

GRUNDIG

Four Encastrable

Manuel d'utilisation

Встраиваемая духовка

Руководство пользователя



GEBM19400BPHI



FR / RU

385.4408.81/R.AB/16.06.2021/2-2

7757782987

Chère cliente, cher client,

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

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

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

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

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



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



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



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

1 Consignes de sécurité 4

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

2 Instructions relatives à l'environnement 12

Règlement sur les déchets.....	12
Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets.....	12
Élimination des emballages	12
Recommandations pour économiser l'énergie	12

3 Votre appareil 13

Présentation de l'appareil.....	13
Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil	14
Unité de commande du four.....	14
Fonctions d'utilisation du four.....	16
Accessoires de l'appareil	19
Utilisation des accessoires de l'appareil ..	20
Caractéristiques techniques	23

4 Première utilisation 24

Réglage de l'heure pour la première fois..	24
Premier nettoyage	24

5 Utilisation du four 26

Informations générales relatives à l'utilisation du four	26
Fonctionnement de l'unité de commande du four	26
Paramètres	31

6 Informations générales sur la cuisson 36

Avertissements généraux sur la cuisson au four	36
Pâtisseries et aliments cuits au four.....	36
Viande, poisson et volaille.....	40
Grille.....	41
Aliments test	42

7 Maintenance et entretien 43

Consignes de nettoyage générales	43
Nettoyage des accessoires	44
Nettoyage du panneau de commande	44
Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson).....	45
Nettoyage facile à la vapeur.....	45
Auto-nettoyage pyrolytique.....	46
Nettoyage de la porte du four	47
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four	49
Nettoyage de la lampe du four.....	50

8 Dépannage 52

1 Consignes de sécurité

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

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

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



Objectif de l'utilisation

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

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



Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

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

l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



Sécurité électrique

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

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

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



Sécurité des transports

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



Sécurité pendant l'installation

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

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

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



Sécurité d'utilisation

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

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

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



Alertes de température

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

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

Utilisation des accessoires

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

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

Consignes de sécurité relatives à la cuisson

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

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

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

de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.



Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

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



Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse)

- Lors de l'auto-nettoyage, les surfaces deviennent plus

chaudes qu'en utilisation normale. Éloignez les enfants.

- Les surfaces chaudes causent des brûlures ! Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-nettoyage et tenez-le hors de portée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.
- Lors de l'auto-nettoyage, de la fumée sera émise en raison de la combustion des résidus alimentaires. Aérez correctement votre cuisine pendant le processus de nettoyage.
- Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces

extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux. Retirez tous les accessoires et ustensiles de cuisine du four. Si votre appareil est équipé d'un accessoire pyro-proof (résistant à l'autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four.

- S'il y a une plaque de cuisson sur votre four, n'utilisez pas la plaque de cuisson pendant l'autonettoyage.

2 Instructions relatives à l'environnement

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



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

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

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

Conformité avec la directive LdSD :

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

Élimination des emballages

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

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

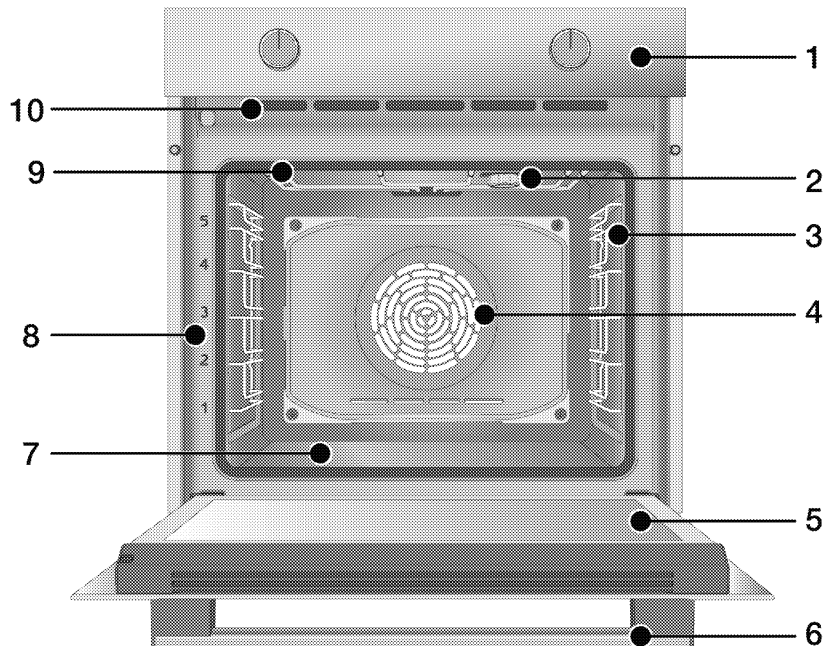
Recommandations pour économiser l'énergie

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

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

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil



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

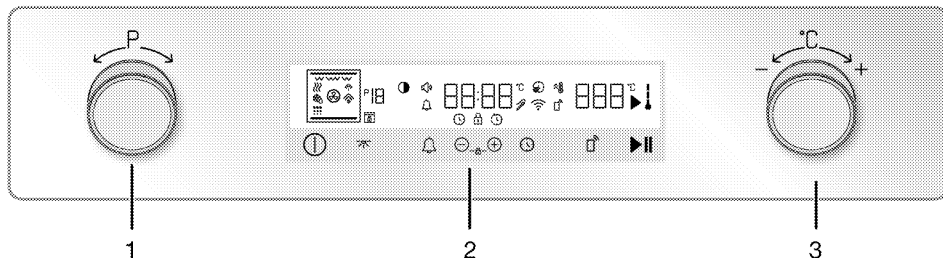
* Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

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

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

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

Unité de commande du four



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

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

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

Bouton de sélection de fonctions

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

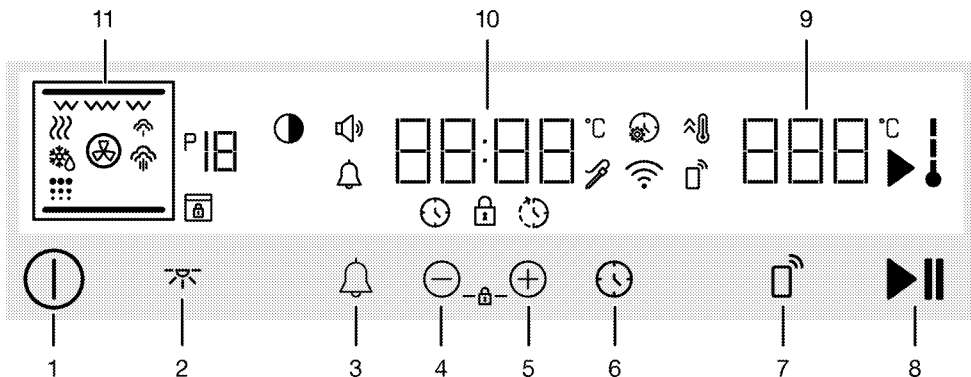
Bouton pour température

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

Indicateur de température

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

Unité de commande



Touches:

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

Champs d'indication:

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

Symboles d'affichage






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

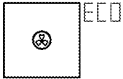






- : Symbole du chauffage rapide (booster)
- : Symbole des réglages
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole du volume
- : Symbole de luminosité
- : Numéro de la fonction
- : Symbole de décongélation
- : Symbole de maintien au chaud
- : Symbole de commande à distance
- : Symbole du réseau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

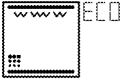
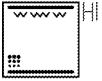

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Fonctions d'utilisation du four

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

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

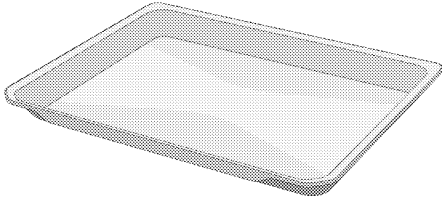
Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Chauffage par ventilateur écologique	160 - 220	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chauffage soufflant" dans la plage de 160-220 °C. Toutefois, le temps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

Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Pyrolyse - Mode Économie	-	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Il est recommandé de l'utiliser lorsque le four est légèrement sale. Prenez connaissance des consignes relatives à cette fonction dans la section Entretien et nettoyage.
	Pyrolyse	-	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Prenez connaissance des consignes relatives à cette fonction dans la section Entretien et nettoyage.
	Nettoyage facile à la vapeur	-	Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Cette fonction permet de ramollir la saleté qui se trouve à l'intérieur du four (qui ne reste pas longtemps) et de la nettoyer facilement. Voir la section sur le nettoyage pour un nettoyage facile à la vapeur.

Accessoires de l'appareil

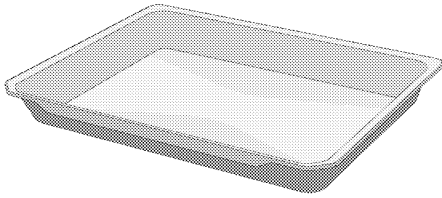
Votre appareil comporte divers accessoires. Cette section fournit une description des accessoires et des orientations pour une utilisation correcte. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans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

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



Plateau standard

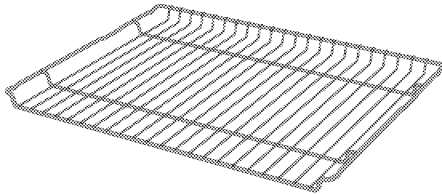
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



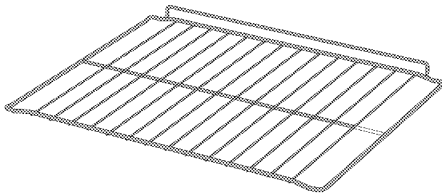
Plateau profond

Il est utilisé pour les pâtisseries, la friture de gros morceaux, les aliments juteux ou pour la collecte d'huiles coulantes lors des grillades.

Modèles à étagères grillagées:



Modèles sans étagères grillagées:



Grille métallique

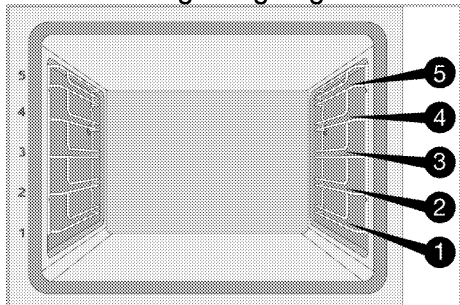
Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Utilisation des accessoires de l'appareil

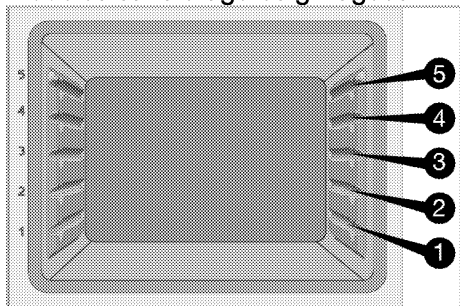
Étagères de cuisine

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

Modèles à étagères grillagées



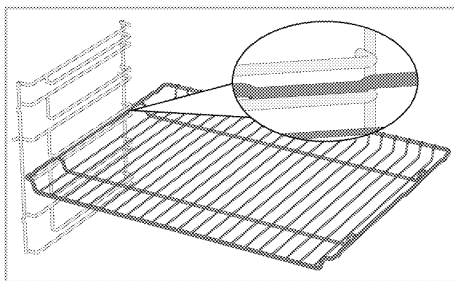
Modèles sans étagères grillagées



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

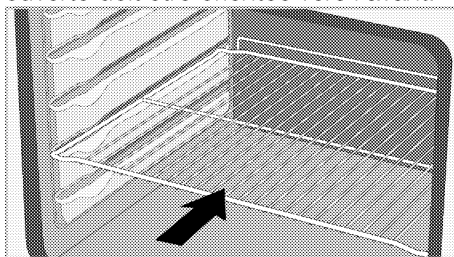
Modèles à étagères grillagées:

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



Modèles sans étagères grillagées:

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



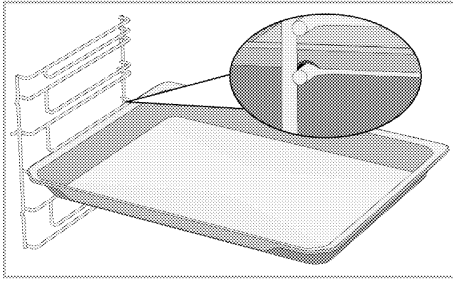
Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

Modèles à étagères grillagées:

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

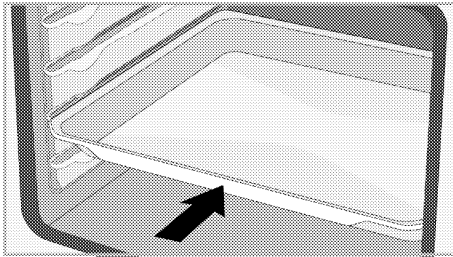
Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.

