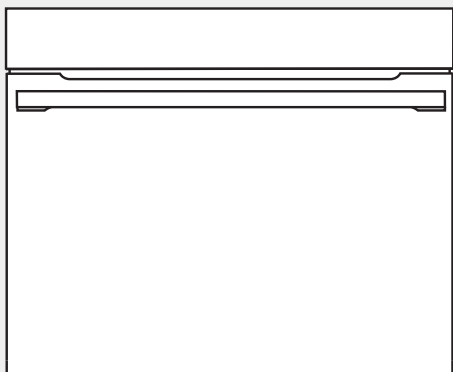




M845

Gebruiksaanwijzing Oven

Pelgrim

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

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

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

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

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



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

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



INFORMATIE!

Informatie, advies, tip of aanbeveling



WAARSCHUWING!

Waarschuwing – algemeen gevaar

Inhoudsopgave

1. Veiligheidswaarschuwingen	4
1.1 Veilig gebruik van de magnetron	5
2. Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen	8
3. Beschrijving van het apparaat	10
3.1 Uitrusting van het apparaat	10
3.2 Bedieningspaneel	11
4. Voor het eerste gebruik	13
4.1 Voor de eerste keer inschakelen	13
5. Magnetronfunctie	14
6. De oven gebruiken - de bakinstellingen selecteren	15
6.1 Tijd- en timerfuncties	16
6.2 Magnetron	16
6.3 Menu met automatische functies	17
6.4 Extra	17
7. Beginnen met bakken/braden	19
8. Einde bereiding en oven uitschakelen	20
8.1 Favorieten - uw instellingen opslaan	21
9. De algemene instellingen kiezen	22
9.1 Weergavevergrendeling (menu +)	23
10. ConnectLife	24
11. Wifibeheer	25
11.1 Wifi gebruiken	25
12. Algemene tips en adviezen voor het bakken	27
13. Reiniging en onderhoud	28
13.1 Reinigen met stoom	29
13.2 Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders	29
13.3 Vervanging van de lamp	30
14. Problemen verhelpen	31
14.1 Storingstabel	31
14.2 Label - informatie over het apparaat	32
15. Nalevingsinformatie	33
16. Bescherming van het milieu	34
17. Kooktest	35

1. Veiligheidswaarschuwingen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Veilig gebruik van de magnetron

WAARSCHUWING: in verband met de extreem hoge temperaturen die ontstaan wanneer het apparaat in de combi-stand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken.

WAARSCHUWING: als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.

WAARSCHUWING: het is uiterst gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegd persoon om service- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij afdekkingen worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan microgolven.

WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten bakjes worden verwarmd, aangezien deze kunnen ontploffen.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in het huishouden en soortgelijke omgevingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels en andere werkomgevingen;
- familieboerderijen;
- faciliteiten voor gasten in hotels, motels en andere accommodaties;
- bed en breakfasts.

Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.

Gebruik geen metalen bakjes voor voedsel of dranken in magnetrons.

Houd bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren bakjes de oven in de gaten, aangezien dergelijke verpakkingen kunnen ontbranden.

Verhitting van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd eruptief koken. Wees daarom voorzichtig bij het uitnemen van het bakje of de beker met de verwarmde drank. Plaats om dit te voorkomen tijdens het opwarmen een niet-metalen voorwerp (bijv. een houten, glazen of plastic lepel) in de beker.

Om brandwonden te voorkomen, moet de inhoud van babyflessen en potjes babyvoeding worden geschud of geroerd en moet de temperatuur worden gecontroleerd voordat de voeding wordt gegeven.

Eieren in schaal mogen niet in de magnetron worden verwarmd, aangezien deze kunnen ontploffen, zelfs na afloop van het verwarmen in de magnetron.

Als u rook waarneemt, schakel het apparaat dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de ovendeur gesloten om eventuele vlammen te doven.

De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van hot packs of pads, pantoffels, sponzen, vochtige doeken, enz. kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.

De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en eventuele voedselresten moeten worden verwijderd.

Als u de oven niet schoon houdt, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Indien het apparaat is ingebouwd in een keukenkast met een deur, moet de kastdeur open staan als het apparaat in gebruik is.

2. Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

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

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

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

Til het apparaat niet op aan de deurgreep.

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

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

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

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

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

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

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

Maak de oven schoon als deze volledig is afgekoeld.

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

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

De oven kan veilig worden gebruikt met of zonder bakschaalgeleiders.

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

Houd rekening met de minimumafstand tussen de bovenrand van de oven en het dichtstbijzijnde voorwerp erboven.

De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van hot packs of pads, pantoffels, sponzen, vochtige doeken, enz. kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.

Gebruik altijd ovenwanten om gerechten uit de oven te halen. Sommige potten, pannen of schalen kunnen de warmte van het voedsel absorberen en daardoor zeer heet worden.

Zorg ervoor dat u **alleen kookgerei gebruikt** dat geschikt is voor gebruik in een magnetron. Gebruik geen stalen kookgerei of kookgerei met gouden of zilveren sierranden of versieringen.

Laat geen accessoires of keukengerei in uw oven achter als deze uit staat. Schakel een oven niet in als deze leeg is, om schade aan de oven te voorkomen.

Gebruik geen pannen van porselein, keramiek of aardewerk als deze poreus zijn of als deze pannen aan de binnenkant niet geglaazuurd zijn. Eenmaal verhit kan het vocht dat in deze poriën dringt, barsten veroorzaken. Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor gebruik in een magnetron.

Lees en volg altijd de instructies voor het opwarmen in een magnetron, zoals vermeld op de voedselverpakking.

Wees voorzichtig bij het opwarmen van voedsel dat alcohol bevat, aangezien er zich in de oven een brandbaar mengsel van alcohol en lucht kan vormen. Wees voorzichtig bij het openen van de deur.

Het gebruik van metalen kookgerei, vorken, lepels, messen of nietjes of sluitingen op diepvriesverpakkingen wordt afgeraden bij het **koken of opwarmen in de magnetron** of een in een combinatie van magnetron en convector-oven. Roer na het opwarmen het voedsel om of laat het even rusten tot de warmte gelijkmatig is verdeeld.

Sluit het apparaat niet aan op de netvoeding als er een ELCB (aardlekschakelaar) in het voedingscircuit is geïnstalleerd.



WAARSCHUWING!

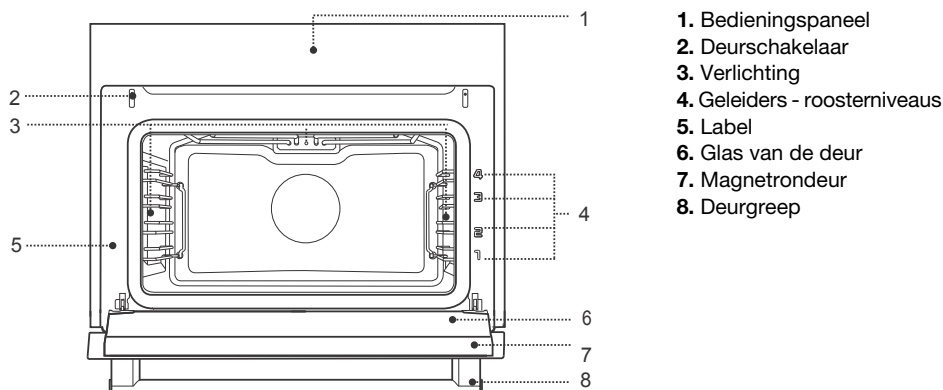
Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.

3. Beschrijving van het apparaat



WAARSCHUWING!

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



1. Bedieningspaneel
2. Deurschakelaar
3. Verlichting
4. Geleiders - roosterniveaus
5. Label
6. Glas van de deur
7. Magnetrondeur
8. Deurgreep

3.1 Uitrusting van het apparaat

(afhankelijk van het model)

De deurschakelaar van de oven

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

Geleiders

Draadgeleiders - plaats de glazen bakplaat altijd op het hoofdniveau van de draadgeleider.

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

Ovenuitrusting



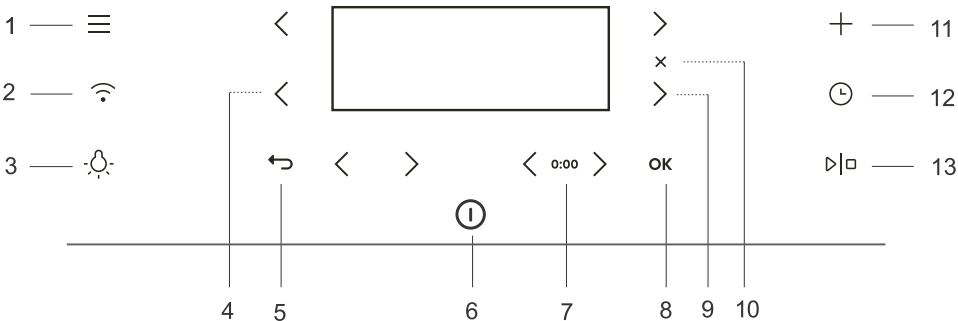
WAARSCHUWING!

Het rek, de universele bakplaat, het airfrybakrooster, de roestvrijstalen stoomplaat en andere metalen onderdelen mogen niet worden gebruikt in magnetronstanden.



Glazen bakschaal - voor het bereiden van voedsel in alle oven- en magnetronstanden. De schaal kan ook worden gebruikt als opdienschaal.

3.2 Bedieningspaneel



Toets		Gebruik
1.		Selecteren in basismenu's
2.		Wifiverbindingsinstellingen
3.		De magnetronverlichting in- en uitschakelen
4.		Linkerselectietoets
5.		Afsluiten of terugkeren zonder op te slaan
6.		Het apparaat in- en uitschakelen
7.	OK	Selectie of instelling bevestigen
8.		Rechterselectietoets
9.	X	De huidige instelling annuleren of de functie verwijderen
10.	+	Geavanceerde instellingen
11.		De werking starten en stoppen
OPMERKING: op het bedieningspaneel worden alleen de toetsen die in het huidige menu zijn ingeschakeld (geheel of gedeeltelijk) verlicht.		

Uitleg van de symbolen in de handleiding:



Kort indrukken -
voor basisselecties



Lang (5 seconden) indrukken -
voor aanvullende instellingen of om een instelling
snel te verhogen



INFORMATIE!

Alle instellingen zijn in te stellen met de toetsen.

Raak de toetsen, voor betere reacties, met een groot oppervlak van de vingertop aan. Telkens wanneer u op een toets drukt, wordt dit bevestigd met een geluidssignaal (indien deze functie beschikbaar is).



Eerste stap



Tussenstap



Verstreken tijd
(bijvoorbeeld als de
oven actief is)



Optionele stap

4. Voor het eerste gebruik

1.	Verwijder magnetronaccessoires en eventuele verpakkingsmaterialen (karton, piepschuim) uit en van de magnetron.
2.	Veeg de ovenaccessoires en de binnenkant af met een vochtige doek. Gebruik geen schurende doeken of agressieve reinigingsmiddelen.

