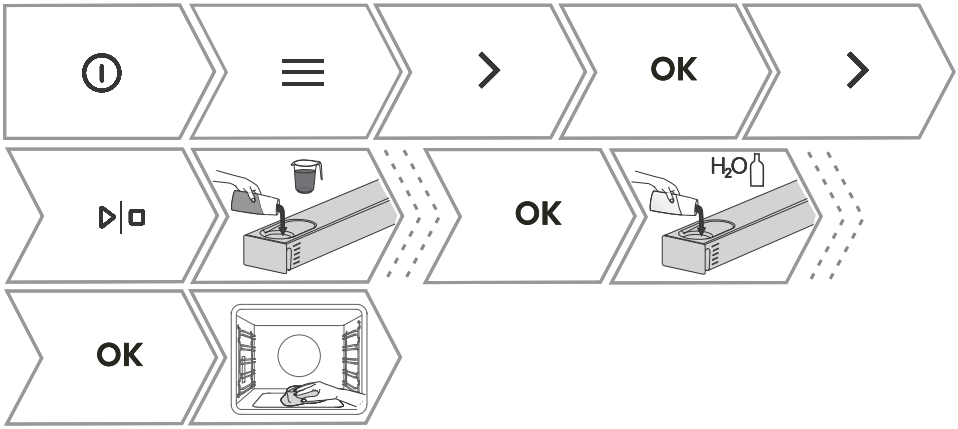
1.	Remove the water tank from the housing by pressing on the door.
2.	Open the cover. Clean the tank with water.
3.	The cover and the water tank can be cleaned with conventional liquid cleaners that do not contain abrasives. WARNING: The tank is not dishwasher-safe.
4.	Clean the inlet pipe with the filter foam under running water. Rinse the foam clean so that there is no visible dirt on it. After cleaning, push the tank back into the housing to the end position.

Cleaning the steam system

Cleaning depends on both frequency of cooking with steam injection and on the hardness of the water used.
You can carry out the procedure yourself, otherwise the display will alert you.
Regular descaling is absolutely necessary, otherwise the device may stop working; in addition, it prolongs the life of the appliance and improves the cooking results.

INFORMATION!
If you do not want to perform the cleaning of the steam system when the oven prompts you to, you can interrupt this by touching ⮌ . Cleaning can be cancelled up to three times, then the oven disables the steam function until the procedure is carried out.

	Descaling agent Prepare it by mixing the supplied descaler with 0.5 l of warm water (at about 50 °C).
	Dissolve the descaler in water by stirring. Pour the prepared descaling agent into the tank.
	
H_2O	**Fresh water**



1.	Switch on the appliance and select ☰ . By touching 〈 or 〉 select **Cleaning**. Confirm with **OK** to enter the submenu.
2.	By touching 〈 or 〉 select **Descaling**. Confirm with **OK** .
3.	Fill the tank with 0.5 l of descaler. Confirm with **OK** . Descaling in progress.
4.	When the process is completed, the display again shows that the descaling process has been completed. Pour fresh rinse water into the tank. Confirm with **OK** .
5.	After the rinsing process is completed, the display shows that the rinsing process has been completed. Now you can clean the water tank and oven.

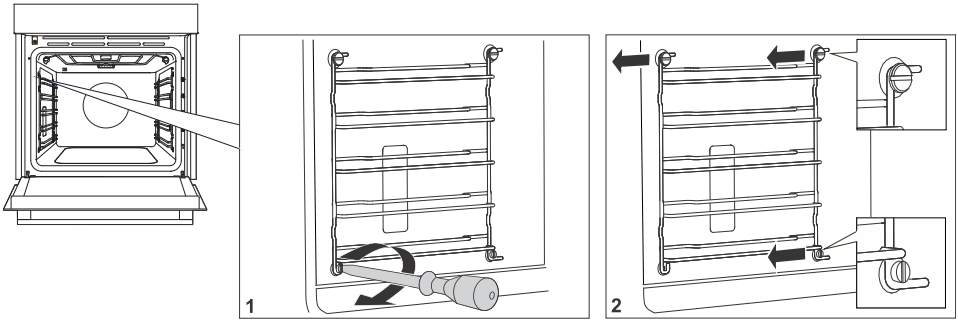
WARNING!