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



Modèles sans étagères grillagées:

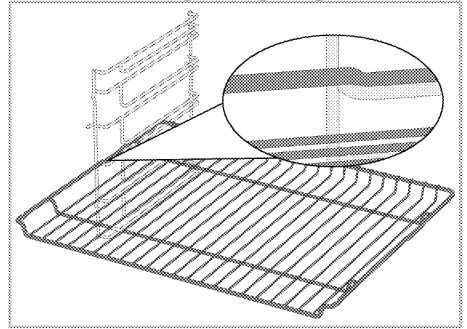
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



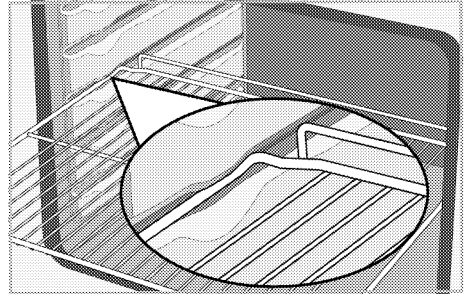
Fonction de butée du grillage

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

Modèles à étagères grillagées

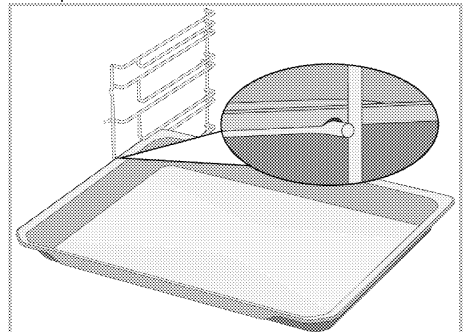


Modèles sans étagères grillagées



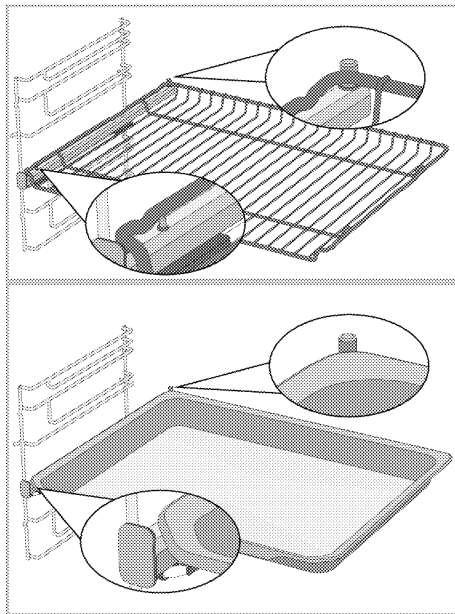
Fonction de butée de la grille de barbecue métallique Modèles à étagères grillagées

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



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

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



Caractéristiques techniques

Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie	3.4 kW
Type de fours	Four multifonction

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







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

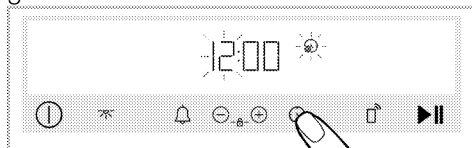
4 Première utilisation



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

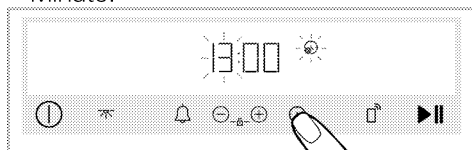
Réglage de l'heure pour la première fois


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

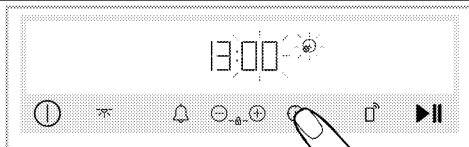
1. Lorsque le four est mis sous tension pour la première fois, l'heure réglée pour le four apparaît sur l'affichage.
2. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour est affichée sur l'écran), activez le menu des réglages en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.
3. Appuyez sur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



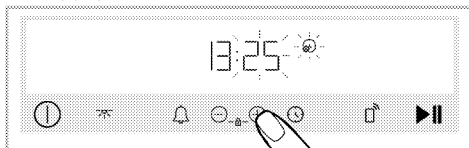
5. Appuyez sur la touche / pour régler l'heure, puis appuyez à nouveau sur la touche  pour activer le champ Minute.




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



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



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

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

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

Premier nettoyage

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

comment faire fonctionner le four dans la section suivante.

5. Veuillez attendre que le four refroidisse.

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

Avant d'utiliser les accessoires ;

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

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

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

5 Utilisation du four

Informations générales relatives à l'utilisation du four

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


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


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


Éclairage du four

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

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


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


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


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

Fonctionnement de l'unité de commande du four



Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

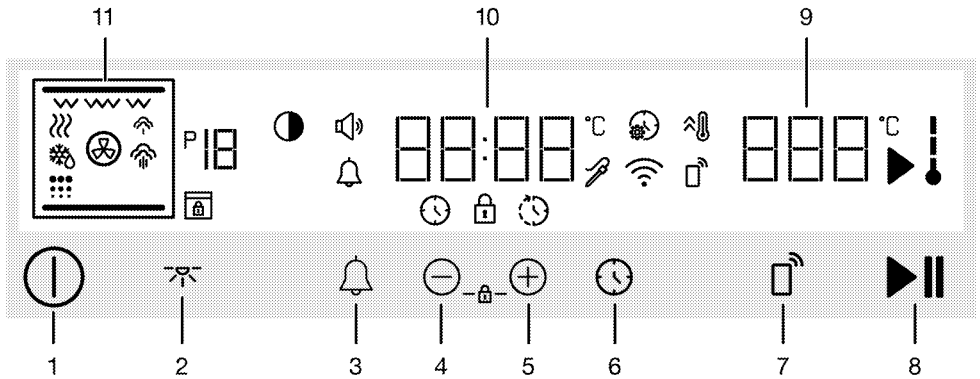
 Le temps maximum qui peut être réglé pour la fin de la cuisson est de 5 h 59. Dans la fonction de maintien au chaud, il est de 23 h 59. En cas de panne de courant, la cuisson et le temps de cuisson réglé sont annulés.

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

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

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

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



Touches:

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

Champs d'indication:

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

Symboles d'affichage

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

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

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

Mise en marche du four

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

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

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

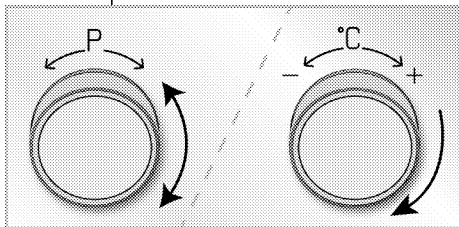
Arrêt du four

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

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

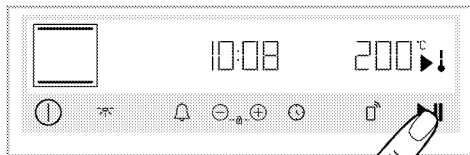
Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.

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



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

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



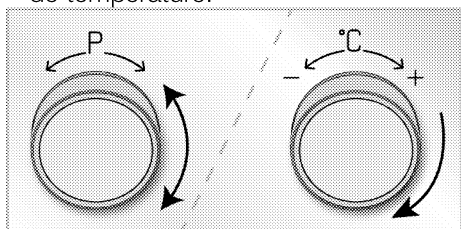
» Votre four commencera immédiatement à fonctionner à la fonction de fonctionnement et à la température sélectionnées et le temps écoulé apparaîtra sur l'affichage. Les symboles ► et ↓ apparaîtront à l'écran. Tous les segments du symbole ↓ s'allument lorsque la température intérieure du four atteint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

Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson

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

temps de cuisson sur l'unité de commande.

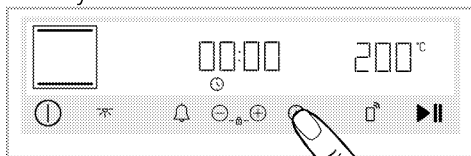
1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.
3. La température prédéfinie pour la fonction de cuisson sélectionnée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, réglez la température de cuisson souhaitée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



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

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

» Le symbole ⌚ s'affiche à l'écran.



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

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



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

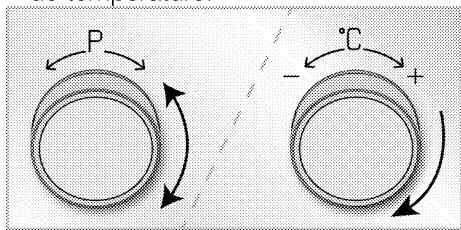
6. Après le réglage de la fonction de cuisson, de la température et du temps de cuisson, appuyez sur la touche ▶|| pour démarrer la cuisson.
» Votre four commencera à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson réglé commence à décompter. Les symboles ▶ et ↓ apparaîtront à l'écran. Tous les segments du symbole ↓ s'allument lorsque la température intérieure du four atteint la température définie. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" s'affiche à l'écran, un avertissement sonore retentit et la cuisson s'arrête.
7. L'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Si vous appuyez sur la touche ▶|| lorsque l'avertissement sonore retentit et "End" s'affiche à l'écran, le four continue de fonctionner indéfiniment. Si vous appuyez sur la touche ①, le four s'arrête. Si une touche autre que ces

touches est appuyée, l'avertissement sonore est interrompu.

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

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

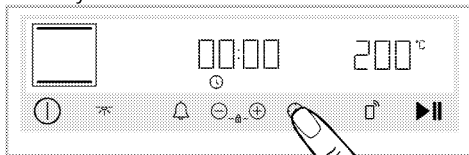
1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.
3. La température prédéfinie pour la fonction de cuisson sélectionnée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, réglez la température de cuisson souhaitée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



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

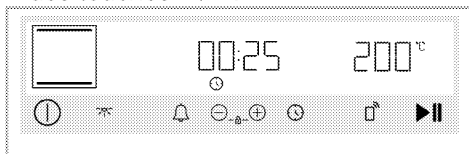
4. Appuyez une fois sur la touche ⌚ pour régler le temps de cuisson.

» Le symbole ⌚ s'affiche à l'écran.



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

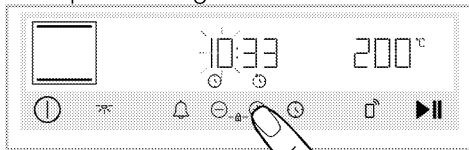
5. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches ⊕/⊖.







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

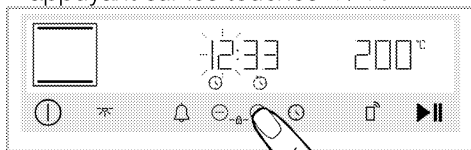
6. Appuyez sur la touche ⌚ une fois de plus dans les 5 secondes qui suivent la fin de la cuisson.

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

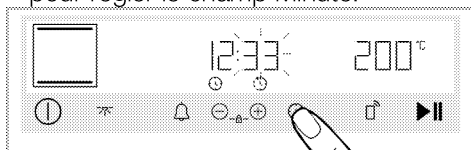



i Après le réglage du temps de cuisson, appuyez sur la touche  dans les 5 secondes qui suivent pour régler le temps de fin de cuisson. Si vous ne l'appuyez pas dans un délai de 5 secondes, le réglage du temps de cuisson est confirmé et vous devez appuyer deux fois sur la touche  pour régler le temps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

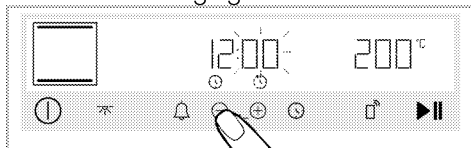
7. Réglez le temps de fin de cuisson en appuyant sur les touches /.




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








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



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

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

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




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

Paramètres


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


Activation du verrouillage de touches

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

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





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

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

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

Désactivation du verrouillage de touches


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

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

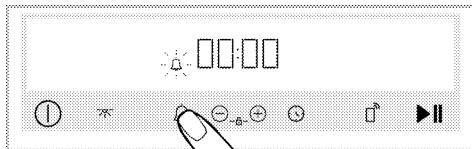
Réglage de l'alarme



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

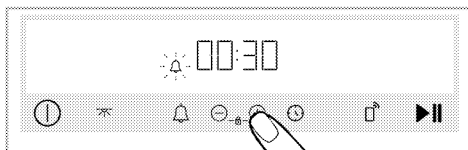
i L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.


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


» Le symbole  commence à clignoter à l'écran.



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches . Appuyez à nouveau sur la touche  pour confirmer le réglage.



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



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


Désactivation de l'alarme

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

» L'avertissement sonore s'arrête.


Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;



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


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




Réglage du volume

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

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


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




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

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



Réglage de la luminosité de l'écran


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

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

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


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




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


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

Réglage de la fonction de Préchauffage rapide (Booster)

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


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

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

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


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




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


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


Modification de l'heure du jour

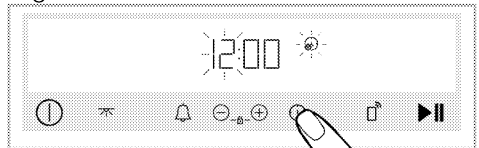
Pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,

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

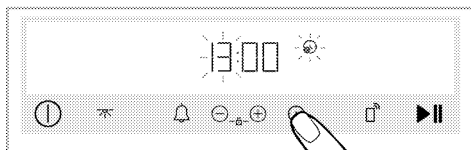
2. Appuyez sur les touches / jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

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

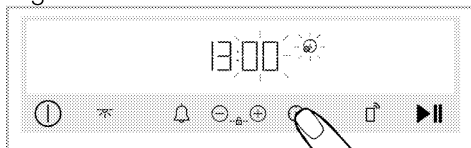
» Le champ Heures et le symbole  clignotent à l'écran.



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



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



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



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

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

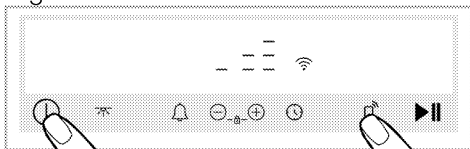
Vous pouvez connecter votre four au réseau mobile et le contrôler à travers l'application « HomeWhiz » grâce à un appareil intelligent. Pour ce faire, installez d'abord l'application HomeWhiz sur votre appareil intelligent. L'application « HomeWhiz » est disponible sur les systèmes d'exploitation mobiles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

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

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

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

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







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





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





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

Activation de la télécommande du four

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Déclaration de conformité

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



Bande de 2,4 GHz : 100 mW max.

6 Informations générales sur la cuisson

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

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

Avertissements généraux sur la cuisson au four

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

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

Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

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

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

Conseils pour la cuisson des gâteaux

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

sez la température et augmentez le temps de cuisson.