4.1 Voor de eerste keer inschakelen

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



INFORMATIE!

Druk op **OK** als u dit niet wilt instellen. De standaardinstellingen worden opgeslagen. U kunt de instellingen op elk gewenst moment wijzigen (zie hoofdstuk 9. *De algemene instellingen kiezen*).



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

5. Magnetronfunctie

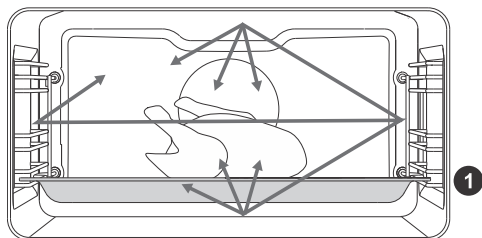
Microgolven worden gebruikt voor het **koken, braden en ontdooien van voedsel**. In een magnetron kan voedsel snel en efficiënt worden bereid zonder dat de kleur of vorm ervan verandert.

Microgolven zijn een soort elektromagnetische straling. Dergelijke straling wordt vaak aangetroffen in onze omgeving in de vorm van radio-elektrische golven, licht of infraroodstralen. De microgolffrequentie ligt in het bereik van 2.450 MHz.



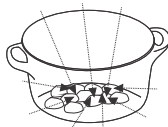
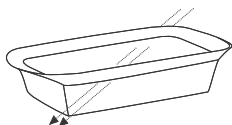
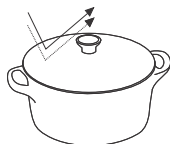
WAARSCHUWING!

Gebruik of start de magnetronfunctie nooit als de oven leeg is.



Dit zijn de kenmerken:

- microgolven worden gereflecteerd door metalen,
- microgolven gaan door andere materialen heen,
- microgolven worden geabsorbeerd door water-, vet- en suikermoleculen.



Wanneer voedsel wordt blootgesteld aan microgolven, gaan de moleculen sneller bewegen, waarbij warmte ontstaat.

De microgolven penetreren ongeveer 2,5 cm diep in het voedsel. Bij een grotere hoeveelheid voedsel gaat het eten koken door geleiding, net zoals bij gewoon koken.

6. De oven gebruiken - de bakinstellingen selecteren

Hoofdmenu	
Schakel het apparaat in ① en selecteer  . Gebruik < of > om te kiezen uit verschillende menu's:	
Magnetron	Snelle toegang tot magnetronstanden. De magnetronfunctie wordt gebruikt voor het snel opwarmen, ontdooien of koken van voedsel (zie hoofdstuk 6.2 <i>Magnetron</i>).
Menu met automatische functies	Hiermee kunt u een groot aantal vooraf ingestelde programma's kiezen, afhankelijk van het gekozen gerecht (zie hoofdstuk 6.3 <i>Menu met automatische functies</i>).
Favorieten	Met deze modus kunt u uw eigen programma's selecteren, die u eerder hebt opgeslagen (zie hoofdstuk 8.1 <i>Favorieten - uw instellingen opslaan</i>).
Extra	Hier kunt u aanvullende programma's selecteren (zie hoofdstuk 6.4 <i>Extra</i>).
Reiniging	Programma's voor het reinigen van het apparaat.
Instellingen	Algemene apparaatinstellingen (zie hoofdstuk 9. <i>De algemene instellingen kiezen</i>).

+ -menu - aanvullende instellingen	
Met deze functie opent u aanvullende instellingsopties. De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties. Druk op  om naar de aanvullende instellingen te gaan.	
Meer informatie	Gedetailleerde informatie over de programma's en werking van de standen van het apparaat.
Favorieten	Voor het opslaan van geselecteerde aangepaste instellingen (zie hoofdstuk 8.1 <i>Favorieten - uw instellingen opslaan</i>).
Schermvergrendeling	Hiermee wordt de veiligheidsvergrendeling van de toetsen geactiveerd of gedeactiveerd, om onbedoeld gebruik van het apparaat te voorkomen (zie hoofdstuk 9.1 <i>Weergavevergrendeling (menu +)</i>).

6.1 Tijd- en timerfuncties

Druk op .



INFORMATIE!

De klok moet worden ingesteld op een tijd overdag.



INFORMATIE!

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

Beschrijving/tijdfunctie	Gebruik
De kookwekker	De kookwekker werkt onafhankelijk van de oven. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt het apparaat niet automatisch in- of uitgeschakeld.

Instelling van de kookwekker



1.	Gebruik < of > om de duur (uren en minuten) van het onafhankelijke alarm in te stellen. Bevestig uw selectie met OK .
De maximale instelling is 24 uur. OPMERKING: als het apparaat wordt uitgeschakeld, blijft het alarm actief.	

6.2 Magnetron

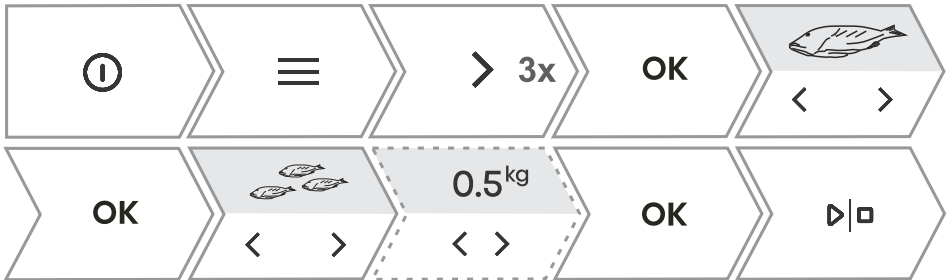
Voor het snel opwarmen, ontdooien of koken van voedsel.



1.	Schakel het apparaat in en selecteer  . Gebruik < of > om Microgolven te selecteren. Bevestig uw selectie met OK om naar het submenu te gaan.
2.	Bovendien kan het volgende worden ingesteld: - De timer - de werkingsduur en het alarm kunnen worden ingesteld (zie hoofdstuk 6.1 <i>Tijd- en timerfuncties</i>).
3.	Druk op  om de bereiding te starten.

6.3 Menu met automatische functies

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



1.	Schakel het apparaat in en selecteer ≡ . Gebruik < of > om het menu Auto te selecteren. Bevestig uw instelling met OK om naar het submenu te gaan.
2.	Gebruik < of > om het type voedsel en het gekozen gerecht te selecteren. Bevestig uw selectie met OK . Voor de recepten is vooraf een bereidingsvermogen ingesteld. OPMERKING: voor bepaalde gerechten kunt u het gewicht en de gewenste mate van garing aanpassen.
3.	Druk op ▶ ◻ om de bereiding te starten.
OPMERKING: u kunt een gedetailleerde beschrijving van de huidige selectie weergeven door op + te drukken.	

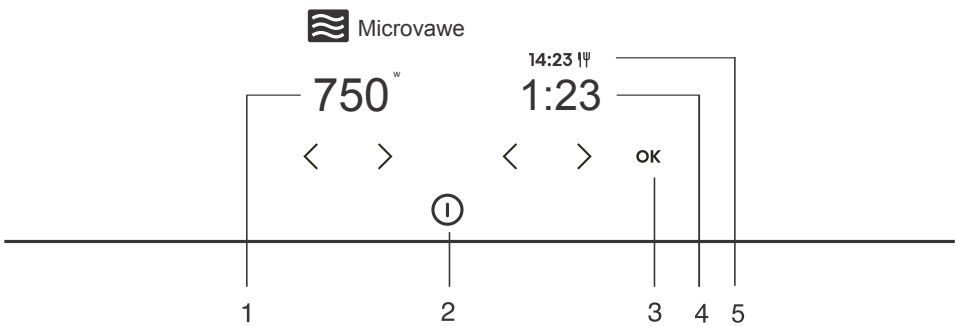
6.4 Extra



1.	Schakel het apparaat in en selecteer ≡ . Gebruik < of > om Extra te selecteren. Bevestig uw selectie met OK om naar het submenu te gaan.
2.	Gebruik < of > om de functie te selecteren (zie de onderstaande tabel). Bevestig uw selectie met OK . De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven.
3.	Druk op ▶ ◻ om de bereiding te starten.

Programma	Gebruik
Ontdooien	Dit programma wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel (cake, deegwaren, brood(jes) en diepgevroren fruit). Draai de stukken voedsel halverwege de ontdooitijd om en maak ze van elkaar los als ze aan elkaar vast zijn gevoren.
Opwarmen	Met deze stand kunt u reeds bereid voedsel voorzichtig opnieuw verwarmen. Open de deur tijdens de werking niet als dat niet nodig is.

7. Beginnen met bakken/braden

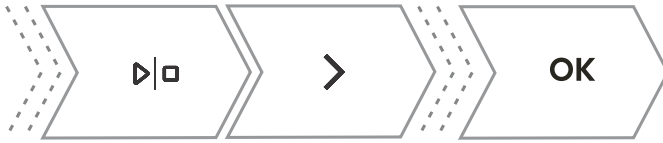


Toets		Gebruik
1.	①	Het apparaat in- en uitschakelen
2.	0:00	Tijdfunctie opnieuw instellen
3.	OK	Selectie of instelling bevestigen
4.	1:23	Verstreken bereidingstijd
5.	14:23 1Ψ	Eindtijd
OPMERKING: op het bedieningspaneel worden alleen de toetsen die in het huidige menu zijn ingeschakeld (geheel of gedeeltelijk) verlicht.		

Het vermogensniveau kan tijdens het bereidingsproces worden gewijzigd.

8. Einde bereiding en oven uitschakelen

Wanneer de bereiding is voltooid, wordt op het display **Bakken beëindigd** weergegeven. U kunt de bereiding ook beëindigen door op **Bakken beëindigd** te drukken.



Gebruik < of > om een nieuwe instelling te kiezen. Bevestig uw keuze met **OK**.
De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties.

Bakken beëindigd	Selecteer Beëindigen om de bereiding af te sluiten. Op het display wordt het hoofdmenu weergegeven.
Extra tijd toevoegen	Wanneer deze optie wordt geselecteerd, wordt de bereiding verlengd met dezelfde instellingen. OPMERKING: als er een bereidingstijd is ingesteld, wordt er geteld vanaf het moment waarop deze is gestopt.
Toevoegen aan favorieten?	Met deze modus kunt u de geselecteerde instellingen opslaan bij uw favorieten en ze later opnieuw gebruiken (8.1 <i>Favorieten - uw instellingen opslaan</i>).

INFORMATIE!

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

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

8.1 Favorieten - uw instellingen opslaan

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



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

9. De algemene instellingen kiezen



WAARSCHUWING!