Only use the supplied descaler to ensure optimum efficiency and long life of the appliance. One pouch is enough for one cleaning process. You can purchase it through the service department or in the maintainlife.com online store. The use of other products does not guarantee complete cleaning, which may adversely affect the steam function and shorten the service life of the appliance.

Removing wire and fixed pull-out (extendible) guides

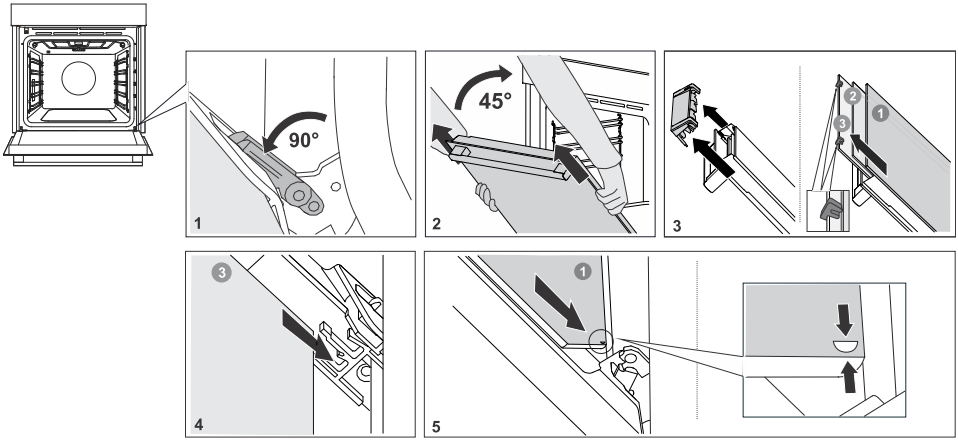
INFORMATION!

When removing the guides, take care not to damage the enamel coating.



1.	Undo the screw on the bottom front. Use a screwdriver.
2.	Grasp the guide and pull it out of the oven.
NOTE: The screw on the guides must be tightened again firmly with a screwdriver after cleaning. When replacing the guides, make sure you mount them on the same side they were installed on prior to removal.	

Removing and replacing the oven door and glass panes



1.	First, fully open the door (as far as it will go).
2.	Oven door is attached to the hinges with special supports that also include safety levers. Rotate the safety levers towards the door by 90°. Slowly close the door to a 45° angle (relative to the position of the fully closed door); then, lift the door and pull it out. **The oven door glass** can be cleaned from the inside, but it has to be removed from the appliance door first. First do as described in point 2, but do not remove it.
3.	Remove the air guide. Hold it on the left- and right-hand side of the door with your hands. Remove it by slightly pulling it towards you.
4.	Hold the door glass at the upper edge and remove it. To the same for the second and third glass pane (depending on the model).
5.	To replace the glass panes, observe the reverse order.

INFORMATION!
To replace the door, follow the reverse order. If the door does not open or close properly, make sure the notches on the hinges are aligned with the hinge beds.

WARNING!
The oven door hinge can close with considerable force. Therefore, always rotate both safety levers to the support when fitting or removing the appliance door.

Soft door closing and opening
(depending on the model)

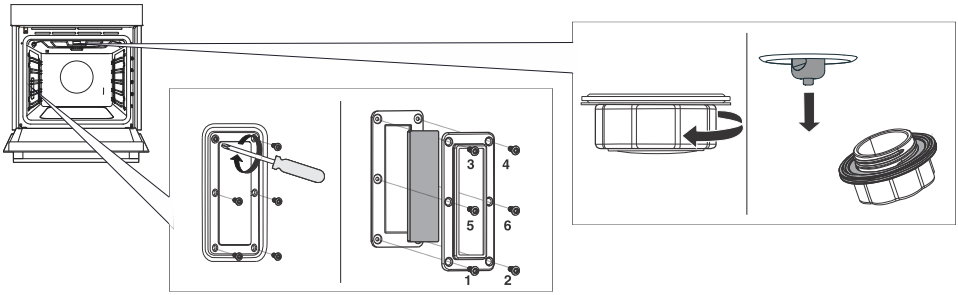
Oven door is fitted with a system that dampens the door closing force, starting at the a 75°angle. It allows simple, quiet, and gentle opening and closing of the door. A gentle push (to a 15° angle relative to the closed door position) is enough for the door to close automatically and softly.