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

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

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

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Aliment	Nombre de plateaux	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteaux dans le plateau	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	3	180	30 ... 40
Gâteaux dans le moule	Plateau unique	Moule à gâteau sur la grille métallique**	Chauffage soufflant	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	3	160	25 ... 35
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	3	150	25 ... 35
	2 plateaux	2 – Plateau standard* 4 – Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	2 – 4	150	25 ... 35
Génoise	Plateau unique	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chauffage par le haut et par le bas	2	160	30 ... 40
	Plateau unique	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chauffage soufflant	2	160	30 ... 40
Biscuit	Plateau unique	Plateau de pâtisseries*	Chauffage par le haut et par le bas	3	170	25 ... 35
	Plateau unique	Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	3	170	20 ... 30
	2 plateaux	2 – Plateau standard* 4 – Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	2 – 4	170	25 ... 35
Pâte à tarte	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	180	35 ... 45
	2 plateaux	1 – Plateau standard* 4 – Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	1 – 4	180	40 ... 50
Pâtisserie riche	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	2	200	20 ... 30
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	3	180	20 ... 30
	2 plateaux	2 – Plateau standard* 4 – Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	2 – 4	180	20 ... 30
Pain entier	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	3	200	30 ... 40

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

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

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

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

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

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

Viande, poisson et volaille

Les points clés de la torréfaction

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

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

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

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Grille

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

Avertissements généraux

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

Les points clés des grillades

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

Table barbecue

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

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

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

Aliments test

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

Tableau de cuisson pour aliments expérimentaux

Aliment	Nombre de plateaux	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	3	140	20 ... 30
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	3	140	15 ... 25
	2 plateaux	2 –Plateau standard* 4 –Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	2 – 4	140	15 ... 25
Petits gâteaux	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage par le haut et par le bas	3	160	25 ... 35
	Plateau unique	Plateau standard*	Chauffage soufflant	3	150	25 ... 35
	2 plateaux	2 –Plateau standard* 4 –Plateau de pâtisseries*	Chauffage soufflant	2 – 4	150	25 ... 35
Génoise	Plateau unique	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chauffage par le haut et par le bas	2	160	30 ... 40
	Plateau unique	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chauffage soufflant	2	160	30 ... 40
Tarte aux pommes	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chauffage par le haut et par le bas	2	180	50 ... 65
	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chauffage soufflant	3	170	50 ... 65

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Grille

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

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

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

7 Maintenance et entretien

Consignes de nettoyage générales

⚠ Avertissements généraux

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

Surfaces en inox et en acier inoxydable

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

Surfaces émaillées

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

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

Surfaces catalytiques

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

Surfaces en verre

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

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

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

Nettoyage des accessoires

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

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

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

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

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

Nettoyage des parois latérales du four

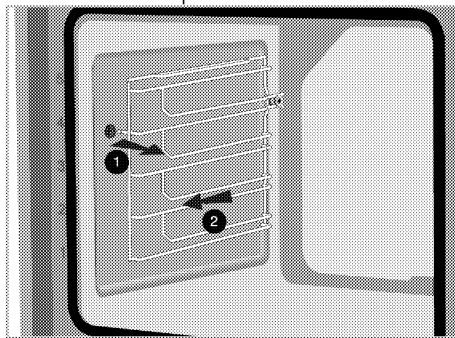
Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

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

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.

2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



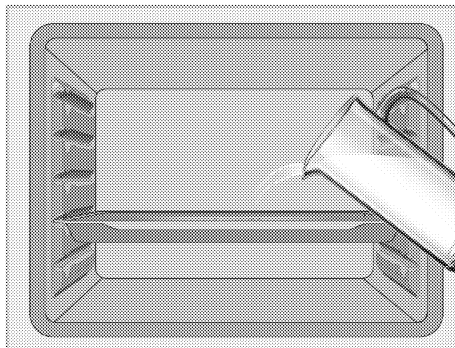
3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

Nettoyage facile à la vapeur

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

Il assure un nettoyage facile, car la saleté (n'ayant pas attendu trop longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau se condensent sur les surfaces intérieures du four.

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



3. Sélectionnez la fonction de nettoyage facile à la vapeur. La durée du net-

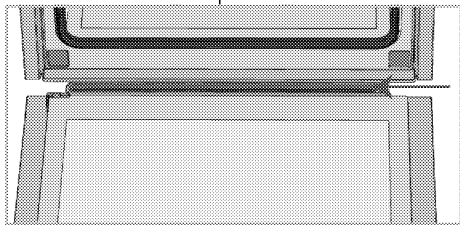
toyage apparaît à l'écran et ne peut pas être modifiée.

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

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

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

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



Auto-nettoyage pyrolytique

Le four est équipé d'un système d'autonettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à environ 420 à 480 °C et les saletés existantes sont réduites en cendres. Un important dégagement de

fumée peut se produire. Prévoir une bonne ventilation. La pyrolyse doit être utilisée après environ dix utilisations du four.

Avertissements généraux



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.



Retirez tous les accessoires, l'étagère télescopique et les grilles latérales (le cas échéant) avant l'utilisation de la fonction d'auto-nettoyage pyrolytique. Le non-respect de cette consigne entraînera des dommages sur les accessoires et les grilles latérales.




Si votre appareil est équipé d'un accessoire pyro-proof (résistant à l'autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four. Le fait que vos accessoires soient résistants au feu ou non est précisé dans la section des accessoires. Sauf indication contraire, vos accessoires ne sont pas résistants aux températures élevées. Ils doivent être retirés du four avant l'auto-nettoyage, afin d'éviter des dommages.






Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé. En cas de dommage du joint d'étanchéité de la porte du four, faites le remplacer par un joint neuf par le service agréé.


1. Retirez tous les accessoires du four.
Sur les modèles dotés de supports latéraux, n'oubliez pas de sortir les supports latéraux.
2. Avant le cycle de nettoyage, enlevez les salissures des surfaces extérieures et de l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.
3. Sélectionnez la fonction « Pyrolyse » ou « Pyrolyse - Mode Économie » selon le niveau de saleté de votre four.

Si votre four n'est pas très sale, nous vous recommandons d'utiliser la fonction « Pyrolyse - Mode Économie ». La fonction « Pyrolyse - Mode Économie » est plus courte que la fonction « Pyrolyse ». Si le four est très sale, il est possible que la fonction « Pyrolyse - Mode Économie » soit insuffisante. Dans ce cas, sélectionnez la fonction « Pyrolyse ».


4. Appuyez sur la touche  pour démarrer le nettoyage.

» L'auto-nettoyage commence et la durée de l'auto-nettoyage apparaît à l'écran. Il n'est pas possible de changer cette durée.

5. Lorsque le four atteint une certaine température après le démarrage du processus d'autonettoyage, le symbole du cadenas  apparaît à l'écran de l'heure et la porte du four ne peut pas être ouverte. Elle reste verrouillée pendant un certain temps après la fin de la fonction de pyrolyse. Ne forcez pas la serrure de la porte avec la poignée avant que le symbole de verrouillage ne disparaisse.
6. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « Fin » apparaît à l'écran. Si vous appuyez sur la touche , le four s'éteint.
7. Une fois que l'écran affiche « Fin », éteignez le four en appuyant sur la touche .

8. Lorsque le symbole  disparaît de l'écran, éliminez les dépôts de terre avec de l'eau vinaigrée.

Nettoyage de la porte du four

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

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

Retrait de la porte du four

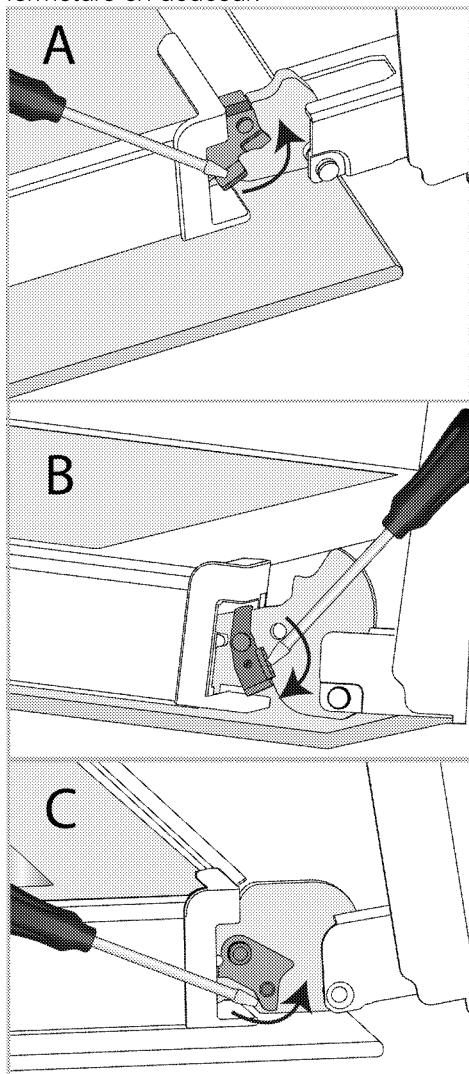
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en appuyant vers le bas comme illustré sur la figure.

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

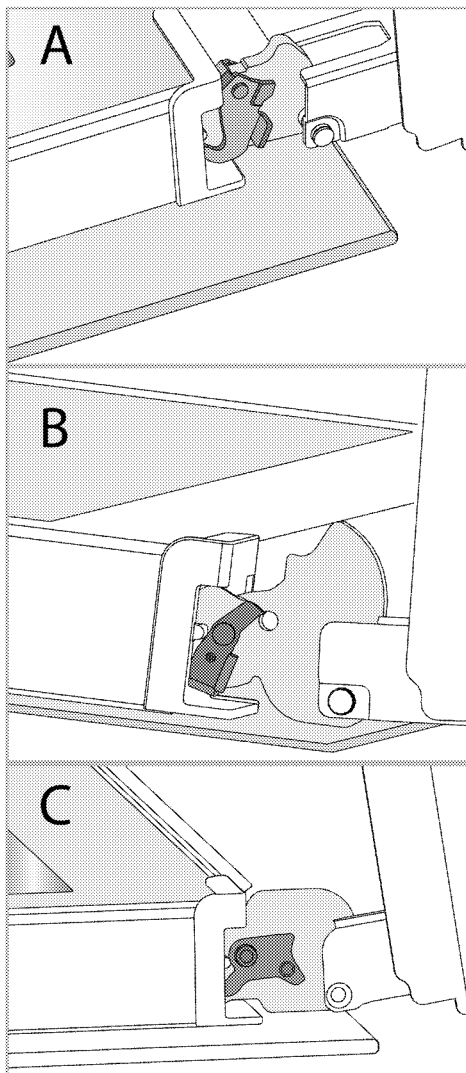
La charnière de type (A) est disponible dans les types de porte normaux.

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

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

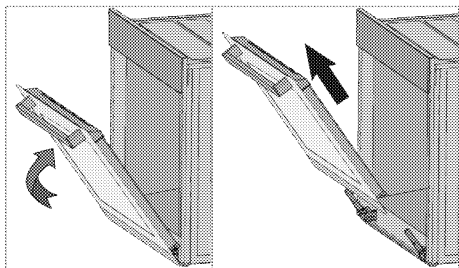


Verrouillage de charnière - position fermée



Verrouillage de charnière - position ouverte

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



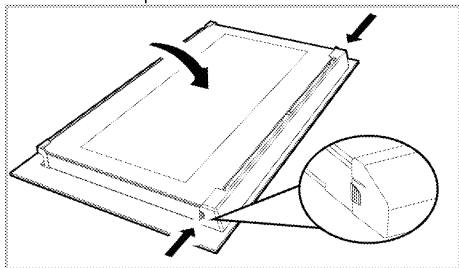
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

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

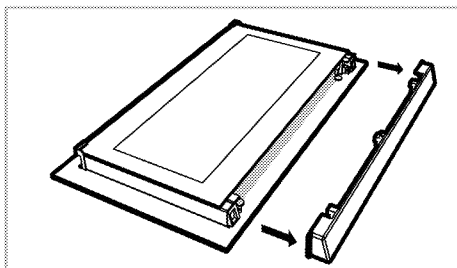
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

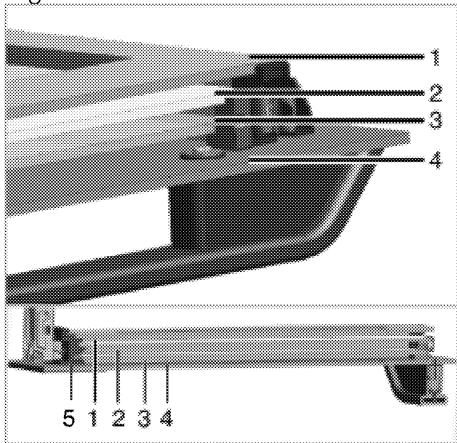
1. Ouvrez la porte du four.



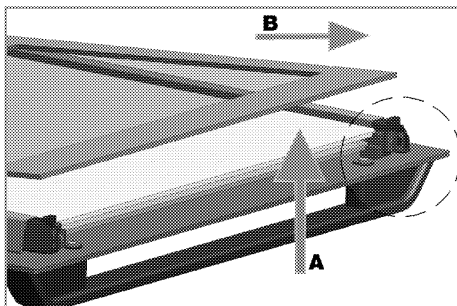
2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en appuyant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



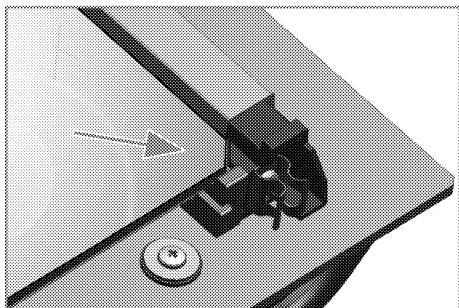
3. Soulevez délicatement la vitre intérieure vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



- 1 Vitre intérieure
- 2 Deuxième vitre intérieure
- 3 Troisième vitre intérieure
- 4 Vitre extérieure
- 5 Fente de la vitre en plastique - inférieure



4. Répétez le même processus afin de retirer les deuxième et troisième vitres.



La première étape du montage de la porte consiste à remplacer les deuxième et troisième vitres (2, 3).

Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'elle rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique comme l'indique la figure.

L'ordre de fixation des deuxième et troisième vitres intérieures n'est pas important, car elles sont interchangeables.

Lorsque vous fixez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la deuxième vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de toutes les vitres intérieures pour atteindre les fentes inférieures en plastique (5).

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

i Après le nettoyage, les vitres doivent être remontées.

Nettoyage de la lampe du four

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

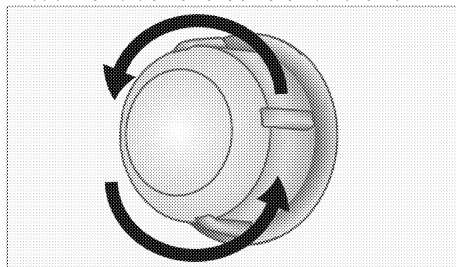
Remplacement de la lampe du four

⚠ Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- La lampe de four est une ampoule électrique spéciale résistant à 300 °C. Les lampes de four peuvent être obtenues auprès des services agréés.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

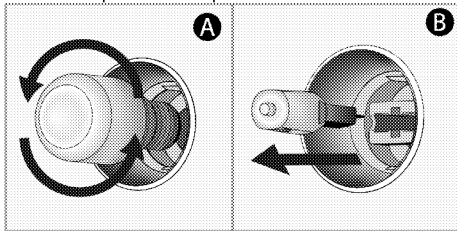
Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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



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

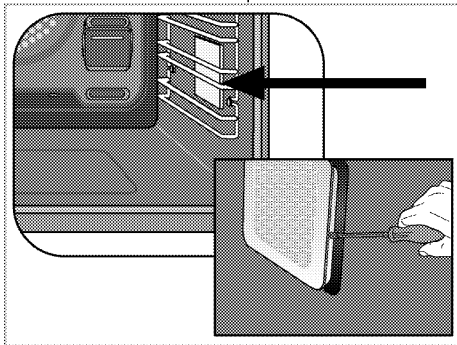
retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



4. Remettez le couvercle en verre.

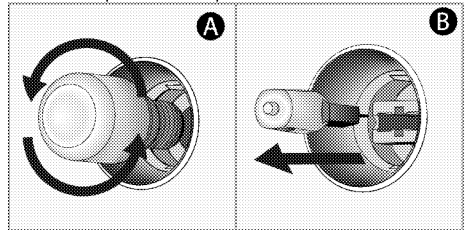
Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis.

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



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

8 Dépannage

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

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

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

Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.

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

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

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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

Le voyant du four ne fonctionne pas.

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

Le four ne chauffe pas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GRUNDIG

Встраиваемая духовка

Руководство пользователя



RU

Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Grundig Спасибо за выбор нашего продукта. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документации перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.








Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

<u>1</u>	<u>Инструкции по технике безопасности</u>	<u>4</u>	<u>4</u>	<u>Первая эксплуатация</u>	<u>26</u>
	Цель использования.....	4		Первая установка.....	26
	Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	5		Первая очистка.....	26
	Электробезопасность.....	6	<u>5</u>	<u>Правила эксплуатации духовки</u>	<u>28</u>
	Безопасность при транспортировке.....	8		Общая информация по использованию духовки.....	28
	Меры безопасности во время монтажа.....	8		Работа блока управления духовкой... ..	28
	Безопасность использования.....	8		Настройки.....	34
	Предупреждения о температуре.....	9	<u>6</u>	<u>Общая информация по приготовлению</u>	<u>39</u>
	Использование аксессуаров.....	10		Общие предупреждения касательно готовки в духовке.....	39
	Безопасность во время приготовления.....	10		Выпечка и блюда в духовке.....	39
	Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки.....	11		Мясо, Рыба и Птица.....	42
	Самоочистление при высокой температуре (пиролиз).....	12		Гриль.....	43
<u>2</u>	<u>Руководство по окружающей среде</u>	<u>13</u>		Продукты для тестирования.....	44
	Регламент утилизации отходов.....	13	<u>7</u>	<u>Уход и техническое обслуживание</u>	<u>46</u>
	Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования.....	13		Информация по общей чистке.....	46
	Утилизация упаковочных материалов.....	13		Очистка аксессуаров.....	48
	Советы по энергосбережению.....	13		Очистка панели управления.....	48
<u>3</u>	<u>Регулирование отходов</u>	<u>15</u>		Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления).....	48
	Принципы работы устройства.....	15		Легкая паровая очистка.....	48
	Принципы работы и использование панели управления устройства.....	16		Пиролитическая самоочистка.....	49
	Управление духовкой.....	16		Очистка дверцы духовки.....	51
	Функциональные возможности духовки.....	18		Снятие внутреннего стекла дверцы духовки.....	52
	Аксессуары для устройства.....	21		Чистка лампы духовки.....	53
	Использование аксессуаров устройства.....	22	<u>8</u>	<u>Устранение неполадок</u>	<u>56</u>
	Технические характеристики.....	25			

1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
- В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
- Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
- Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
-  Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
-  Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
-  Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
-  Не выполняйте технические модификации устройства.
-  Цель использования
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
 - Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.



Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному

использованию устройства.

- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие.

Держите детей подальше от устройства.

- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными /

национальными правилами.

- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).

- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Во время работы духовки ее задняя поверхность также нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае, это может привести к короткому замыканию духовки и пожару в результате расплавления кабеля.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

Безопасность при

транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.

Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.

Безопасность использования

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините

предохранитель из блока предохранителей.

- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или разбитым стеклом передней двери.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании устройства не вешайте полотенца, перчатки либо анлогичные

предметы из данного текстиля.

- Шарниры дверцы устройства перемещаются и затягиваются при открытии и закрытии дверцы. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.



Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.

- Устройство может быть горячим во время использования. Не трогайте горячие отсеки, внутренние части духовки, нагревательные элементы и т. п.
- При помещении продуктов питания в горячую духовку и извлечении, всегда надевайте термостойкие перчатки для духовки.



Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.



Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при

воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.

- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не храните пищу в духовке более часа до и после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не разогревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Повышенное давление может привести к взрыву банки.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным

элементам духовки.
Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не ставьте лотки, тарелки или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопленное тепло может повредить основание духовки.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еда, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.

! Самоочистение при высокой температуре (пиролиз)

- Во время самоочистки поверхности становятся более горячими в сравнении со стандартным использованием. Не допускайте детей к духовке.
- Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Не прикасайтесь к устройству во время самоочистения и держите детей подальше от него. Подождите не менее 30 минут, прежде чем удалять остатки.
- Во время самоочистки будет выделяться дым из-за сжигания остатков пищи. Хорошо проветривайте свою кухню во время очистки.
- Перед началом очистки очистите внешние поверхности духовки и удалите остатки пищи внутри духовки с помощью намоченной ткани. Извлеките все аксессуары и кухонные принадлежности из духовки. Если ваше устройство имеет пироустойчивые аксессуары (устойчивый к самоочистке при высокой температуре), вам не нужно извлекать их из духовки.
- Если на вашей духовке есть плита, не включайте ее во время самоочистки.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Советы по энергосбережению

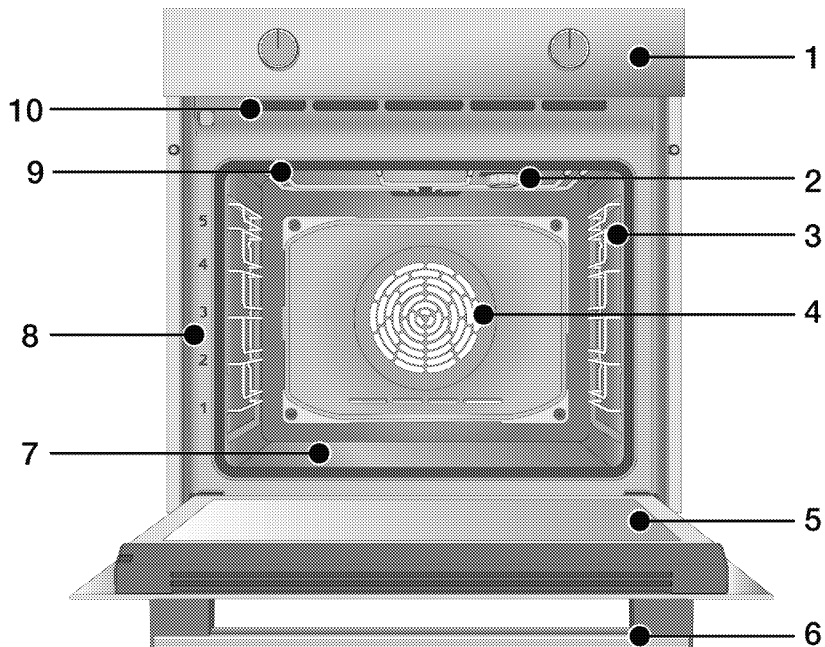
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Выключите устройство за 5–10 минут до окончания приготовления при длительной готовки. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя,

- всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Когда дверца не открыта, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии в режиме «Эко вентилятор с нагревом», и эта температура может отличаться от показанной на экране.
 - Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, поместив два контейнера для готовки на решетчатую полку. Кроме того, если вы будете готовить еду один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовка не будет терять тепло.

3 Регулирование отходов

Принципы работы устройства



- 1 Панель управления
- 2 Лампа*
- 3 Решетчатая полки**
- 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 5 Дверца
- 6 Ручка
- 7 Нижний нагреватель (нижняя стальная пластина)
- 8 Положение полки
- 9 Верхний нагреватель
- 10 Вентиляционные отверстия

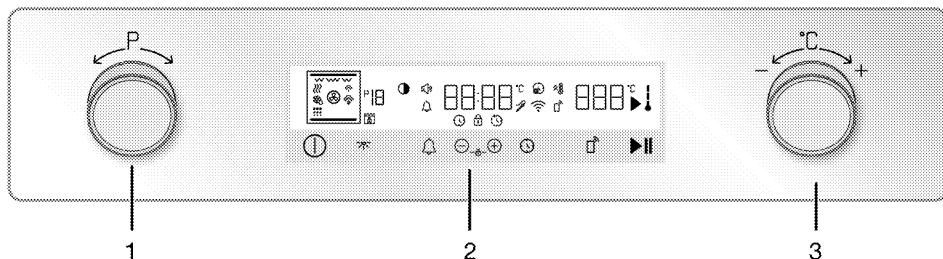
* Зависит от модели. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

** Зависит от модели. Ваше устройство может быть без решетчатых полок. На иллюстрации решетчатые полки показаны в качестве примеров.

Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

Управление духовкой



- 1 Ручка выбора функции
- 2 Устройство управления
- 3 Кнопка регулировки температуры

Если есть ручка (и), управляющая (ие) вашим устройством, эти ручки могут быть врезаны в панель, которые выходят при нажатии на некоторых моделях. Чтобы выполнить настройки с помощью этих ручек, сначала нажмите на соответствующую ручку и потяните ее. После выполнения регулировки снова нажмите и замените ручку.

Ручка выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью ручки выбора функций. Чтобы выбрать, включите духовку, нажав ⓘ кнопку. Затем поверните ручку выбора функции вправо/влево.

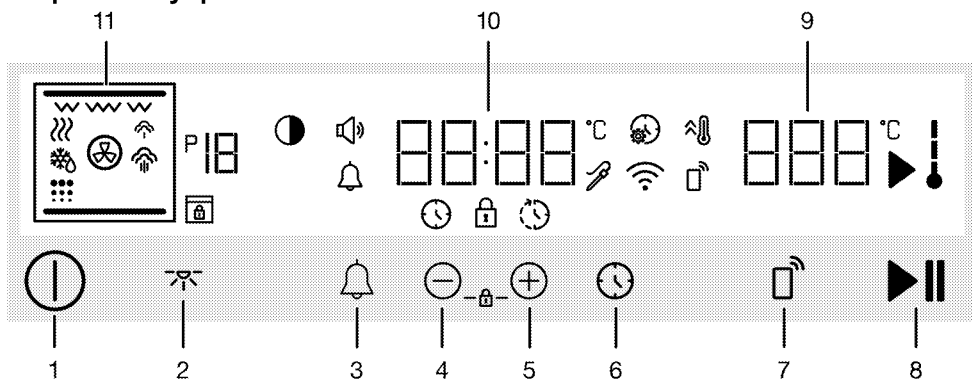
Кнопка регулировки температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью ручки управления температурой. Чтобы выбрать, включите духовку, нажав ⓘ кнопку. Затем поверните ручку выбора температуры вправо/влево.

Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу внутренней температуры на дисплее. Символ появится на дисплее, когда запустится приготовление пищи, а каждый градус символа внутренней температуры будет загораться, когда внутренняя температура будет достигать установленной температуры.

Устройство управления



Кнопки:

- 1 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 2 Символ лампы
- 3 Кнопка тревоги
- 4 Кнопка уменьшения и прогресса
- 5 Кнопка увеличения и прогресса
- 6 Кнопка времени и настроек
- 7 Кнопка дистанционного управления
- 8 Кнопка старт/стоп приготовления

Табло индикации:

- 9 Поле индикации температуры
- 10 Табло индикации времени/продолжительности
- 11 Дисплей функций

Символы на экране






- : Символ времени приготовления
- : Символ времени окончания приготовления*
- : Символ тревоги
- : Символ приготовления
- : Символ внутренней температуры духовки

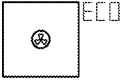






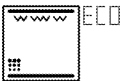
- : Символ быстрого нагрева (бустера)
- : Символ настроек
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ громкости
- : Символ яркости
- : Номер функции
- : Символ размораживания
- : Символ сохранения тепла
- : Символ дистанционного управления
- : Символ беспроводной сети (Wi-Fi)
- : Символ низкого уровня пара*
- : Символ высокого уровня пара*
- : Символ самоочистки (pyro)*
- : Символ блокировки двери*
- : Символ термощупа*

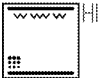

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может варьировать от порядка расположения устройства.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для еды с кусочками.
	Верхний и нижний нагрев	40 - 280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для выпечки и тушеного мяса в формах, для кексов и пирожных. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Нижний нагрев	40 - 220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит и продуктов, которые нужно поджарить в основании.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40 - 280	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Тепловентилятор	40 - 280	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных полках.