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

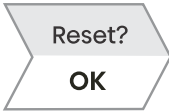
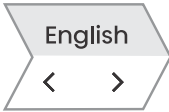


Druk op . Gebruik of om **Instellingen** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** om naar het submenu te gaan.

U kunt individuele instellingen bewerken met en .

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

Vervolg tabel vorige pagina

6.		Opnieuw instellen - fabrieksinstellingen Met deze functie worden de fabrieksinstellingen van het apparaat opnieuw ingesteld. Op het display wordt Opnieuw instellen weergegeven. Bevestig uw keuze door OK ingedrukt te houden.
7.		Taal Op het display wordt de standaardtaal (Engels) weergegeven. Als de taal waarin de displayteksten worden weergegeven niet bij u past, kunt u een andere taal kiezen.
Druk op  of  om het menu met algemene instellingen te sluiten.		

9.1 Weergavevergrendeling (menu +)



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

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

10. ConnectLife

Het apparaat verbinden met de ConnectLife-app

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

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

 **ConnectLife**



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

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

11. Wifibeheer



INFORMATIE!

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

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

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

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

11.1 Wifi gebruiken

Schakel het apparaat in en druk vervolgens op om de instellingen van de wififunctie te activeren.

Als u andere instellingen wilt invoeren voor de wifimodule, druk dan op .

Als u onbedoeld op hebt gedrukt, kunt u het instellen annuleren door herhaaldelijk lang (18 seconden) ingedrukt te houden.

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

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

12. Algemene tips en adviezen voor het bakken

Gebruik van microgolven

- Gebruik geschikt kookgerei (glas, keramiek enzovoort).
- Gebruik voor het bereiden van groente kookgerei met een deksel. Voeg 1 eetlepel water toe per 100 g voedsel.
- Roer het voedsel tijdens het ontdooien of keer het om.

13. Reiniging en onderhoud



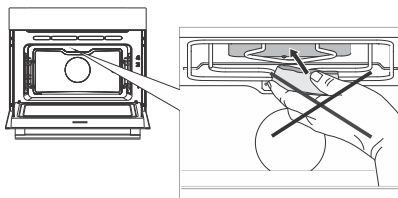
WAARSCHUWING!

Koppel voor de reiniging het apparaat eerst los van het elektriciteitsnet en wacht tot het is afgekoeld.

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

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

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



Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes, vlekken- en roestverwijderaars voor het schoonmaken van de binnenkant en bovenkant van de oven.

13.1 Reinigen met stoom

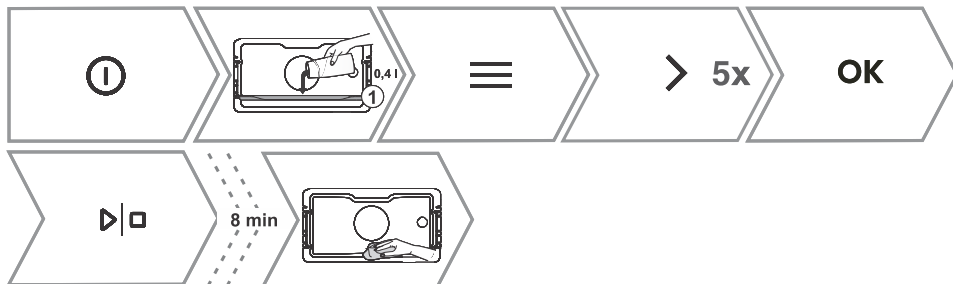
Dit programma maakt het gemakkelijker om vlekken uit de binnenkant van de oven te verwijderen. De functie is het meest effectief bij regelmatig gebruik, na elk gebruik.

Voordat u het reinigingsprogramma uitvoert, moet u alle grote zichtbare stukken vuil en voedselresten uit de oven verwijderen.



WAARSCHUWING!

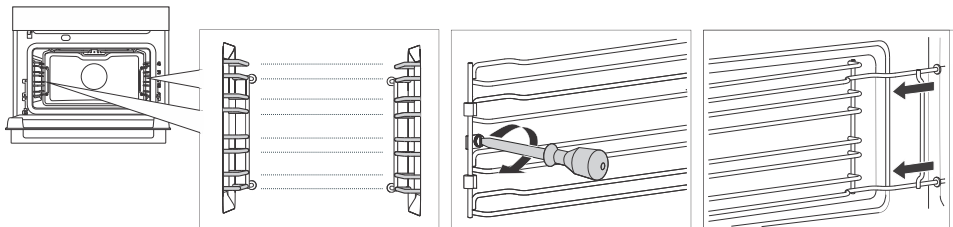
Gebruik het systeem Aqua clean alleen als het apparaat helemaal is afgekoeld.



1.	Plaats de glazen bakplaat in de eerste geleider en schenk er 0,15 l warm water in.
2.	Schakel het apparaat in en selecteer . Gebruik < of > om Reinigen te selecteren. Bevestig uw selectie met OK om naar het submenu te gaan.
3.	Bevestig uw keuze met OK . Het programma wordt 8 minuten uitgevoerd. Na afloop wordt op het display End weergegeven.
4.	Als het programma klaar is, verwijder dan voorzichtig de bakplaat met ovenwanten (er kan nog wat water in de bakplaat aanwezig zijn). Veeg eventuele vlekken weg met een vochtige doek en zeepsop. Veeg het apparaat grondig af met een natte doek om alle reinigingsmiddelresten te verwijderen. Als het reinigingsproces niet voldoende is gelukt (bij bijzonder hardnekkig vuil), herhaal het dan.

13.2 Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiders te reinigen.



1.	Gebruik een schroevendraaier om de schroef los te draaien (u kunt ook een muntje gebruiken dat in de inkeping in de schroefkop past).
----	---

Vervolg tabel vorige pagina

- | | |
|----|--|
| 2. | Haal de geleiders los uit de gaten in de achterwand. |
|----|--|

OPMERKING: zorg ervoor dat u de afstandhouders op de draadgeleiders niet kwijtraakt. Plaats ze terug na het reinigen.

Draai na het reinigen de schroeven op de geleiders weer vast met een schroevendraaier. Zorg er, wanneer u de geleiders terugplaatst, voor dat ze aan dezelfde kant worden bevestigd als vóór de verwijdering.



INFORMATIE!

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

13.3 Vervanging van de lamp

De lamp is een verbruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Haal alle accessoires uit het apparaat voordat u de lamp vervangt.

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W

De oven is voorzien van een halogeenlamp.

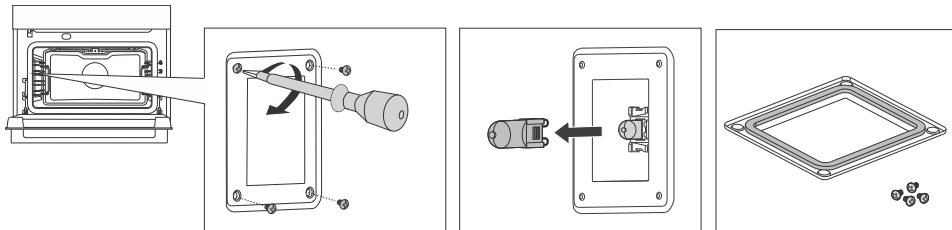
Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse (G).



WAARSCHUWING!

Vervang de lamp alleen wanneer het apparaat is losgekoppeld van de netvoeding.

Pas op dat u de emailaag niet beschadigt. Gebruik bescherming om te voorkomen dat u zich verbrandt.



- | | |
|----|--|
| 1. | Draai de vier schroeven los. Verwijder de afdekking en het glasplaatje. |
| 2. | Pak het halogeenlampje aan weerszijden beet om het uit het apparaat te halen en vervang het door een nieuw lampje. |
- OPMERKING: het afdekplaatje is voorzien van een afdichting die niet mag worden verwijderd. De afdichting moet precies aansluiten op de wand van de ovenruimte.

14. Problemen verhelpen

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

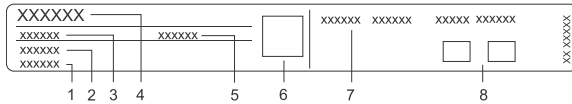
- Voor het begin van de reparatie moet het apparaat eerst van het lichtnet worden genomen door uitschakeling van de zekering of door de aansluitkabel uit het stopcontact te nemen.
- Ongeoorloofde reparaties aan het apparaat kunnen leiden tot elektrische schokken en kortsluiting; voer deze daarom niet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

14.1 Storingstabel

Storing/fout	Oorzaak
De zekering in huis slaat meerdere malen door.	Bel een servicemonteur.
De ovenverlichting werkt niet.	De procedure voor het vervangen van het lampje in de oven wordt beschreven in het hoofdstuk De lamp vervangen.
De besturingseenheid reageert niet, het scherm is 'bevoren'.	Houd de aan-/uittoets 8 seconden ingedrukt tot het scherm is gereset. Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding (ontkoppel de zekering of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit het apparaat vervolgens weer aan en schakel het in.
Op het display wordt de fout Err X weergegeven. Bij dubbelcijferige foutcodes wordt op het display Err XX weergegeven.	Er is een fout opgetreden in de werking van de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding. Als de fout nog steeds wordt aangegeven, bel dan een onderhoudsmonteur.
Er ontstaat condens aan de binnenkant van het glas.	Dit is een normaal verschijnsel bij bereidingen van voedsel met een hoog vochtgehalte, zoals aardappelen, zachte kaas enzovoort. Laat het glas na gebruik afkoelen en verwijder vervolgens de achtergebleven druppels.
Er ontstaan vonken in het apparaat.	Zorg ervoor dat alle lampafdekkingen goed vastzitten en dat alle afstandhouders op de draadgeleiders zijn aangebracht. Zorg ervoor dat de geleiders in de oven correct zijn geplaatst.
Als de problemen ondanks het opvolgen van het bovenstaande advies aanhouden, neem dan contact op met een bevoegde onderhoudstechnicus. Reparaties of garantieclaims als gevolg van onjuiste aansluiting of onjuist gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie. In dat geval zal de gebruiker de reparatiekosten zelf moeten betalen.	

14.2 Label - informatie over het apparaat

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



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

15. Nalevingsinformatie

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

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



INFORMATIE!

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

16. Bescherming van het milieu



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

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

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

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

17. Kooktest

EN60350-1: Gebruik alleen apparatuur die door de fabrikant is geleverd.

Plaats de bakplaat altijd helemaal tot aan de eindpositie op de draadgeleider. Plaats gebak of cakes in bakvormen zoals weergegeven op de afbeelding.