WARNING!
If the force applied to close the door is too strong, the effect of the system is reduced and the safety mechanism effect is decreased.

Replacing the bulb
The light bulb is a consumable and is not covered by warranty. Before changing the bulb, remove any utensils from the oven.
Halogen bulb: G9, 230 V, side bulb - 25W and ceiling bulb - 40W.

WARNING!

Only replace the light bulb when the appliance is disconnected from the power supply. Be careful not to damage the enamel. Use protection to avoid burns.



1.	Unscrew the six screws. Remove the cover and the glass.
2.	Remove the halogen light bulb and replace it with a new one.
NOTE: There is a gasket on the lid that should not be removed from the lid. The gasket must fit on the wall of the oven space.	

Troubleshooting

During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.

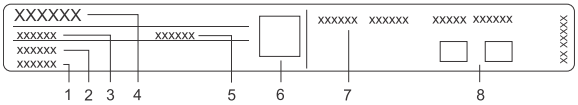
- Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.
- Any unauthorized repairs of the appliance may result in electric shock and short circuit hazard; therefore, do not perform them. Leave such work to an expert or a service technician.
- In case of minor problems with appliance operation, check this manual to see if you can fix the problem yourself.
- If the appliance is not operating properly or at all due to inappropriate operation or handling, a visit from a service technician shall not be free of charge, even during the warranty period.
- Save the instructions for future reference and pass them on to any subsequent owners or users of the appliance.
- Following is some advice on rectifying some common problems.

Troubleshooting table

Problem/error	Cause
The main fuse in your home trips often.	Call a service technician.
The oven lighting does not work.	The process of changing the light bulb in the oven is described in the chapter Replacing the bulb.
Control unit is not responding, the screen is frozen.	Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the appliance and switch it on.
The display shows the error Err X. In case of a double-digit error code, the display will show Err XX.	There is an error in the electronic module operation. Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes. If the error is still indicated, call a service technician.
The display shows Cooking with meat probe, but the temperature probe is not connected.	Clean the socket. Try to connect and disconnect the food probe several times in succession.
Steam leaks at the oven door.	Check that the door seal is properly positioned in the door groove. Install it properly in case it is not.
Insufficient roasting on the bottom side.	Make sure that the correct cooking programme has been selected.
Steam accumulating on the display when opening the door.	Open the oven door completely, do not keep it somewhat closed.
Large amount of steam when cooking.	Certain foods contain a lot of water, so a large amount of steam is normal.
Meat probe appears on the screen, although it is not in use.	The cause of the error may be drops or dirt in the socket of the meat probe. We recommend inserting and removing the meat probe several times to clean the socket.
If the problems persist despite observing the above advice, call an authorized service technician. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty. In this case, the user will cover the cost of repair.	

Label – appliance information

A rating plate with basic information about the appliance is attached to the edge of the oven. Precise information on appliance type and model can also be found on the warranty sheet.



1. Serial number
2. Model
3. Type
4. Brand
5. ID/code
6. QR code
7. Technical information
8. Compliance labels/symbols

Compliance information

Radio equipment type:	Built-in WiFi/BLE module
Wi-Fi indicator	
Operating frequency range:	2412 ~ 2472 MHz
Maximum output power:	19.99 dBm EIRP
Maximum antenna gain:	3.26 dBi
Bluetooth indicator	
Frequency range:	2402 ~ 2480 MHz
Carrier Output:	10.00 dBm
Emission type:	F1D

The company declares that the device with the function Connectlife complies with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU. The detailed Declaration of Conformity can be found at the web address https://auid.connectlife.io on the page of your device among the additional documents.