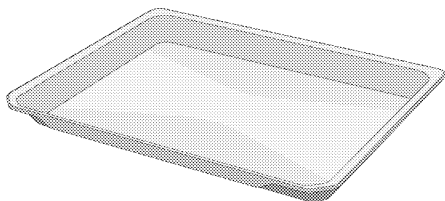
Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Эко вентилятор с нагревом	160 - 220	Чтобы сэкономить энергию, вы можете использовать эту функцию вместо "Тепловентилятор" в диапазоне 160-220 ° C. Но время приготовления немного увеличится. При выборе этой функции на дисплее появится «ЕСО» в течение первых 2 секунд. Через 2 секунды появится рекомендуемое значение температуры.
	Функция пиццы	40 - 280	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	40 - 280	Работают верхний нагрев, нижний нагрев и вентилятор. Все части устройства готовятся одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Низкий гриль	40 - 280	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Полный гриль	40 - 280	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Полный гриль с вентилятором	40 - 280	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Поддержка температуры	40 - 100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.
	Пиролиз - экономичный режим	-	Используется для самоочистки духовки при высокой температуре. Рекомендуется использовать, когда духовка слегка загрязнена. Прочитайте разъяснения в разделе обслуживания и очистки для этой функции.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Пиролиз	-	Используется для самоочистки духовки при высокой температуре. Прочитайте разъяснения в разделе обслуживания и очистки для этой функции.
	Легкая паровая очистка	-	Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. Данная функция позволяет смягчать и легко очищать грязь внутри духовки (которая не находится в течение длительного времени). Смотрите раздел очистки для легкой очистки паром.

Аксессуары для устройства

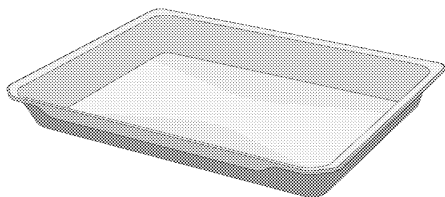
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны для вашего устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ : Лотки в вашем устройстве могут деформироваться под воздействием температуры. Это не повлияет на их функцию. Деформация исчезает, когда лоток остывает.



Стандартный лоток

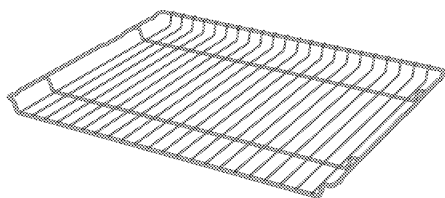
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



Глубокий лоток

Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочных продуктов либо для сбора жира при гриле.

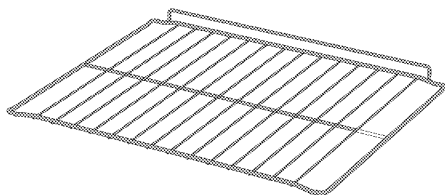
Модели с решетчатыми полками:



Решетчатый гриль

Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранной полке.

Модели без решетчатых полок:

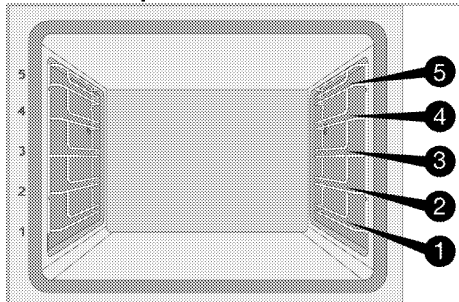


Использование аксессуаров устройства

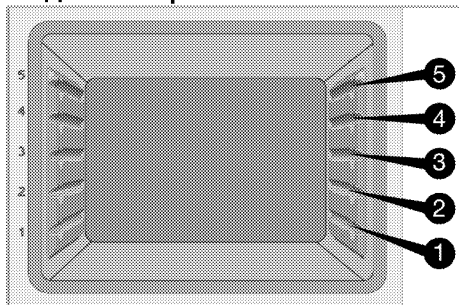
Полки для готовки

В зоне приготовления есть 5 уровней положения полок. Вы также можете увидеть порядок полок в цифрах на передней раме духовки.

Модели с решетчатыми полками



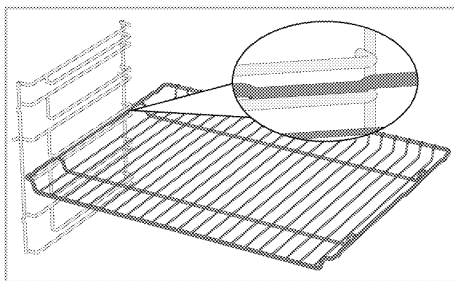
Модели без решетчатых полок



Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

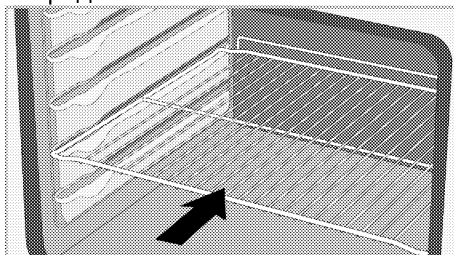
Модели с решетчатыми полками:

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления решетчатый гриль должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



Модели без решетчатых полок:

При размещении на полке решетчатый гриль имеет одно направление. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди.



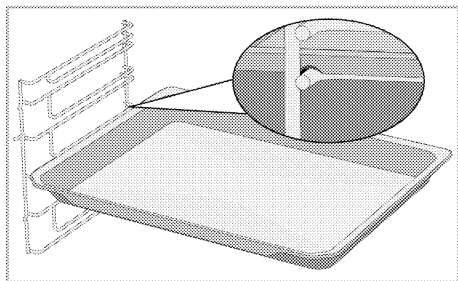
Размещение лотка на полках для готовки

Модели с решетчатыми полками:

Также важно правильно размещать лотки на боковых решетчатых полках.

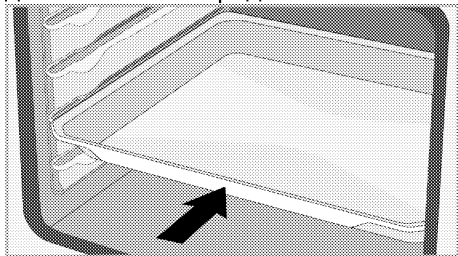
При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.

Для лучшего приготовления лоток должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



Модели без решетчатых полок:

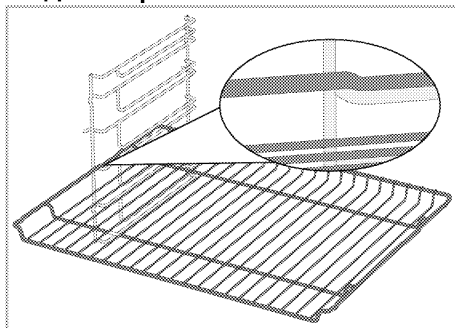
Также важно правильно размещать лотки на боковых полках. При размещении на полке лоток имеет одно направление. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



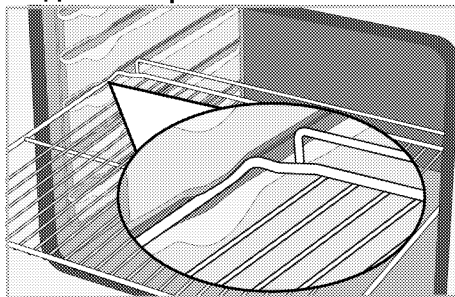
Функция стопора решетчатого гриля

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с решетчатой полки. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет стопора. Вы должны протолкнуть над стопором, чтобы полностью удалить его.

Модели с решетчатыми полками

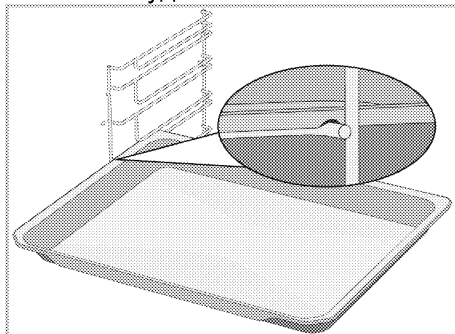


Модели без решетчатых полок



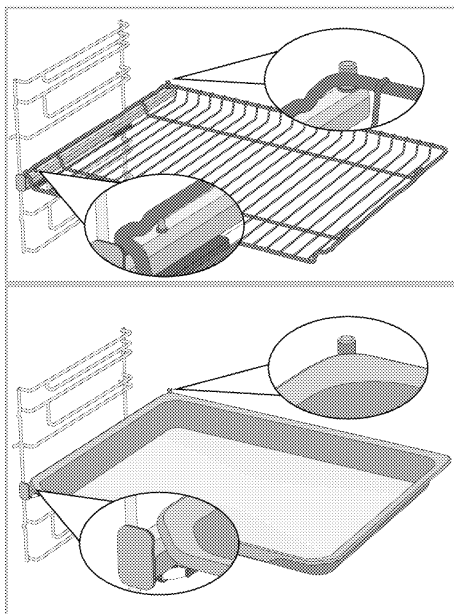
Функция стопора для лотка решетчатого гриля Модели с решетчатыми полками

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание лотка с решетчатой полки. Снимая лоток, освободите его от заднего замка и потяните на себя, пока он не достигнет стопора. Вы должны протолкнуть над стопором, чтобы полностью удалить его.



**Правильное размещение
решетчатого гриля и лотка на
телескопических направляющих-
Модели с решетчатыми полками и
телескопическими
направляющими**

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать лотки и решетчатый гриль. При использовании лотков и решетчатого гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и лотка (показано на рисунке).



Технические характеристики

Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590 или 600 мм/560 мм/мин 550 мм
Напряжение / частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	3.4 кВт
Тип духовки	Многофункциональная духовка

Степень защиты IP 44

- # Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Данные значения определяются при стандартной нагрузке с функциями нижнего и верхнего нагревателя либо нагрева с помощью вентилятора (при наличии).
Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве: 1-Эко вентилятор с нагревом, 2-Тепловентилятор 3- Низкий гриль с вентилятором, 4-Верхний и нижний нагрев.






- i** Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
- i** Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
- i** Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

4 Первая эксплуатация



Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах.

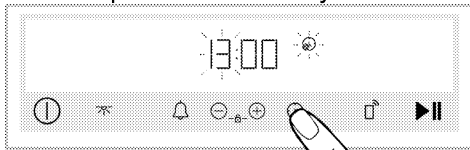
Первая установка


i Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

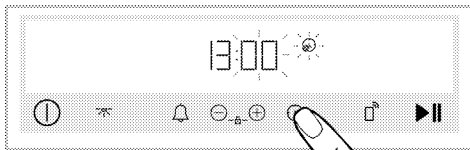
1. При первом включении духовки на дисплее отображается установленное для духовки время.
 2. Когда духовка выключена (когда на дисплее отображается время дня), активируйте меню настроек, нажав кнопку  примерно на 3 секунды.
 3. Нажимайте , пока  не отобразится на дисплее
 4. Нажмите кнопку , чтобы активировать часовое поле.
- » Часовое поле и символ  замигают на дисплее.





5. Установите час, нажав кнопку , и еще раз нажмите кнопку , чтобы активировать поле минут.




- » На дисплее мигает поле минут с символом .



6. Установите минуты, нажав . Подтвердите настройку времени, нажав кнопку .



- » Время суток установлено, и на дисплее всегда отображается символ .

i Если начальное время не установлено, часы будут работать с **12:00**. Вы можете изменить время суток позже, как описано в разделе «Настройки».

i Настройки времени суток отменяются в случае длительного отключения питания. Необходимо перенастроить.

Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки и слои, которые могли остаться в печи во время производства, сгорят и утилизируются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.

6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

ПРИМЕЧАНИЕ Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

ПРИМЕЧАНИЕ При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запах.

5 Правила эксплуатации духовки

Общая информация по использованию духовки



Вентилятор охлаждения (Может не быть в вашем устройстве.)


Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени приготовления охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

Освещение духовки

Когда духовка начинает готовить, включается лампа духовки. В некоторых моделях лампа работает во время приготовления, в то время как в других моделях она выключается через определенное время.


Если дверца устройства откроется во время работы духовки или в нерабочем положении, лампа духовки включится автоматически.


Если на панели управления есть клавиша : Когда лампа духовки включается или выключается автоматически, вы сами можете в любое время включать и выключать лампу, нажав кнопку .


 В некоторых рабочих функциях лампа не горит из-за экономии энергии.


Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой

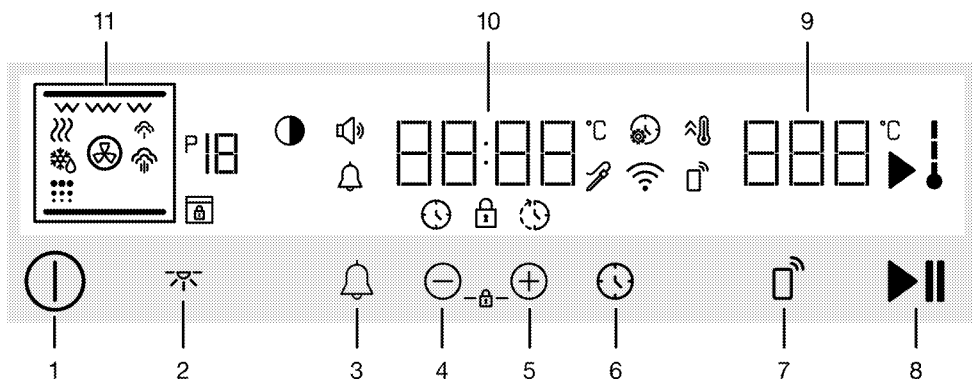
 Максимальный промежуток, которое можно установить на конец времени, составляет 5 часов 59 минут. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае сбоя питания заданное время приготовления будет отменено.