THERMISCHE VERWERKING MET MICROGOLVEN						
Gerecht	Uitrusting	 cm		 W	 min	
custardcrème, 1000 g	glazen ovenschaal, 25 x 25 cm, zonder deksel + glazen bakplaat	60	1	360	30-40	
		45	1	360	28-33	
Biscuit taart	ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, zonder deksel + glazen bakplaat	60	1	360	25-30	
		45	1	360	15-20	
gehaktbrood, 900 g	glazen ovenschaal, 25 x 12,5 cm, zonder deksel + glazen bakplaat	60	1	600 360	15 15-25	
		45	1	600 360	10-15 15-20	
gemalen vlees ontgooien, 500 g	glazen bakplaat	60	1	180 90	5 20-30	
		45	1	180 90	5 15-25	



Het typeplaatje van de oven bevindt zich aan de binnenzijde.

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

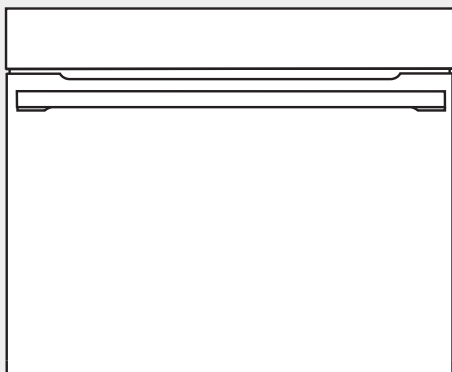
U vindt de adressen en telefoonnummers van de
serviceorganisatie op de garantiekaart.

Pelgrim



955321-a1





M845

Notice d'utilisation Four

Pelgrim

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

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

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

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

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



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

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :



INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



ATTENTION !

Attention – danger

Tables des matières

1. Consignes de sécurité	4
1.1 Utilisation en toute sécurité du four à micro-ondes	5
2. Autres avertissements de sécurité importants	8
3. Description de l'appareil	10
3.1 Équipement des appareils	10
3.2 Panneau de commandes	11
4. Avant la première utilisation	13
4.1 Première mise en marche	13
5. Fonction micro-ondes	14
6. Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson	15
6.1 Minuterie - Fonctions de minuterie	16
6.2 Micro-ondes	16
6.3 Menu automatique	17
6.4 Extra	17
7. Démarrage de la cuisson	19
8. Fin de la cuisson et arrêt du four	20
8.1 Favoris - enregistrez vos propres réglages	21
9. Choix des réglages généraux	22
9.1 Verrouillage de l'affichage (menu +)	23
10. ConnectLife	24
11. Paramétrage Wi-Fi	25
11.1 Utilisation du Wi-Fi	25
12. Astuces et conseils généraux pour la cuisson	27
13. Nettoyage et entretien	28
13.1 Nettoyage à la vapeur	29
13.2 Retrait des gradins filaires et des guides coulissants fixes (extensibles)	29
13.3 Remplacement de l'ampoule	30
14. Dépannage	31
14.1 Tableau de dépannage et des erreurs	31
14.2 Étiquette – informations sur l'appareil	32
15. Information de conformité	33
16. Protection de l'environnement	34
17. Test de cuisson	35

1. Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Utilisation en toute sécurité du four à micro-ondes

AVERTISSEMENT : En raison des températures extrêmement élevées générées lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'un adulte.

AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

AVERTISSEMENT : Il est extrêmement dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait des couvercles protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des logements et des environnements similaires, tels que :

- les cuisines du personnel du personnel dans les magasins et autres environnements de travail ;
- les fermes familiales ;
- les unités d'hébergement pour les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ou de logement ;
- les établissements de type « Bed and Breakfast ».

N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.

Lorsque vous préparez des plats au micro-ondes, n'utilisez pas de récipients métalliques pour les aliments ou les boissons.

Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four, car ces emballages peuvent s'enflammer.

Le fait de faire chauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée. Il faut donc faire attention en manipulant le récipient contenant la boisson chauffée. Pour éviter cela, placez un objet non métallique (par exemple, une cuillère en bois, en verre ou en plastique) dans le récipient pendant le processus de chauffe.

Pour éviter les brûlures, il faut secouer ou remuer le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés et vérifier leur température avant de les utiliser.

Les œufs dans leur coquille ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent exploser même après la fin du chauffage par micro-ondes.

Si vous observez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte du four fermée pour étouffer toute flamme.

Le four à micro-ondes est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements, le chauffage de compresses ou de coussins chauds, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, etc. peuvent entraîner des blessures, une inflammation ou un incendie.

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

Le fait de ne pas maintenir le four dans un état de propreté pourrait entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.

Si l'appareil est intégré dans un placard de cuisine avec une porte, la porte du placard doit être ouverte pendant l'utilisation de l'appareil.

2. Autres avertissements de sécurité importants

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nettoyez le four lorsqu'il est complètement refroidi.

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

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

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

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

Tenez compte de la distance minimale entre le bord supérieur du four et l'objet le plus proche au-dessus de celui-ci.

Le four à micro-ondes est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements, le chauffage de compresses ou de coussins chauds, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, etc. peuvent entraîner des blessures, une inflammation ou un incendie.

Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four. Certaines casseroles, poêles ou plateaux peuvent absorber la chaleur des aliments et devenir ainsi très chauds.

Veillez à **seulement utiliser les ustensiles de cuisson** qui conviennent à une utilisation dans un four à micro-ondes. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en acier ou d'ustensiles de cuisson avec des bords décoratifs dorés ou argentés ou des ornements.

Ne laissez pas d'accessoires ou d'ustensiles dans votre four lorsqu'il est éteint. N'allumez pas un four vide pour éviter de l'endommager.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en porcelaine, en céramique ou en faïence si ces matériaux sont poreux ou si ces ustensiles ne sont pas émaillés à l'intérieur. Une fois chauffés, l'humidité qui pénétrerait dans ces pores pourrait provoquer des fissures. N'utilisez que des ustensiles de cuisson destinés à être utilisés dans un four à micro-ondes.

Lisez toujours et respectez les instructions relatives à la cuisson au four à micro-ondes, indiquées sur l'emballage des aliments.

Soyez prudent lorsque vous réchauffez des aliments contenant de l'alcool, car un mélange combustible d'alcool et d'air peut se former à l'intérieur du four. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.

L'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal, de fourchettes, de cuillères, de couteaux, d'agrafes ou de fixations sur les emballages de produits surgelés n'est pas recommandée lors de la **cuisson ou du chauffage par micro-ondes** ou d'une combinaison de micro-ondes et de cuisson par convection. Après avoir chauffé, remuez les aliments ou laissez-les reposer jusqu'à ce que la chaleur soit uniformément répartie.

Ne connectez pas l'appareil à l'alimentation électrique si un disjoncteur différentiel (disjoncteur de courant de fuite à la terre - ELCB) est installé dans le circuit d'alimentation.



ATTENTION !

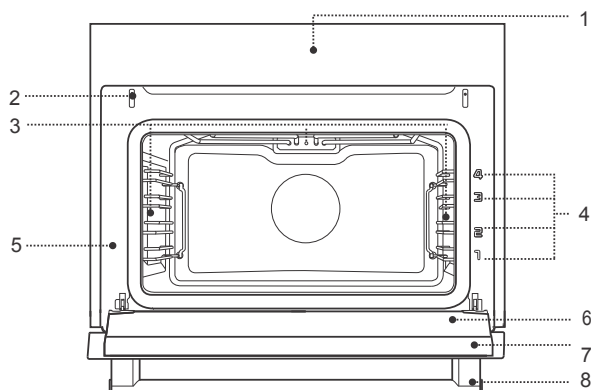
Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

3. Description de l'appareil



ATTENTION !

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.



1. Unité de commande
2. Interrupteur de porte
3. Éclairage
4. Gradins – niveaux de cuisson
5. Étiquette
6. Vitre de porte
7. Porte du four
8. Poignée de la porte

3.1 Équipement des appareils

(selon le modèle)

Interrupteur sur la porte du four

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

Gradins

Guides métalliques – Insérez toujours la plaque de cuisson en verre au niveau du guide métallique principal.

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

Équipements et accessoires du four (selon modèle, se référer à la fiche produit)



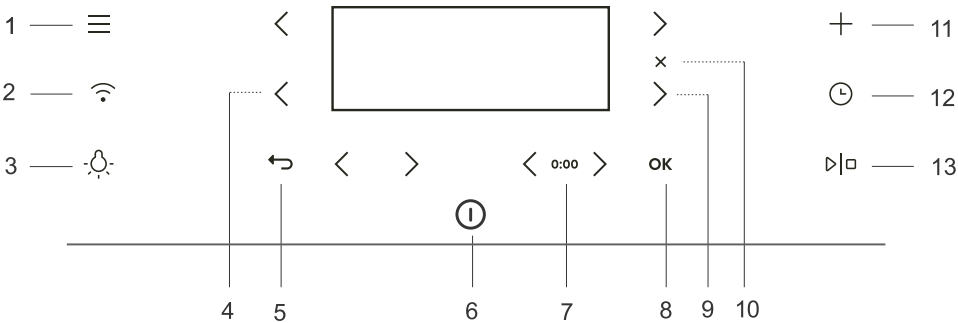
ATTENTION !

La grille, la lèchefrite universelle, la lèchefrite grillagée Airfry, la lèchefrite en acier inoxydable ou toute autre pièce métallique ne doivent pas être utilisées dans les fours à micro-ondes.



Plat en verre - utilisé pour la cuisson des aliments avec tous les types de fours et de micro-ondes. Il peut également être utilisé pour le service.

3.2 Panneau de commandes



Touche		Utilisation
1.		Sélection des menus de base
2.		Paramètres de connectivité Wi-Fi
3.		Allumer et éteindre l'éclairage du four
4.		Touche de sélection gauche
5.		Quitter ou revenir en arrière sans sauvegarder
6.		Allumer et éteindre le four
7.	OK	Confirmation de la sélection, réglages
8.		Touche de sélection droite
9.	X	Annuler le réglage actuel, supprimer la fonction
10.	+	Réglages avancés
11.		Démarrage et arrêt des opérations
REMARQUE : seules les touches correspondant au menu en cours sont éclairées (entièrement ou partiellement) sur le panneau de commande.		

Touches de raccourci :



Touchez brièvement la touche –
pour sélectionner les paramètres



Appuyez sur la touche – pendant 5 secondes
pour des paramètres additionnels ou faire
rapidement des modifications



INFORMATION

Tous les réglages sont effectués à l'aide des touches.

Pour une meilleure réactivité des touches, touchez-les en utilisant une large surface du bout des doigts. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un bip de confirmation retentit (lorsque cette fonction est disponible).



Première étape



Étape intermédiaire



Attente / Exécution



Étape facultative

4. Avant la première utilisation

1.	Retirez les accessoires dans le four les éventuels emballages (carton, polystyrène, plastique) du four.
2.	Essuyez les accessoires du four et l'intérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyeurs abrasifs ou agressifs.

4.1 Première mise en marche

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



INFORMATION

Si vous ne souhaitez pas effectuer ces réglages, appuyez sur **OK** . Les paramètres par défaut seront enregistrés. Vous pouvez modifier les réglages à tout moment (voir chapitre 9. *Choix des réglages généraux*).