INFORMATION!
The project uses the LVGL graphics library as its graphical user interface.

Environment protection



Our product packaging is made of environmentally friendly materials that can be recycled, disposed of, or destroyed without any hazard to the environment. To this end, packaging materials are labelled appropriately.

The symbol on the product or its packaging indicates that the product should not be treated as normal household waste. Take the product to an authorized collection centre for waste electric and electronic equipment processing.

Correct **disposal** of the product will help prevent any negative effects on the environment and health of people, which could occur in case of incorrect product removal. For detailed information on removal and processing of the product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your waste disposal service, or the store where you bought the product.

We reserve the right to any changes and errors in the instructions for use.

Cooking test

EN60350-1: Only use equipment supplied by the manufacturer.
Always insert the baking tray all the way to the end position on the wire guide. Place pastry or cakes baked in moulds as shown in the image.

* Preheat the appliance to desired temperature. Do not use the rapid preheat mode.
** Preheat the appliance for 10 minutes. Do not use the rapid preheat mode.
*** Turn after 2/3 of cooking time.

BAKING						
Dish	Equipment	mould placement		°C	min	
shortbread – single rack	shallow baking tray		3	150	25-40	
shortbread – single rack	shallow baking tray		3	135 **	35-50	
shortbread – two racks/levels	shallow baking tray		2, 4	140 **	25-45	
shortbread – three racks/levels	shallow baking tray		1, 4, 5	135	45-60	
small cakes – single rack	shallow baking tray		3	160-170 **	20-30	
small cakes – single rack	shallow baking tray		3	155-160 **	20-30	
small cakes – two racks/levels	shallow baking tray		1,5	140-150 **	30-45	
small cakes – three racks/levels	shallow baking tray		1, 3, 5	140-150	30-50	
sponge cake	round metal mould, diameter 26 cm/wire rack		3	170	30-45	
sponge cake	round metal mould, diameter 26 cm/wire rack		2	160	45-55	
sponge cake – two racks/levels	2 × round metal mould, diameter 26cm/wire rack		2, 4	170 *	45-55	
apple pie	2 × round metal mould, diameter 20cm/wire rack		2	160 **	70-120	
apple pie	2 × round metal mould, diameter 20cm/wire rack		2	160	70-120	
BROILING						
toast	wire rack		5	High	4-7	

Table continued from last page

BAKING						
beef burgers	wire rack + shallow baking sheet as drip tray		5	High	25-40	

COOKING WITH STEAM					
Dish	Equipment		°C	min	
cake	round metal mould, diameter 26 cm/wire rack	2	170	30-40	+ (Low)
buns	shallow baking tray	3	180-200	20-30	+ (high)
bread	shallow baking tray	3	220	10-15	+ (Medium)
			190	30-45	
fresh pizza	shallow baking tray	1	300*	4-10	
frozen pizza	shallow baking tray	2 + 4	200-220	10-20	
frozen pizza	shallow baking tray	2	200-220	15-20	
bread - bread mixture	Wire grid + mould	2	190-200	35-45	+ (Low)
sunflower seed bread	Wire grid + mould	3	220	10-15	+ (high)
			190	30-40	
puff pastry rolls	shallow baking tray	3	170	10-15	+ (Low)
			170	10-20	
chicken	wire rack + shallow baking sheet	2	200	70-90	
wings airfry	wire rack + shallow baking sheet	4	210-220	20-35***	
creme caramel (sous vide)	wire rack	3	95	40-50	

Table continued from last page

COOKING WITH STEAM					
COOKING WITH STEAM					
Broccoli, fresh; single baking tray	Perforated baking tray	3	100	15-25	
Broccoli, fresh; 300 g	Perforated baking tray	3	100	13-17	
Peas, frozen; 2.5 kg	Perforated baking tray	3	100	30-45	



The appliance rating label is located on the inside of the appliance.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

You will fi nd the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

Pelgrim

941204-a4

CE