 При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо немного подождать, пока настройки будут сохранены.

 Если произвести какие-либо настройки приготовления, время суток нельзя будет изменить.

 Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на экране.

i Если на вашем блоке управления включена настройка быстрого предварительного нагрева (бустера), на дисплее появляется символ , когда вы начнете готовить, и духовка достигнет температуры, установленной для быстрого приготовления. Для настройки быстрого предварительного нагрева (бустера), пожалуйста, см. **Настройки** раздел.




Кнопки:















- 1 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 2 Символ лампы
- 3 Кнопка тревоги
- 4 Кнопка уменьшения и прогресса
- 5 Кнопка увеличения и прогресса
- 6 Кнопка времени и настроек
- 7 Кнопка дистанционного управления
- 8 Кнопка старт/стоп приготовления






Табло индикации:

- 9 Поле индикации температуры
- 10 Табло индикации времени/продолжительности
- 11 Дисплей функций

Символы на экране


 : Символ времени приготовления


-  : Символ времени окончания приготовления*
-  : Символ тревоги
-  : Символ приготовления
-  : Символ внутренней температуры духовки
-  : Символ быстрого нагрева (бустера)
-  : Символ настроек
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ громкости
-  : Символ яркости
-  : Номер функции
-  : Символ размораживания
-  : Символ сохранения тепла
-  : Символ дистанционного управления
-  : Символ беспроводной сети (Wi-Fi)

-  : Символ низкого уровня пара*
-  : Символ высокого уровня пара*
-  : Символ самоочистки (руго)*
-  : Символ блокировки двери*
-  : Символ термощупа*


* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Включение духовки

1. Включите духовку, зажав кнопку .
 » После включения духовки первая рабочая функция отобразится на экране. На этом дисплее можно задать рабочую функцию, температуру, время приготовления и время окончания приготовления.


 Если на дисплее не будет выполнено никаких настроек, духовка выключится через 3 минуты, и на дисплее появится время суток.

Выключить духовку

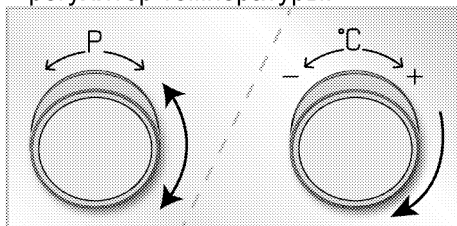
Выключите духовку, зажав кнопку . Время суток отображается на дисплее.


Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления


Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде.

1. Включите духовку, зажав кнопку .
2. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
3. Предустановленная температура для выбранной вами рабочей




функции отобразится на дисплее. Чтобы изменить эту температуру, установите ту, при которой вы хотите готовить, используя регулятор температуры.



 Если вы измените рабочую функцию после изменения предварительно определенной температуры для рабочих функций, то на дисплее появится последняя заданная вами температура. Однако, если заданная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, появится самая высокая регулируемая температура данной рабочей функции.

4. После настройки рабочей функции и температуры нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.



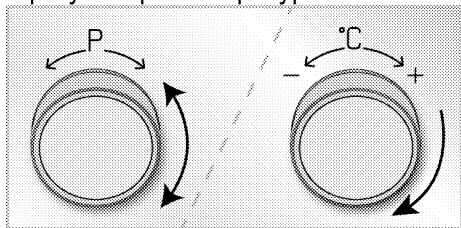
» Ваша духовка сразу же начнет работать с выбранной рабочей функцией и температурой, и на дисплее отобразится прошедшее время. На дисплее появятся символы  и . Загорится каждый уровень символа , когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется

без установки времени приготовления. Вы должны контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления нажмите кнопку ►||, чтобы завершить приготовление, или нажмите кнопку ①, чтобы полностью выключить духовку.

Приготовление с заданным временем приготовления:

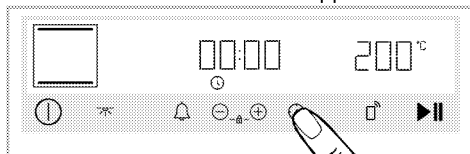
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления на блоке управления.

1. Включите духовку, зажав кнопку ①.
2. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
3. Предустановленная температура для выбранной вами рабочей функции отобразится на дисплее. Чтобы изменить эту температуру, установите ту, при которой вы хотите готовить, используя регулятор температуры.



- i** Если вы измените рабочую функцию после изменения предварительно определенной температуры для рабочих функций, то на дисплее появится последняя заданная вами температура. Однако, если заданная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, появится самая высокая регулируемая температура данной рабочей функции.

4. Нажмите кнопку ⌚ один раз для времени приготовления.
» Символ ⌚ появится на дисплее.



- i** После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку ⊕ непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок ⊕/⊖.

5. Установите время приготовления с помощью кнопок ⊕/⊖.



- i** Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.
6. После настройки рабочей функции и температуры и времени

приготовления нажмите кнопку ►||, чтобы начать приготовление.

» Ваша духовка сразу же начнет работать с выбранной функцией и температурой. Начнется обратный отсчет установленного времени приготовления. На дисплее появятся символы ► и i. Загорится каждый уровень символа i, когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. По истечении заданного времени приготовления, появится надпись "Конец/End" на дисплее, звучит звуковое предупреждение и приготовление прекращается.

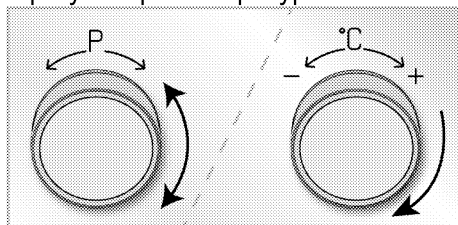
7. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Если нажать кнопку ►||, пока звучит звуковое предупреждение и появится надпись "Конец/End" на дисплее, духовка продолжит работать бессрочно. Если нажать кнопку i, духовка выключится. При касании любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение прервется.

Установить время окончания приготовления на более позднее время: (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.)

Выбирая температуру и рабочую функцию, характерные для вашего блюда, вы можете установить время приготовления на более позднее время, позволяя духовке запускаться и выключаться автоматически.

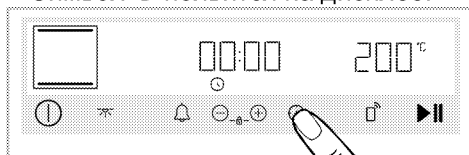
1. Включите духовку, зажав кнопку i.
2. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.

3. Предустановленная температура для выбранной вами рабочей функции отобразится на дисплее. Чтобы изменить эту температуру, установите ту, при которой вы хотите готовить, используя регулятор температуры.



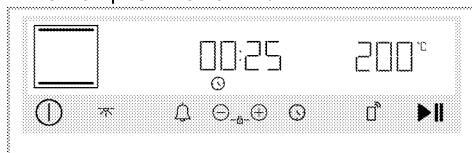
i Если вы измените рабочую функцию после изменения предварительно определенной температуры для рабочих функций, то на дисплее появится последняя заданная вами температура. Однако, если заданная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, появится самая высокая регулируемая температура данной рабочей функции.

4. Нажмите кнопку i один раз для времени приготовления.
- » Символ i появится на дисплее.



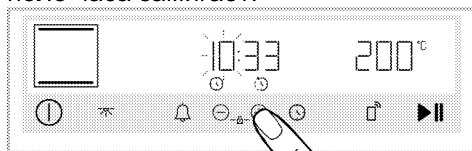
i После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку + непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок +/-.

5. Установите время приготовления с помощью кнопок \oplus/\ominus .



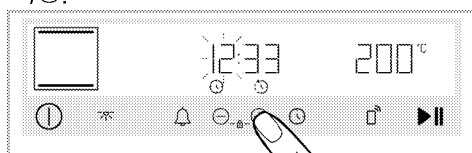
i Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

6. Нажмите кнопку \odot еще раз в течение 5 секунд, чтобы узнать время окончания приготовления.
» Символ \odot появится на дисплее, а поле часа замигает.

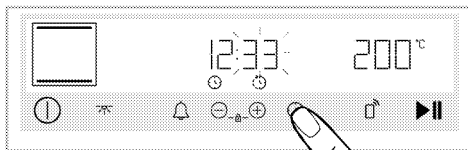


i После установки времени приготовления необходимо удерживать кнопку \odot в течение 5 секунд, чтобы установить время окончания приготовления. Если не удерживать в течение 5 секунд, настройка времени приготовления подтвердится, и необходимо затем будет дважды нажать кнопку \odot , чтобы установить время окончания приготовления.

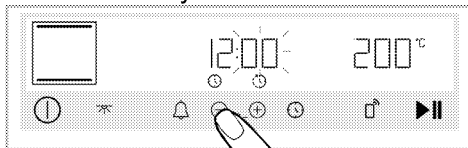
7. Установите время окончания приготовления, нажимая кнопки \oplus/\ominus .



8. Нажмите кнопку \odot еще раз, чтобы установить поле минут.



9. Установите минуты времени приготовления, нажав \oplus/\ominus . Подтвердите настройку времени, нажав кнопку \odot .



10. После настройки рабочей функции, температуры, времени приготовления и времени окончания приготовления нажмите кнопку \blacktriangleright , чтобы начать приготовление.

» **Таймер духовки рассчитывает время запуска, вычитая время приготовления из установленного вами времени приготовления.**

Выбранный режим работы активируется, когда наступит время запуска приготовления и духовка нагреется до заданной температуры. Начнется обратный отсчет установленного времени приготовления. На дисплее появятся символы \blacktriangleright и \downarrow . Загорится каждый уровень символа \downarrow , когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. По истечении заданного времени приготовления, появится надпись **"Конец/End"** на дисплее, звучит звуковое предупреждение и приготовление прекращается.

11. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Если нажать кнопку \blacktriangleright , пока звучит звуковое предупреждение и появится надпись **"Конец/End"** на дисплее, духовка продолжит работать бессрочно. Если нажать кнопку \odot ,


духовка выключится. При касании любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение прервется.

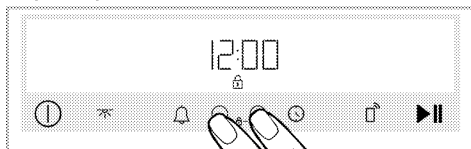
Настройки



i Обратный отсчет 3-2-1 отображается в меню или настройках, которые должны быть активированы при нажатии на долгое время. По истечении обратного отсчета активируется соответствующее меню или настройка.

Активация блокировки клавиш

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить блок управления от помех.


1. Одновременно касайтесь клавиш \oplus / \ominus , пока на экране не появится символ .




» На дисплее появится символ  и активируется блокировка клавиш. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш подается звуковой сигнал, и символ  мигает.

i Пользование клавиш блока управления невозможно при включении блокировки клавиш. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Отключение блокировки клавиш

1. Одновременно касайтесь клавиш \oplus / \ominus , пока на экране не исчезнет символ .


» Символ  исчезнет, и блокировка клавиатуры отключится на дисплее.


Установка будильника

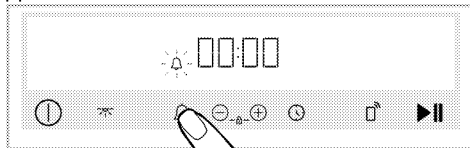
Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме приготовления.


Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени часы выдадут звуковое предупреждение.

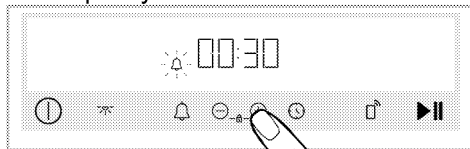
i Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.


1. Нажмите кнопку , чтобы установить период срабатывания будильника.


» Символ  начнет мигать на дисплее.



2. Установите время будильника с помощью кнопок \oplus / \ominus . Нажмите  еще раз, чтобы подтвердить настройку.



» Символ  горит постоянно, и на экране начинается обратный отсчет времени будильника. Если время будильника и время приготовления установлены одновременно, на дисплее отобразится наиболее короткое время.




3. По истечении времени будильника символ  начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.

Выключение будильника

1. По окончании периода будильника предупреждение звучит в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.









» Звуковое предупреждение прекратится.

Если вы хотите отменить будильник:

1. Нажмите кнопку , чтобы сбросить период срабатывания будильника. Дождитесь, пока на экране не отобразится "00:00" нажимая кнопку .
2. Вы также можете отменить сигнал будильника, нажав и удерживая кнопку .

Настройка громкости

Вы можете установить громкость блока управления. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.








1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.
2. Нажимайте клавиши /, пока на экране не появится символ .
3. Активируйте настройку громкости, снова нажав кнопку . (**b-1, b-2**)
4. Используйте кнопки / для установки желаемой громкости.
» Выбранная настройка громкости подтверждается немедленно. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.

Настройка яркости дисплея

Вы можете установить яркость экрана блока управления. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.

1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек,

удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.

2. Нажимайте клавиши /, пока на экране не появится  символ.
3. Активируйте настройку яркости, снова нажав кнопку .
4. Установите желаемую яркость с помощью кнопок /. (**d-1, d-2, d-3**)
» Выбранная настройка яркости сразу подтвердится. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.

Настройка функции быстрого предварительного нагрева (Booster)





Вы можете управлять приготовлением пищи автоматически с помощью функции быстрого предварительного нагрева вашего изделия. Для этого активируйте настройку быстрого предварительного нагрева. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.