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

5. Fonction micro-ondes

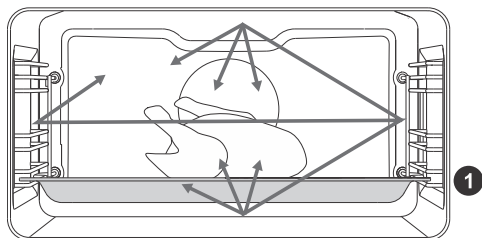
Les micro-ondes sont utilisés pour **cuire, rôtir et décongeler les aliments**. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments.

Les micro-ondes sont un type de rayonnement électromagnétique. Ces rayonnements sont couramment présents dans notre environnement sous forme d'ondes radioélectriques, de lumière ou de rayons infrarouges. La fréquence des micro-ondes se situe dans la gamme des 2 450 MHz.



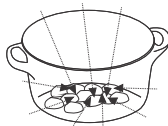
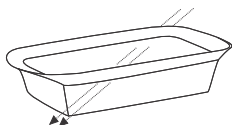
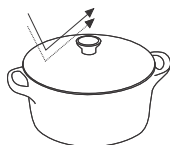
ATTENTION !

Ne jamais utiliser ou activer un système de micro-ondes si le four est vide.



Voici leurs caractéristiques :

- les micro-ondes sont réfléchies par les métaux,
- les micro-ondes traversent les autres matériaux,
- les micro-ondes sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.



Lorsque les aliments sont exposés aux micro-ondes, les molécules se mettent à bouger rapidement, générant ainsi de la chaleur.

Les micro-ondes pénètrent à environ 2,5 cm de profondeur dans l'aliment. Si l'aliment est plus épais, le cœur de l'aliment sera cuit par conduction, comme dans la cuisson conventionnelle.

6. Utilisation du four – sélection des paramètres de cuisson

Menu de sélection principal	
Mettez l'appareil en marche  et sélectionnez  . En appuyant sur < ou > vous pouvez choisir parmi différents menus :	
Micro-ondes	Accès rapide aux systèmes avec micro-ondes. Ces systèmes sont utilisés pour réchauffer, décongeler et cuire rapidement les aliments (voir chapitre 6.2 <i>Micro-ondes</i>).
Menu automatique	Vous offre la possibilité de choisir parmi un grand nombre de programmes prédéfinis selon le plat sélectionné (voir chapitre 6.3 <i>Menu automatique</i>).
Favoris	Ce mode vous permet de sélectionner vos propres programmes que vous avez précédemment enregistrés (voir chapitre 8.1 <i>Favoris - enregistrez vos propres réglages</i>).
Extra	Sélection de programmes supplémentaires (voir chapitre 6.4 <i>Extra</i>).
Nettoyage	Programmes de nettoyage du four.
Réglages	Réglages généraux du four (voir chapitre 9. <i>Choix des réglages généraux</i>).

+ menu - réglages supplémentaires	
Cette fonction offre des options de réglage supplémentaires. La composition du menu varie en fonction des options de commande disponibles à ce moment-là. Pour sélectionner des réglages supplémentaires, appuyez sur  .	
Plus d'informations	Informations détaillées sur les programmes et les fonctions du four.
Favoris	Enregistrement des réglages personnalisés sélectionnés (voir chapitre 8.1 <i>Favoris - enregistrez vos propres réglages</i>).
Verrouillage de l'écran	Activation/désactivation du verrouillage de sécurité pour éviter toute utilisation involontaire de l'appareil (voir chapitre 9.1 <i>Verrouillage de l'affichage (menu +)</i>).

6.1 Minuterie - Fonctions de minuterie

Pour sélectionner les fonctions de minuterie, appuyez sur .



INFORMATION

L'horloge doit être réglée.

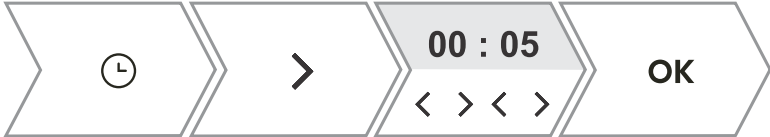


INFORMATION

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

Description / fonction minuterie	Utilisation
Minuterie	La minuterie fonctionne indépendamment du fonctionnement du four. À l'expiration du temps réglé, l'appareil ne s'allume pas ou ne s'éteint pas automatiquement.

Réglage de la minuterie



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

6.2 Micro-ondes

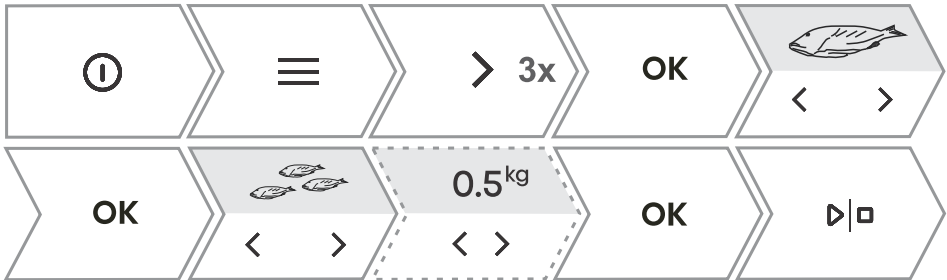
Cette fonction permet de réchauffer, de décongeler et de cuire rapidement les aliments.



1.	Allumez l'appareil et sélectionnez  . En appuyant sur < ou > sélectionnez Micro-ondes . Confirmez avec OK pour accéder au sous-menu.
2.	Il est également possible de configurer les éléments suivants : - Minuterie, vous pouvez régler la durée de cuisson et l'alarme (voir chapitre 6.1 <i>Minuterie - Fonctions de minuterie</i>)
3.	Pour commencer la cuisson, appuyez sur  .

6.3 Menu automatique

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



- | | |
|---|---|
| 1. | Allumez l'appareil et sélectionnez ≡ . En appuyant sur < ou > sélectionnez le menu Auto . Confirmez avec OK pour accéder au sous-menu. |
| 2. | en appuyant sur < ou > vous pouvez sélectionner le type d'aliment et le plat de votre choix. Confirmez avec OK .
Les recettes incluent une puissance de cuisson prédéfinie.
REMARQUE : pour certains plats, il est possible de modifier le poids et le niveau de cuisson. |
| 3. | Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷ ◻ . |
| REMARQUE : en appuyant sur + vous pouvez voir une description détaillée de la sélection actuelle. | |

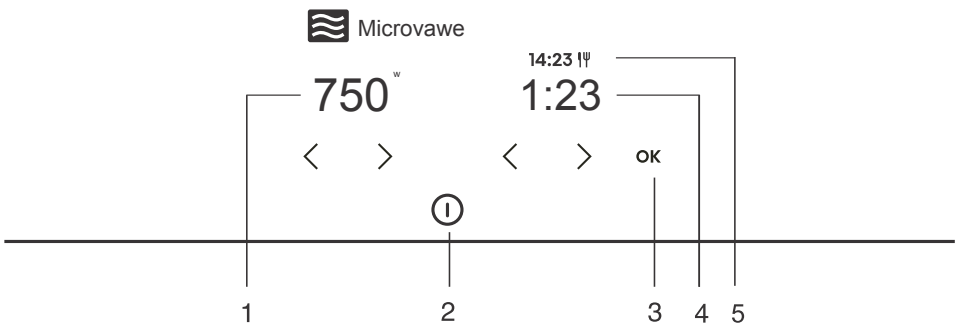
6.4 Extra



- | | |
|----|---|
| 1. | Allumez l'appareil et sélectionnez ≡ . En appuyant sur < ou > sélectionnez le menu Extra . Confirmez avec OK pour accéder au sous-menu. |
| 2. | en appuyant sur < ou > vous pouvez sélectionner une fonction (voir tableau ci-dessous). Confirmez avec OK .
Les valeurs prédéfinies s'affichent. |
| 3. | Pour commencer la cuisson, appuyez sur ▷ ◻ . |

Programme	Utilisation
Décongélation	Cette méthode est utilisée pour la décongélation lente des aliments surgelés (gâteaux, pâtisseries, pains et petits pains et fruits congelés). À mi-décongélation, retournez les aliments et séparez-les s'ils ont été congelés l'un sur l'autre.
Réchauffage	Ce mode permet de réchauffer en douceur des plats préparés. Évitez d'ouvrir la porte inutilement pendant le fonctionnement de l'appareil.

7. Démarrage de la cuisson

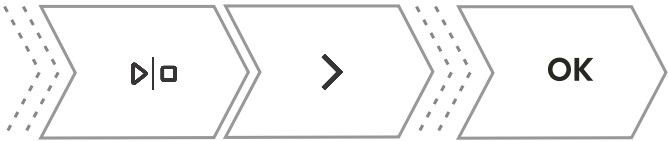


Touche		Utilisation
1.	①	Allumer et éteindre le four
2.	0:00	Réinitialisation de la minuterie
3.	OK	Confirmation de la sélection, réglages
4.	1:23	Durée de cuisson écoulée
5.	14:23 1Ψ	Heure de fin de cuisson
REMARQUE : seules les touches correspondant au menu en cours sont éclairées (entièrement ou partiellement) sur le panneau de commande.		

Il est possible de modifier le niveau de puissance en cours de cuisson.

8. Fin de la cuisson et arrêt du four

Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche **Cuisson terminée**.
Vous pouvez également arrêter l'opération en appuyant sur **Cuisson terminée**.



En appuyant sur < ou > vous pouvez sélectionner un nouveau réglage. Confirmez avec OK . La composition du menu varie en fonction des options de commande disponibles à ce moment-là.	
Cuisson terminée	Sélectionnez Terminer pour terminer la cuisson. Le menu principal apparaît à l'écran.
Ajouter du temps supplémentaire	Cette option permet de prolonger la durée de cuisson en conservant les mêmes paramètres. REMARQUE : si vous avez défini une durée de cuisson, le temps est décompté à partir du moment où la cuisson a été interrompue.
Ajouter aux favoris ?	Ce mode vous permet d'enregistrer les réglages sélectionnés dans vos favoris et de les réutiliser ultérieurement (8.1 Favoris - enregistrez vos propres réglages).

INFORMATION

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

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

8.1 Favoris - enregistrez vos propres réglages

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



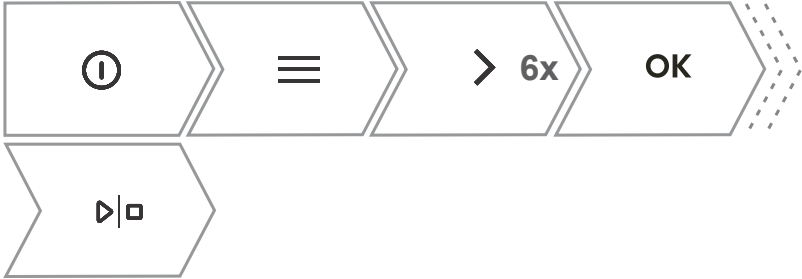
1.	Enregistrement des recettes dans les réglages. Appuyez sur + et < ou > pour sélectionner Ajouter aux favoris ? . Confirmez avec OK .
2.	Sauvegarde du réglage après la fin de la cuisson. Dans le menu de fermeture, appuyez sur < ou > pour sélectionner Ajouter aux favoris ? . Confirmez avec OK .
Vous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

9. Choix des réglages généraux



ATTENTION !

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



Appuyez sur ≡ . En appuyant sur < ou > sélectionnez Réglages . Confirmez avec OK pour accéder au sous-menu. Vous pouvez modifier les réglages individuels avec < ou > .		
1.		Horloge Réglez les heures et les minutes. Vous pouvez sélectionner les options d'affichage 12 h ou 24 h en appuyant sur ⌚ .
2.		Volume Vous pouvez choisir entre quatre niveaux de volume (pas de son, faible, moyen, élevé).
3.		Son des touches Activez ou désactivez le son des touches.
4.		Mode Nuit Cette option réduit automatiquement la luminosité de l'écran entre 19h00 et 7h00 et désactive l'affichage de l'horloge ainsi que les signaux sonores. Pour activer le mode Nuit, définissez l'heure de début et l'heure de fin de fonctionnement. Désactivez le mode Nuit en appuyant sur ⌚ .
5.		Afficheur Cette option vous permet d'activer ou de désactiver l'affichage diurne. Elle est désactivée par défaut (OFF). Si l'option est activée (ON), la consommation énergétique peut augmenter.

Suite du tableau de la page précédente

6.		Réinitialisation - Paramètres d'usine Cette option réinitialise l'appareil aux paramètres d'usine. L'écran affiche Réinitialiser , à confirmer par un appui long OK .
7.		Langue L'écran affiche la langue par défaut (anglais). Si la langue dans laquelle les textes sont affichés à l'écran ne vous convient pas, sélectionnez-en une autre.
Pour quitter le menu des paramètres généraux, appuyez sur  ou 		

9.1 Verrouillage de l'affichage (menu +)



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

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

10. ConnectLife

Connexion de l'appareil à l'application ConnectLife

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

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

 **ConnectLife**



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

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

11. Paramétrage Wi-Fi



INFORMATION

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

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

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

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

11.1 Utilisation du Wi-Fi

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

Pour accéder aux différents paramètres du module Wi-Fi, appuyez sur .

Si vous avez appuyé sur  il est possible d'annuler le réglage en appuyant longuement et de façon répétée (pendant 18 secondes) sur la touche .

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

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

12. Astuces et conseils généraux pour la cuisson

Utilisation de la fonction micro-ondes

- Utilisez une batterie de cuisine appropriée (verre, céramique, etc.).
- Utilisez une batterie de cuisine dotée d'un couvercle pour cuire les légumes. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de nourriture.
- Tournez ou remuez les aliments pendant le processus de décongélation.

13. Nettoyage et entretien



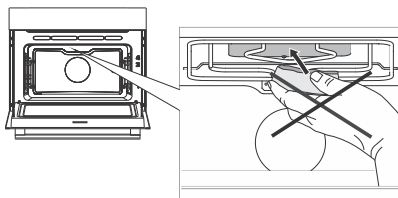
ATTENTION !

Veillez à mettre l'appareil hors tension et à attendre qu'il refroidisse.

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

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

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



N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs, de nettoyeurs ou d'éponges abrasives, de détachants et de produits antirouille, etc. sur le couvercle du plafond du compartiment du four.

13.1 Nettoyage à la vapeur

Ce programme permet d'éliminer plus facilement les taches de l'intérieur du four.

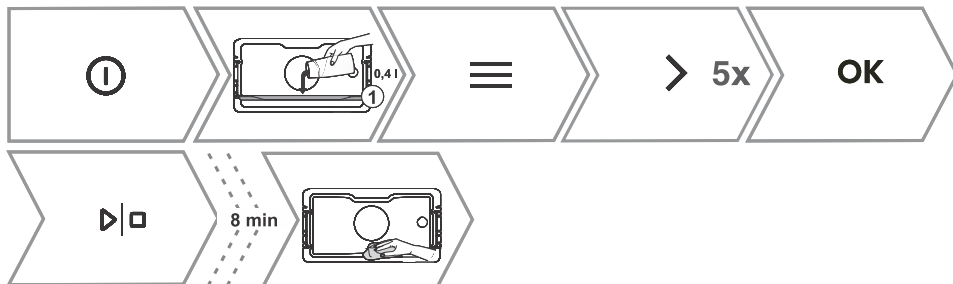
Il est plus efficace s'il est utilisé régulièrement, après chaque utilisation.

Avant de lancer le programme de nettoyage, retirez toutes les saletés visibles de grande taille et les restes d'aliments de la cavité du four.



ATTENTION !

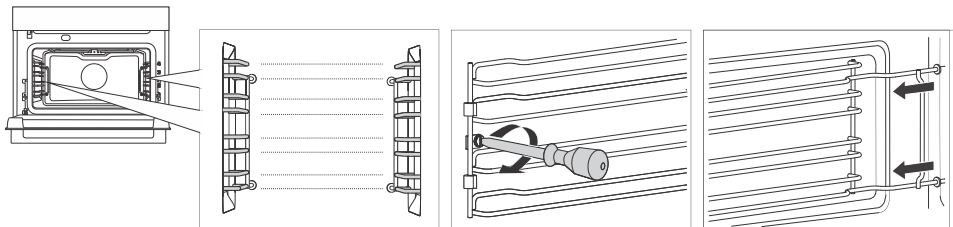
Utilisez la fonction Aqua clean quand le four a complètement refroidi.



1.	Insérez le lèchefrite en verre dans le premier gradin et versez 0,15 l d'eau chaude dedans.
2.	Allumez l'appareil et sélectionnez  . En appuyant sur < ou > sélectionnez le menu Nettoyage . Confirmez avec OK pour accéder au sous-menu.
3.	Confirmez avec OK . Le programme dure 8 minutes. Après la fin du programme, l'écran affiche End .
4.	Une fois le programme terminé, retirez délicatement la plaque de cuisson avec des maniques (elle peut encore contenir un peu d'eau). Essuyez les taches avec un chiffon humide et du savon. Passez soigneusement un chiffon humide dans l'appareil pour enlever tous les résidus de produit nettoyant. Si le processus de nettoyage n'est pas satisfaisant (en cas de saleté particulièrement tenace), recommencez-le.

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

Utilisez des produits de nettoyage conventionnels pour nettoyer les guides.



1.	Utilisez un tournevis pour retirer la vis (vous pouvez également utiliser une pièce de monnaie appropriée qui s'adapte à l'indentation de la tête de vis).
----	--

Suite du tableau de la page précédente

2. Retirez les guides des trous dans la paroi arrière.

REMARQUE : veuillez à ne pas perdre les entretoises installées sur les guides. Vous devez les réinstaller après le nettoyage.

Après le nettoyage, resserrez les vis des guides à l'aide d'un tournevis. Lorsque vous remettez les guides en place, veuillez à les monter du même côté que celui où ils étaient installés avant leur retrait.



INFORMATION

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

13.3 Remplacement de l'ampoule

L'ampoule est un consommable et n'est pas couverte par la garantie. Avant de changer l'ampoule, retirez la batterie de cuisine et les gradins du four.

Lampe halogène : G9, 230 V, 25 W

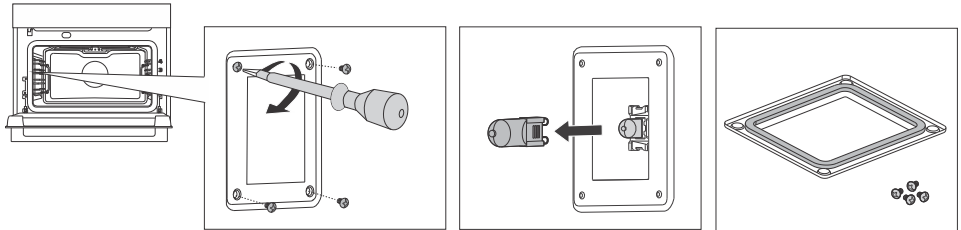
Le four est équipé d'une lampe halogène.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique (G).



ATTENTION !

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



1. Dévissez les quatre vis. Retirez le couvercle et la vitre.
2. Retirez l'ampoule halogène (à gauche et à droite) et remplacez-la par une neuve.

REMARQUE : le couvercle a un joint qui ne doit pas être retiré. Le joint doit s'ajuster à la paroi du four.

14. Dépannage

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

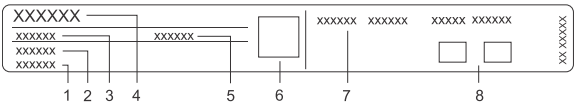
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.
- Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; par conséquent, ne l'effectuez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

14.1 Tableau de dépannage et des erreurs

Problème/erreur	Cause
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez le service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.
L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.	Appuyez sur le bouton On/Off et maintenez-le enfoncé pendant 8 secondes jusqu'à ce que l'écran soit réinitialisé. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et mettez-le en marche.
L'écran affiche l'erreur Err X. En cas d'un code d'erreur à deux chiffres, l'écran affiche Err XX.	Il y a une erreur dans le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Si l'erreur est toujours affichée, appelez un technicien de maintenance.
Accumulation de condensation sur la face interne de la vitre.	Il s'agit d'un phénomène normal lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en eau, comme les pommes de terre, le fromage blanc, etc. Attendez que le verre refroidisse après utilisation, puis retirez les gouttes restantes.
Des étincelles jaillissent dans le four.	Assurez-vous que tous les couvercles de lampe sont bien fixés et que toutes les entretoises sont placées sur les guides-fils. Assurez-vous que les guides sont correctement placés dans le four.
Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.	

14.2 Étiquette – informations sur l'appareil

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



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

15. Information de conformité

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

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



INFORMATION

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

16. Protection de l'environnement



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

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

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

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

17. Test de cuisson

EN60350-1 : utilisez uniquement les équipements fournis par le fabricant.

Insérez toujours la plaque de cuisson jusqu'à la position finale sur le rail métallique. Placez la pâte ou les gâteaux à cuire dans des moules comme indiqué sur l'image.