1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.
2. Нажимайте клавиши /, пока на экране не появится символ .
3. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), снова нажав кнопку .
4. Используйте кнопки / для изменения настройки, «ВЫКЛ» отображаемой на экране, на «ВКЛ» уровень.
» Выбранная настройка быстрого предварительного нагрева подтверждается немедленно. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.


- i** Вы можете отключить быстрый предварительный нагрев с помощью той же процедуры. Переведя его в положение **«ВЫКЛ»** вы можете отменить настройку быстрого предварительного нагрева.

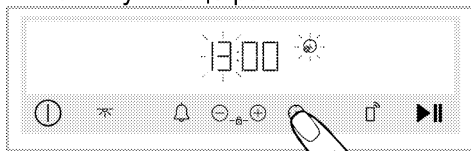
Смена времени суток


Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

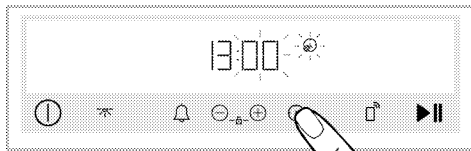
1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.
2. Нажимайте клавиши \oplus/\ominus , пока на экране не появится символ .
3.  Нажмите кнопку, чтобы активировать поле часов.
» На экране мигают поле часов и символ .




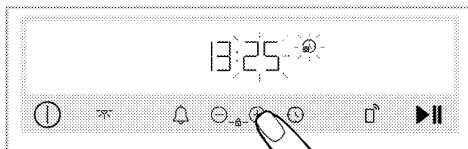
4. Установите час дня, прикоснувшись к клавишам \oplus/\ominus , и активируйте поле минут, нажав клавишу  еще раз.




- » На экране мигают поле минут и символ .



5. Нажмите \oplus/\ominus , чтобы установить минуты. Подтвердите настройку, нажав кнопку .





- » Выбранное время суток подтверждается сразу. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.

Подключение духового шкафа к беспроводной сети и знакомство с приложением HomeWhiz

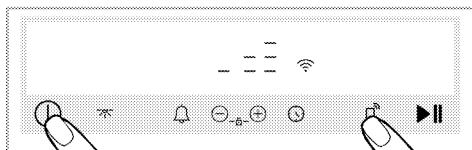
Вы можете подключить духовку к беспроводной сети и управлять ею через приложение «HomeWhiz» с помощью смарт-устройства. Для этого сначала установите приложение HomeWhiz на свое смарт-устройство. Приложение HomeWhiz доступно для мобильных операционных систем IOS и Android.

- i** После скачивания приложения «Homewhiz» следуйте инструкциям в приложении, чтобы создать свой дом.

- i** Вы можете завершить процедуру подключения духовки к беспроводной сети и активировать дистанционное управление духовкой, следуя инструкциям, приведенным в приложении.

1. Чтобы перевести духовку в режим настройки, когда духовка выключена (когда на дисплее отображается время дня), одновременно прикоснитесь к клавишам  и , удерживая их примерно 3 секунды.

» Когда духовка переходит в режим настройки, на экране отображается анимация, в которой мигают некоторые строки.





2. Откройте приложение «HomeWhiz», которое вы установили на свое смарт устройство. Создав свой дом, выберите духовку в разделе кухонная техника, введите складской номер вашего продукта в приложение и следуйте инструкциям, описанным в приложении.



i Складской номер вашего устройства - это номер, начинающийся с «77 ...», расположенный под передней обложкой руководства.





3. Завершите знакомство вашей духовки с приложением, следуя инструкциям, приведенным в приложении.




Активация дистанционного управления духовкой

После того, как вы сохраните вашу духовку с приложением «HomeWhiz», чтобы можно было дистанционно управлять:

1. Нажмите кнопку  один раз, пока на экране отображается символ .



» Символ  должен отображаться на экране вместе с символом .

i Если символ  не отображается, коснитесь кнопки , пока символ  не отобразится на экране. Если вы еще не сохранили свое устройство с приложением HomeWhiz, символ  мигнет один раз и прозвучит сигнал ошибки.

i Если символ  отображается на экране, но при нажатии клавиши  слышен сигнал об ошибке, и если символ  не отображается или символ  мигает, проверьте интернет-соединение вашего устройства. Если подключение к Интернету в порядке и проблема не устранена, повторите шаги по установке.

Удаление совпадения духовки, подключенной к приложению Homewhiz

После добавления изделия в приложение Homewhiz учетная запись пользователя, которую вы использовали для Homewhiz, соответствует информации о вашем изделии. Чтобы удалить совпадение из-за потери доступа к учетной записи, которую вы используете в приложении, или по другим причинам, необходимо выполнить следующие действия.

1. Когда изделие выключено (пока на дисплее отображается время дня), нажимайте и удерживайте кнопки  и  примерно 5 секунд.
» На дисплее появится обратный отсчет от 5.
2. После завершения обратного отсчета на экране появится анимация удаления совпадения.
3. После того как процесс удаления совпадения завершится без каких-либо проблем, раздастся звуковой сигнал, и ваша духовка перезапустится.

i Если при удалении совпадения возникла проблема, и процесс не может быть завершен, будет слышен звук ошибки.

4. После завершения удаления вы можете снова подключить изделие к своей учетной записи Homewhiz.

Декларация соответствия требованиям, предъявляемым к бытовой электронике

Компания Arçelik A.Ş. настоящим заявляет, что это устройство соответствует Директиве 2014/53/EU. Подробную информацию о декларации соответствия требованиям, предъявляемым к радиотехническому оборудованию, можно найти на сайте support.grundig.com среди дополнительных документов на странице продукции для вашего устройства.



Полоса частот 2,4 ГГц; Макс. 100 мВт.

6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Помимо этого, вы также можете найти некоторые из продуктов, протестированных производителем, и наиболее подходящие параметры для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

Общие предупреждения касательно готовки в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после приготовления может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время приготовления, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая перетекает из контейнера, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей кулинарии. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для хороших кулинарных характеристик положите еду на рекомендуемую нужную полку. Не меняйте положение полки во время приготовления.

Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для жареного приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетчатого

гриля, поставьте продукты в центр гриля, а не возле задней стенки.

- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижняя поверхность кондитерских изделий не подрумянивается равномерно.
- Если во время готовки использовать кулинарную бумагу, нижняя поверхность продуктов может поджариться. В этом случае вам может потребоваться увеличить время приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящую полку, рекомендованную в таблице для приготовления пищи. Считайте нижнюю полку духовки в качестве полки 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое

количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.

- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если он хорошо выпечен изнутри, но снаружи липкий, используйте меньшее количество жидкости, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по приготовлению выпечки

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы лотка.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если дно все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижнюю полку для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запеканки

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Выпечка в лотке	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40
Выпечка в формочке	Один лоток	Формы для выпечки на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	150	25 ... 35
Бисквит	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	150	25 ... 35
	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
Печенье	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	160	30 ... 40
	Один лоток	Кондитерский лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
Тесто пирожного	Один лоток	Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	3	170	20 ... 30
	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	170	25 ... 35
Сдобное тесто	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	180	35 ... 45
	2 лотка	1 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	1 – 4	180	40 ... 50
Цельный хлеб	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	180	20 ... 30
Лазанья	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	180	20 ... 30
	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	200	30 ... 40
	Один лоток	Стеклопанель/металлическая прямоугольная форма на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
Пицца	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65
	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	3	170	50 ... 65
Пицца	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20
	Один лоток	Стандартный лоток*	Функция пиццы	3	250	8 ... 15

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Таблица приготовления для Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления

- Не меняйте температуру приготовления после того, как приготовление начнется в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления.
- Не открывайте дверцу во время приготовления в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления. Если дверь не открывается, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии и может отличаться от отображаемой на дисплее.
- Не разогревайте в режиме Эко вентилятор с нагревом.

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Один лоток	Стандартный лоток*	3	160	25 ... 35
Печенье	Один лоток	Стандартный лоток*	3	180	25 ... 35
Тесто пироженого	Один лоток	Стандартный лоток*	3	200	45 ... 55
Сдобное тесто	Один лоток	Стандартный лоток*	3	200	35 ... 45

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты обжарки

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и большие куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- По окончании приготовления оставьте мясо в духовке примерно на 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/max, затем 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	170	85 ... 110
Запеченная курица (1.8-2 кг)	Один лоток	Решетчатый гриль*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
		Поместите один лоток на нижнюю полку				
Запеченная курица (1.8-2 кг)	Один лоток	Решетчатый гриль*	Функция "3D"	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
		Поместите один лоток на нижнюю полку				

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Индейка (5.5 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/маx, затем 180 ... 190	150 ... 210
	Один лоток	Стандартный лоток*	Функция "3D"	1	25 минут 250/маx, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Функция "3D"	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Красное мясо, рыба и птица быстро обжариваются на гриле, сохраняют красивую корочку и не высыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Предупреждения общего характера

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время гриля. Никогда включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетчатый гриль или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетчатый гриль или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетчатом гриле, сдвиньте лоток к нижней полке, чтобы собрать масло. Лоток духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот лоток может не поставляться с духовкой. Налейте немного воды в лоток духовки для легкой очистки.

Таблица для гриля

Еда	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Рыба	Решетчатый гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетчатый гриль	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетчатый гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (дольки)	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетчатый гриль	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250	1 ... 3

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле. Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Продукты для тестирования

Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN

60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

Таблица для приготовления пробных блюд

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	140	15 ... 25
	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	140	15 ... 25
Небольшие выпечки	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	150	25 ... 35
	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	150	25 ... 35
Бисквит	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	160	30 ... 40
Яблочный пирог	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	3	170	50 ... 65

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Еда	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250	1 ... 3
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетчатый гриль	4	250	20 ... 30

Переверните блюдо после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

7 Уход и техническое обслуживание

Информация по общей чистке

▲ Предупреждения общего характера

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все

частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Эмалированные поверхности

- После каждой эксплуатации необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. Раздел «Легкая паровая очистка»)

- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Духовка должна остыть для последующей чистки в зоне приготовления пищи. Чистка на горячих поверхностях создает как опасность пожара, так и повреждение поверхности эмали.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.

Поверхности каталитического покрытия

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

Стеклянные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.

- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном

случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка аксессуаров

Если в руководстве пользователя не указано иное, не мойте аксессуары для духовки в посудомоечной машине.

Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для ручки. Индикаторы вокруг ручек могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

Чистка боковых стенок духовки

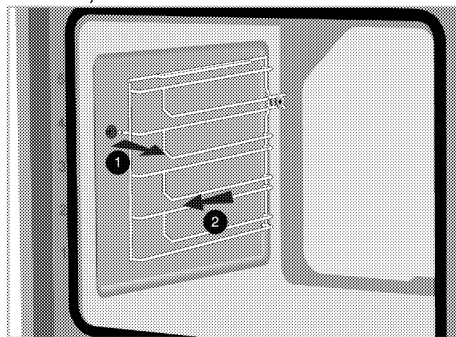
Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо

каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с решетчатыми полками, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые решетчатые полки:

1. Снимите переднюю часть решетчатой полки, потянув ее за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.



3. Чтобы снова прикрепить полки, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

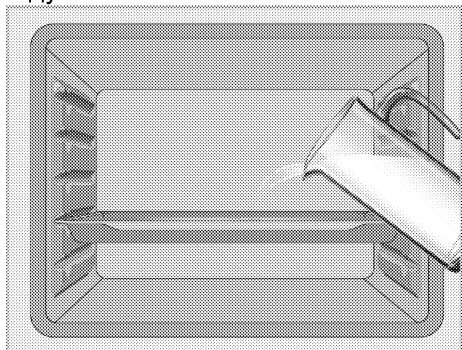
Легкая паровая очистка

Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Обеспечивает легкую очистку, потому что грязь (в течение не большого времени) размягчается паром, который образуется внутри

печи, и капли воды конденсируются на внутренних поверхностях печи.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Налейте 500 мл воды в лоток духовки и поставьте на 2-ую полку духовки.

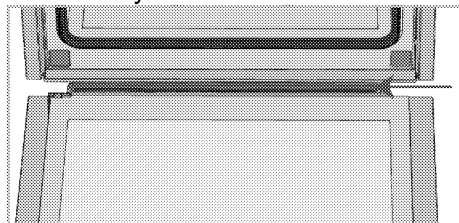


3. Выберите функцию легкой паровой очистки. Продолжительность очистки появится на экране, которая не может быть изменена.

Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью. Используйте теплую воду с моющей жидкостью, мягкую ткань или губку для того, чтобы очистить стойкую грязь, затем протрите сухой тканью.

i В режиме простой паровой очистки вода, которая находится в бассейне у основания духовки для смягчения слегка образовавшихся остатков / грязи в полости духовки, будет испаряться и конденсироваться в полости духовки и внутреннем стекле дверцы духовки, поэтому вода может капать, когда дверца духовки открыта. Вытрите конденсат сразу после открытия дверцы духовки.

Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. После конденсации в духовке в канале пула под духовкой может образоваться вода либо влага. После использования протрите этот канал бассейна влажной тканью, а затем высушите.





Пиролитическая самоочистка


Духовка оборудована пиролитической самоочисткой. Духовка нагревается примерно до 420-480 °С, и имеющаяся грязь сжигается дотла. Может возникнуть сильное дымообразование. Обеспечьте хорошую вентиляцию. Пиролиз следует использовать примерно после каждого 10-го использования духовки.

Предупреждения общего характера

! Горячие поверхности могут причинить ожоги!
Не прикасайтесь к прибору во время его самоочистки и не подпускайте к нему детей. Удаляйте оставшиеся загрязнения не ранее, чем через 30 минут.





 Перед использованием функции пиролизической самоочистки снимите все аксессуары, телескопическую полку и боковые стойки (если имеются). При несоблюдении этой инструкции, произойдет повреждение аксессуаров и боковых стоек.