TRAITEMENT THERMIQUE PAR MICRO-ONDES						
Plat	Équipement	 cm		 W	 min	
crème pâtissière 1000 g	plat à gratin en verre, 25 × 25 cm, non couvert + lèchefrite en verre	60	1	360	30-40	
		45	1	360	28-33	
Génoise	plat à gratin rond en verre, diamètre 22 cm, non couvert + lèchefrite en verre	60	1	360	25-30	
		45	1	360	15-20	
pain de viande 900 g	plat à gratin en verre, 25 × 12,5 cm, non couvert + lèchefrite en verre	60	1	600 360	15 15-25	
		45	1	600 360	10-15 15-20	
décongélation de la viande hachée, 500 g	lèchefrite en verre	60	1	180 90	5 20-30	
		45	1	180 90	5 15-25	



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

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

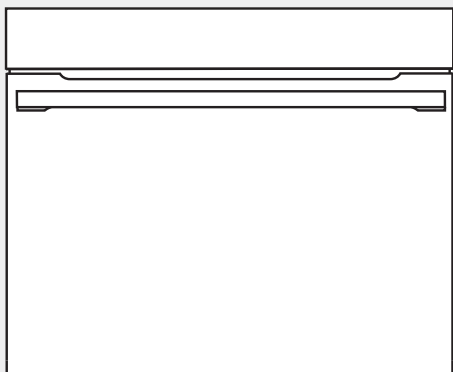
Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

Pelgrim



955317-a1





M845

Bedienungsanleitung Ofen

Pelgrim

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

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

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

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

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



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

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 **INFORMATION!**
Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 **WARNUNG!**
Warnung – Gefahr

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	4
1.1 Sicherer Umgang mit dem Mikrowellenofen	5
2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen	9
3. Gerätebeschreibung	11
3.1 Geräteausstattung	11
3.2 Bedienfeld	12
4. Vor dem ersten Gebrauch	14
4.1 Zum ersten Mal einschalten	14
5. Mikrowellenfunktion	15
6. Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen	16
6.1 Timer – Timerfunktionen	17
6.2 Mikrowellen	17
6.3 Automatik-Menü	18
6.4 Extra	18
7. Start des Back-/ Bratvorgangs	20
8. Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens	21
8.1 Favoriten – eigene Einstellungen speichern	22
9. Auswahl der allgemeinen Einstellungen	23
9.1 Displaysperre (+ Menü)	24
10. ConnectLife	25
11. WLAN-Verwaltung	26
11.1 Nutzung von WLAN	26
12. Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen	28
13. Reinigung und Pflege	29
13.1 Reinigung mit Dampf	30
13.2 Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen	30
13.3 Austausch des Leuchtmittels im Garraum	31
14. Problemlösung	32
14.1 Tabelle Störungen und Fehler	32
14.2 Etikett – Geräteinformationen	33
15. Informationen zur Konformität	34
16. Umweltschutz	35
16.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung	35
17. Garprüfung	37

1. Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Sicherer Umgang mit dem Mikrowellenofen

WARNUNG: Aufgrund der extrem hohen Temperaturen, die bei der Verwendung des Geräts im Kombinationsmodus entstehen, wird empfohlen, dass Kinder den Ofen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

WARNUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von einer kompetenten Person repariert worden ist.

WARNUNG: Die Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckungen zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden müssen, ist für eine nicht fachkundige Person äußerst gefährlich.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern aufgeheizt werden, da sie explodieren könnten.

Das Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie:

- Personalküchen in Geschäften und anderen Arbeitsumgebungen;
- Familienbetriebe;
- Wohneinheiten für Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben;
- Bed & Breakfast-Betriebe.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Verwenden Sie beim Kochen mit Mikrowellen keine Metallbehälter für Speisen oder Getränke.

Achten Sie beim Erhitzen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern auf den Ofen, da sich diese Verpackungen entzünden können.

Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten, explosionsartigen Kochen führen. Seien Sie daher beim Umgang mit dem Behälter mit dem erhitzten Getränk vorsichtig. Um dies zu verhindern, legen Sie während des Aufheizens einen nichtmetallischen Gegenstand (z. B. einen Holz-, Glas- oder Plastiklöffel) in den Behälter.

Um Verbrennungen zu vermeiden, sollte der Inhalt von Babyfläschchen und Babynahrungsgläsern vor dem Füttern geschüttelt oder umgerührt und die Temperatur kontrolliert werden.

Eier in der Schale sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach dem Erhitzen in der Mikrowelle explodieren können.

Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Ofentür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

Der Mikrowellenofen dient zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmepackungen oder -pads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.

Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden, und eventuelle Speisereste sollten entfernt werden.

Wenn die Mikrowelle nicht in einwandfreiem, sauberem Zustand gehalten wird, kann dies zur Beschädigung der Oberfläche führen und die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen bzw. gefährliche Situationen hervorrufen.

Wenn das Gerät in einen Küchenschrank mit Tür integriert ist, sollte die Schranktür während des Betriebs geöffnet sein.

2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Reinigen Sie den Backofen, wenn er vollständig abgekühlt ist.

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

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

Der Backofen kann sicher mit oder ohne Backformführungen verwendet werden.

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

Beachten Sie den Mindestabstand zwischen der Oberkante des Backofens und dem nächstgelegenen Objekt darüber.

Der Mikrowellenofen dient zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmepackungen oder -pads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.

Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Geschirr aus dem Ofen zu nehmen. Einige Töpfe, Pfannen oder Tablettis können die Wärme der Speisen aufnehmen und dadurch sehr heiß werden.

Achten Sie darauf, dass Sie **nur Kochgeschirr verwenden**, das für Mikrowellen geeignet ist. Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Stahl oder Kochgeschirr mit goldenen oder silbernen Zierkanten oder Ornamenten.

Lassen Sie kein Zubehör oder Utensilien im ausgeschalteten Ofen liegen. Schalten Sie einen leeren Ofen nicht ein, um ihn nicht zu beschädigen.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut, wenn solche Materialien porös sind oder das Kochgeschirr innen nicht glasiert ist. Nach dem Erhitzen könnte die Feuchtigkeit, die in diese Poren eindringen würde, Risse verursachen. Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für die Verwendung in einem Mikrowellenherd vorgesehen ist.

Lesen und beachten Sie stets die Anweisungen zum Erhitzen im Mikrowellenherd, die auf der Lebensmittelverpackung angegeben sind.

Vorsicht beim Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen, da sich im Backofen ein brennbares Gemisch aus Alkohol und Luft bilden kann. Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig.

Die Verwendung von Metallgeschirr, Gabeln, Löffeln, Messern oder Heftklammern oder Verschlüssen an **Tiefkühlkostverpackungen wird beim Kochen** oder Erhitzen mit Mikrowellen oder einer Kombination aus Mikrowellen und Konvektionsbacken nicht empfohlen. Nach dem Erhitzen die Speisen umrühren oder ruhen lassen, bis sich die Hitze gleichmäßig verteilt.

Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, wenn im Stromkreis ein Fehlerstromschutzschalter installiert ist.



WARNUNG!

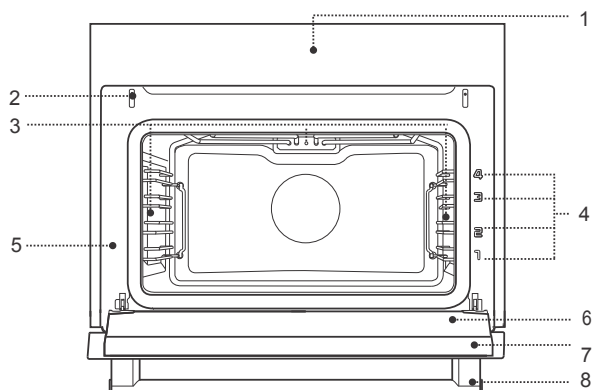
Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.

3. Gerätebeschreibung



WARNUNG!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



1. Bedieneinheit
2. Türschalter
3. Beleuchtung
4. Führungsschienen -
Einschubebenen
5. Etikett
6. Türglas
7. Ofentür
8. Türgriff

3.1 Geräteausstattung

(vom Modell abhängig)

Türkontaktschalter

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

Führungen

Metallführungen – setzen Sie das Glasbackblech immer auf der Hauptführungsebene ein.

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

Backofenausrüstung und Zubehör



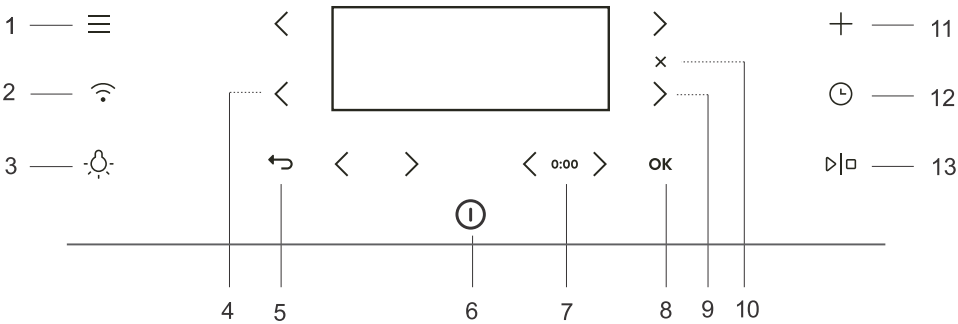
WARNUNG!

Der Rost, das Universalbackblech, das Airfry-Gitterbackblech, der Edelstahl dampfeinsatz oder andere Metallteile dürfen nicht in Mikrowellensystemen verwendet werden.



Glasbackform – wird für die Zubereitung von Lebensmitteln mit allen Backofensystemen und Mikrowellen verwendet. Auch als Servierschale erhältlich.

3.2 Bedienfeld



Taste		Verwendung
1.		Auswahl der Grundmenüs
2.		WLAN-Konnektivitätseinstellungen
3.		Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung
4.		Linke Auswahl taste
5.		Beenden oder zurückkehren ohne zu speichern
6.		Ein- und Ausschalten des Backofens
7.		Auswahlbestätigung, Einstellungen
8.		Rechte Auswahl taste
9.		Aktuelle Einstellung abbrechen, Funktion löschen
10.		Erweiterte Einstellungen
11.		Starten und Stoppen des Betriebs

HINWEIS: Nur die Tasten, die im aktuellen Menü aktiviert sind, werden (ganz oder teilweise) auf dem Bedienfeld beleuchtet.

Kurzwahltaste:



Kurzes Drücken –
für Grundauswahlen



Langes Drücken, 5 Sekunden –
für zusätzliche Einstellungen oder schnelle
Erhöhung der Einstellung



INFORMATION!

Alle Einstellungen werden über die Tasten gesteuert.

Damit die Tasten besser reagieren, sollten Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerspitze berühren. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein akustisches Signal bestätigt (wenn diese Funktion verfügbar ist).



Erster Schritt



Zwischenschritt



Warten / Umsetzung



Optionaler Schritt

4. Vor dem ersten Gebrauch

1.	Entfernen Sie Backofenutensilien und jegliche Verpackung (Pappe, Styropor, Plastik) aus dem Backofen.
2.	Wischen Sie das Ofenzubehör und den Innenraum mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine rauen oder aggressiven Tücher oder Reinigungsmittel.