 Если ваш продукт оснащен пиробезопасным аксессуаром (устойчивым к самоочистке при высоких температурах), вам не нужно вынимать эти аксессуары из духовки. В разделе аксессуаров указано, являются ли ваши аксессуары огнестойкими или нет. Если не указано иное - это значит ваши аксессуары не устойчивы к высоким температурам. Перед самоочисткой их необходимо вынуть из духовки, в целях избежания повреждения.

 Не чистите прокладку дверцы. Стекловолоконная прокладка очень чувствительная, поэтому ее легко повредить. В случае повреждения прокладки дверцы духовки замените ее в авторизованной службе технического обслуживания.

1. Извлеките из печи все дополнительные приспособления. В моделях с боковыми стойками не забывайте вынимать боковые стойки.
2. Перед очисткой удалите загрязнения с внешних поверхностей и внутренних поверхностей духовки влажной тканью.
3. Выберите функцию "Пиролиз" или "Пиролиз - экономичный режим" в

зависимости от загрязнения вашей духового шкафа.

- Если ваш духовой шкаф не слишком загрязнен, мы рекомендуем Вам использовать функцию "Пиролиз - экономичный режим". Функция "Пиролиз - экономичный режим" короче, чем функция "Пиролиз". Если ваш духовой шкаф слишком загрязнен, функция "Пиролиз - экономичный режим" может быть недостаточна. В таком случае, выберите функцию "Пиролиз".
4. Коснитесь клавиши  II, чтобы начать очистку.
 - » Самоочистка начнется и время самоочистки отобразится на дисплее. Эту продолжительность невозможно изменить.
 5. Когда духовка достигает определенной температуры после начала процесса самоочистки, на индикаторе времени появляется символ замка , и дверцу духовки нельзя будет открыть. Она остается заблокированным некоторое время после завершения функции пиролиза. Не нажимайте на дверной замок ручкой, пока символ замка не исчезнет.
 6. Когда процесс очистки завершится, на экране появится **«Конец»**. При нажатии кнопки  выключится духовой шкаф.
 7. После того, как на экране отобразится **«Конец»**, выключите духовой шкаф, коснувшись клавиши .
 8. После того, как символ  исчезнет с экрана, удалите накопления грязи с помощью воды с уксусом.

Очистка дверцы духовки

i Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

Снятие дверцы духовки

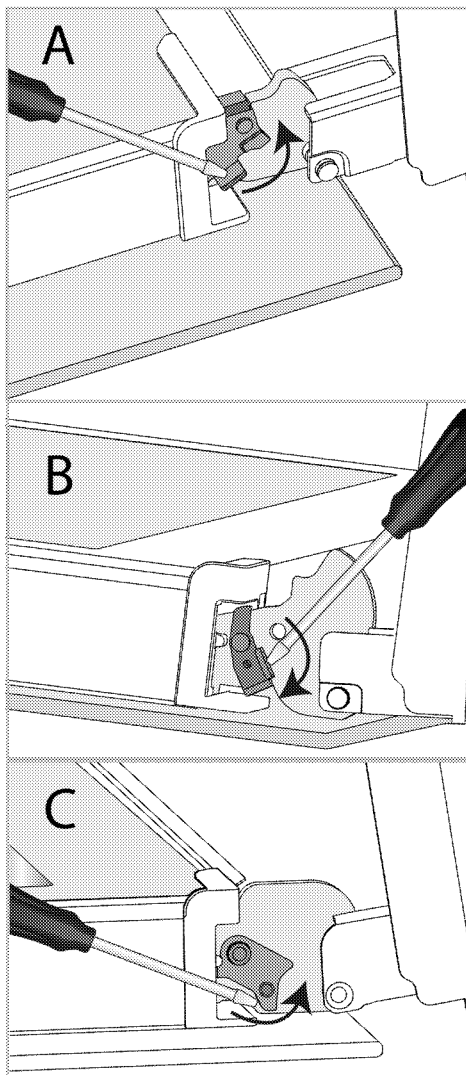
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.

Тип петли (А), (В), (С) зависит от модели продукта. На рисунках ниже показано, как открывать петли всех типов.

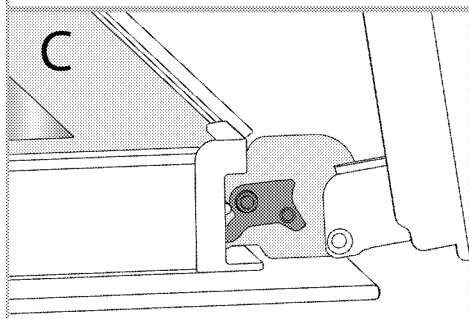
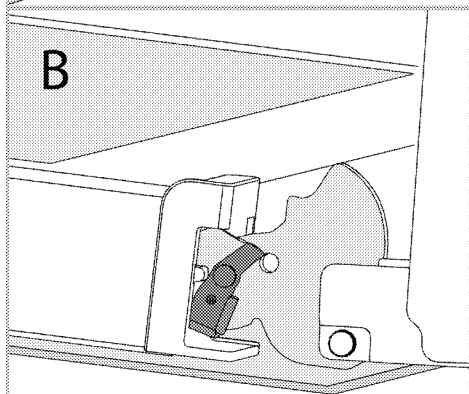
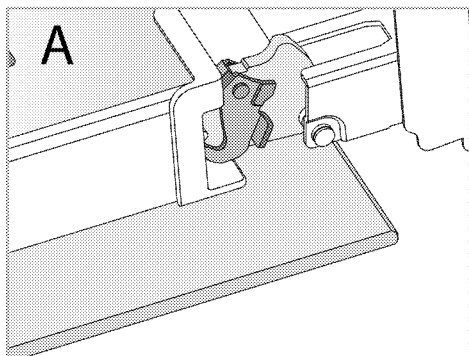
Петли типа (А) доступны для дверей обычных типов.

Петли типа (В) доступны для дверей с плавным закрыванием.

Петли типа (С) доступны для дверей с плавным открыванием / закрыванием.

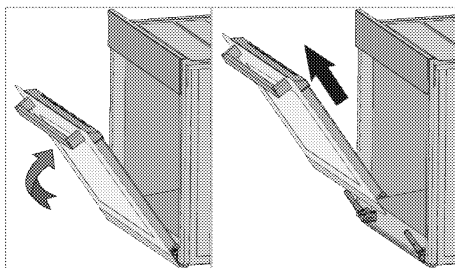


Шарнирный замок - закрытое положение



Шарнирный замок - открытое положение

3. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



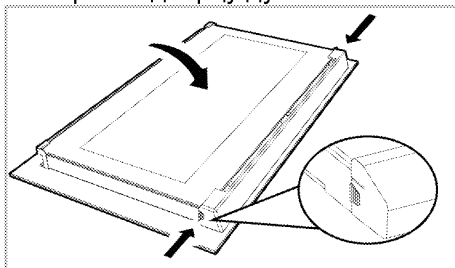
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

i Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

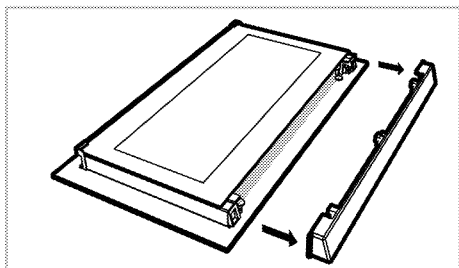
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

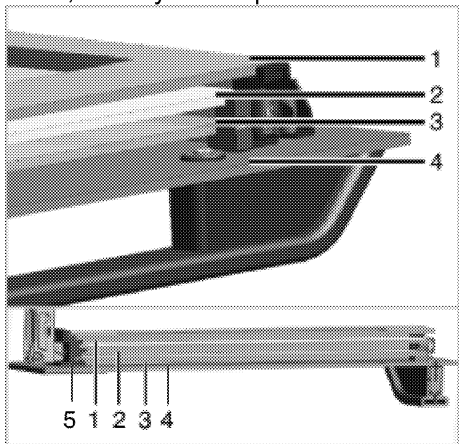
1. Откройте дверцу духовки.



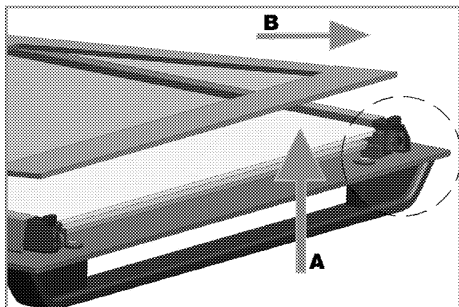
2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



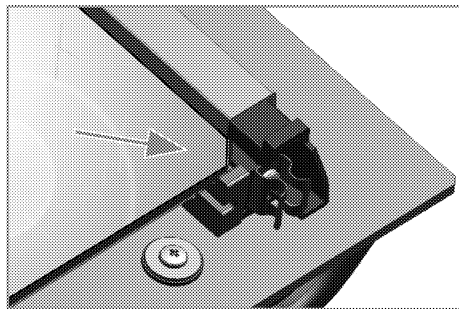
3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



- 1 Самое внутреннее стекло
- 2 Второе внутреннее стекло
- 3 Третье внутреннее стекло
- 4 Наружное стекло
- 5 Пластиковый стеклянный паз - Нижний



4. Повторите этот же процесс для удаления второго и третьего стекла.



Первым шагом перегруппировки дверцы является замена второго и третьего стекла (2, 3).

Как показано на рисунке, поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза.

Порядок крепления второго и третьего внутренних стекол не важен, так как они взаимозаменяемы.

Прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле.

Крайне важно расположить нижние углы всех внутренних стекол так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам (5).

Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

i После очистки все стекла необходимо собрать.

Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

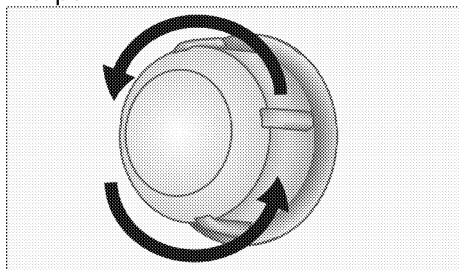
Замена лампы духовки

⚠ Предупреждения общего характера

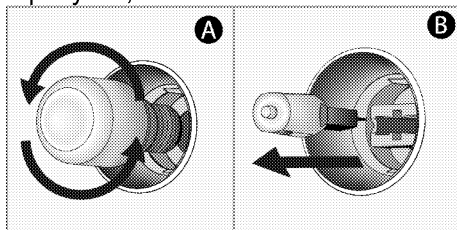
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Лампа духовки представляет собой специальную электрическую лампочку, выдерживающую температуру до 300 ° С. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных сервисах.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 ° С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



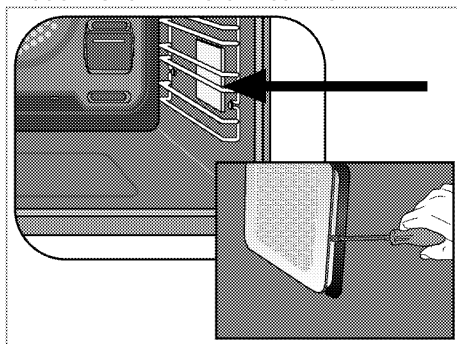
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



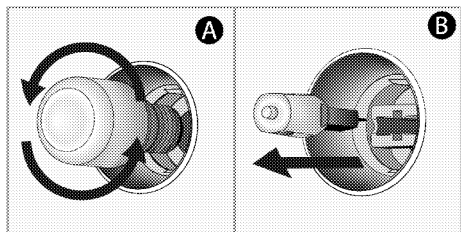
4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите решетчатые полки в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и решетчатые полки.

8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

Духовка испускает пар во время работы.

- Это нормальное явление, когда пар выходит во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

Во время готовки образуются капли воды.

- Пар, возникающий во время приготовления, может конденсироваться и образовывать капли воды при попадании на холодные поверхности устройства. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство издает металлические шумы при нагревании и охлаждении.

- Когда металлические детали нагреваются, они могут расширяться и вызывать шум. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/ручки/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваш прибор оснащен функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*

Лампа в духовке не работает.

- Лампа в духовке неисправна. >>> *Замените лампу духовки.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

Микроволновая печь не греет

- Возможно, не задана определенная функция приготовления и / или температура. >>> *Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.*
- В моделях с таймером таймер не настраивается. >>> *Настройте время.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*
- Возможно, дверца духовки открыта. >>> *Убедитесь, что дверца духовки закрыта. Если дверца духового шкафа остается открытой более 5 минут, настройки времени приготовления будут отменены, и нагреватели не будут работать.*

(В моделях с таймером) Индикатор часов мигает либо символ часов горит.

- Произошло отключение питания. >>> *Настройте время / Выключите устройство и включите его снова.*

После того, как приготовление началось, на дисплее постоянно мигает символ , подавая звуковой сигнал.

- Возможно, дверца духовки открыта. >>> *Убедитесь, что дверца духовки полностью закрыта. Если ошибка не исчезнет, обратитесь в авторизованный сервисный центр.*

Отправка команды, которую вы хотите отправить из приложения HomeWhiz, невозможна (при соблюдении условий удаленного доступа)

- Возможно, ваше соединение было прервано и восстановлено на короткое время.>>>*Убедитесь, что духовка подключена к беспроводной сети, и перезапустите приложение.*

Приложение HomeWhiz не правильно отображает состояние духовки.

- Возможно, ваше соединение было прервано и восстановлено на короткое время.>>>*Убедитесь, что духовка подключена к беспроводной сети, и перезапустите приложение.*

После определения изделия в приложении Homewhiz появится сообщение «Произошла ошибка при связывании вашего устройства с вашим домом и указанной вами комнатой. Это устройство принадлежит другому дому» или вы забыли, в какой учетной записи Homewhiz используется изделие.

- *Удалите совпадение, следуя инструкциям в разделе «Удаление совпадения духовки, подключенной к приложению Homewhiz», и повторите подключение с самого начала.*

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