4.1 Zum ersten Mal einschalten

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

 **INFORMATION!**
Wenn Sie dies nicht einstellen möchten, tippen Sie auf **OK** . Die Standardeinstellungen werden gespeichert. Sie können die Einstellungen jederzeit ändern (siehe Kapitel 9. *Auswahl der allgemeinen Einstellungen*).



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

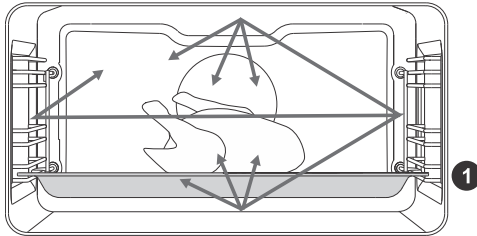
5. Mikrowellenfunktion

Mikrowellen werden verwendet zum **Kochen, Braten und Auftauen von Speisen**. Sie ermöglichen ein schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form der Speisen zu verändern. Mikrowellen sind eine Art elektromagnetischer Strahlung. Solche Strahlung kommt in unserer Umwelt häufig in Form von radioelektrischen Wellen, Licht oder Infrarotstrahlen vor. Die Mikrowellenfrequenz liegt im Bereich von 2.450 MHz.



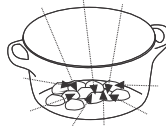
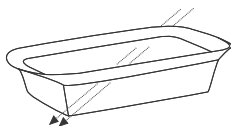
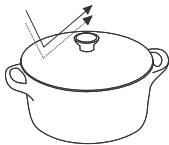
WARNUNG!

Verwenden oder aktivieren Sie niemals ein Mikrowellensystem, wenn der Ofen leer ist.



Nachfolgend sind ihre Eigenschaften aufgeführt:

- Mikrowellen werden von Metallen reflektiert,
- Mikrowellen wandern durch andere Materialien,
- Mikrowellen werden von Wasser-, Fett- und Zuckermolekülen absorbiert.



Wenn Lebensmittel Mikrowellen ausgesetzt werden, beginnen sich die Moleküle schnell zu bewegen und erzeugen dabei Wärme.

Die Mikrowellen dringen ca. 2,5 cm tief in das Lebensmittel ein. Bei dickeren Speisen wird der Kern der Speisen wie beim konventionellen Garen durch Wärmeleitung gegart.

6. Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

Hauptauswahlmenü

Schalten Sie das Gerät ein  und wählen Sie . Durch Drücken von  oder  können Sie aus verschiedenen Menüs wählen:

Mikrowellen	Schneller Zugriff auf Systeme mit Mikrowellen. Sie werden zum schnellen Aufwärmen, Auftauen und Garen von Lebensmitteln verwendet (siehe Kapitel 6.2 <i>Mikrowellen</i>).
Automatik-Menü	Ermöglicht je nach ausgewähltem Gericht eine große Auswahl an voreingestellten Programmen (siehe Kapitel 6.3 <i>Automatik-Menü</i>).
Favoriten	In diesem Modus können Sie Ihre eigenen Programme auswählen, die Sie zuvor gespeichert haben (siehe Kapitel 8.1 <i>Favoriten – eigene Einstellungen speichern</i>).
Extra	Auswahl von Zusatzprogrammen (siehe Kapitel 6.4 <i>Extra</i>).
Reinigen	Backofenreinigungsprogramme.
Einstellungen	Allgemeine Backofeneinstellungen (siehe Kapitel 9. <i>Auswahl der allgemeinen Einstellungen</i>).

+ Menü – zusätzliche Einstellungen

Die Funktion bietet zusätzliche Einstellungsmöglichkeiten. Der Menüinhalt variiert je nach den zu diesem Zeitpunkt verfügbaren Steuerungsoptionen.

Um weitere Einstellungen auszuwählen, tippen Sie auf .

Weitere Informationen	Detaillierte Informationen zu den Programmen und der Funktion der Backofensysteme.
Favoriten	Speichern ausgewählter benutzerdefinierter Einstellungen (siehe Kapitel 8.1 <i>Favoriten – eigene Einstellungen speichern</i>).
Bildschirm Sperre	Aktivieren / Deaktivieren der Sicherheitstastensperre zum Schutz des Backofens vor unbeabsichtigter Benutzung (siehe Kapitel 9.1 <i>Displaysperre (+ Menü)</i>).

6.1 Timer – Timerfunktionen

Um die Timerfunktionen auszuwählen, tippen Sie auf .



INFORMATION!

Die Uhr muss auf Tageszeit eingestellt sein.

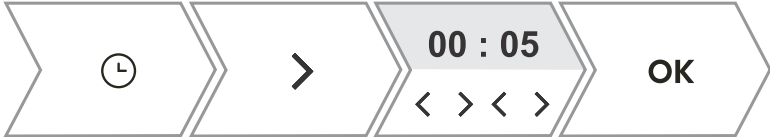


INFORMATION!

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

Beschreibung / Zeitfunktion	Verwendung
Kurzzeitwecker	Der Kurzzeitwecker arbeitet unabhängig vom Betrieb des Herds. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät nicht automatisch ein oder aus.

Einstellung des Kurzzeitweckers



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

6.2 Mikrowellen

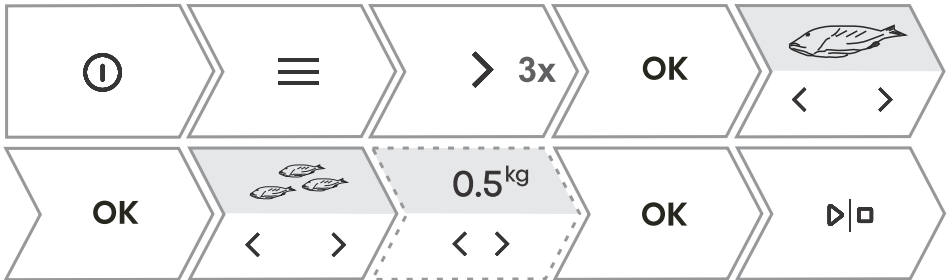
Verwendet, um Lebensmittel schnell aufzuwärmen, aufzutauen und zu garen.



1.	Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie  . Durch Berühren von < oder > wählen Sie Mikrowellen . Bestätigen Sie mit OK , um das Untermenü aufzurufen.
2.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - Der Timer - Sie können die Betriebsdauer und den Alarm einstellen (siehe Kapitel 6.1 <i>Timer – Timerfunktionen</i>)
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf  .

6.3 Automatik-Menü

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



- | | |
|----|--|
| 1. | Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ≡ . Durch Berühren von < oder > wählen Sie Menü Auto . Bestätigen Sie mit OK , um das Untermenü aufzurufen. |
| 2. | Durch Berühren von < oder > wählen Sie die Art der Speise und dann das ausgewählte Gericht. Bestätigen Sie mit OK .
Die Rezepte haben eine vorgegebene Kochleistung.
HINWEIS: Bei einigen Gerichten können Sie das Gewicht und den Zubereitungsgrad ändern. |
| 3. | Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▶ ◻ . |
- HINWEIS: Durch Berühren von + sehen Sie eine detaillierte Beschreibung der aktuellen Auswahl.

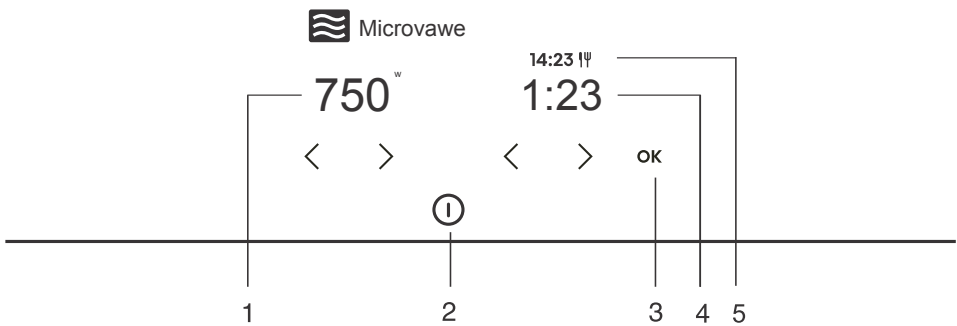
6.4 Extra



- | | |
|----|---|
| 1. | Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ≡ . Durch Berühren von < oder > wählen Sie Extra . Bestätigen Sie mit OK , um das Untermenü aufzurufen. |
| 2. | Durch Berühren von < oder > wählen Sie die Funktion aus (siehe nachstehende Tabelle). Bestätigen Sie mit OK .
Voreingestellte Werte werden angezeigt. |
| 3. | Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▶ ◻ . |

Programm	Verwendung
Auftauen	Es wird zum langsamen Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot und Brötchen sowie tiefgefrorenes Obst) verwendet. Nach der Hälfte der Auftauzeit drehen Sie die Lebensmittelstücke um und trennen Sie sie, wenn sie aufeinander gefroren sind.
Aufwärmen	In diesem Modus können Sie Fertiggerichte sanft aufwärmen. Während des Betriebs die Tür nicht unnötig öffnen.

7. Start des Back-/ Bratvorgangs



Taste		Verwendung
1.		Ein- und Ausschalten des Backofens
2.	0:00	Zurücksetzung der Zeitfunktion
3.	OK	Auswahlbestätigung, Einstellungen
4.	1:23	Verstrichene Garzeit
5.	14:23 1Ψ	Endzeit
HINWEIS: Nur die Tasten, die im aktuellen Menü aktiviert sind, werden (ganz oder teilweise) auf dem Bedienfeld beleuchtet.		

Während des Garvorgangs können Sie die Kochstufe ändern.

8. Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Nach Abschluss der Zubereitung zeigt das Display **Backen beendet**.
Sie können den Betrieb auch stoppen durch Berühren von **Backen beendet**.



Durch Drücken von < oder > können Sie eine neue Einstellung wählen. Bestätigen Sie mit OK . Der Menüinhalt variiert je nach den zu diesem Zeitpunkt verfügbaren Steuerungsoptionen.	
Backen beendet	Wählen Sie „Beenden“, um die Zubereitung abzuschließen. Auf dem Display erscheint das Hauptmenü.
Zusätzliche Zeit hinzufügen	Wenn Sie diese Option auswählen, verlängern Sie die Zeit mit den gleichen Einstellungen. HINWEIS: Wenn Sie eine Zubereitungsdauer eingestellt hatten, wird die Zeit ab der Stelle, an der sie gestoppt wurde, vorwärts gezählt.
Zu Favoriten hinzufügen?	Mit diesem Modus können Sie die ausgewählten Einstellungen in Ihren Favoriten speichern und später erneut verwenden (8.1 Favoriten – eigene Einstellungen speichern).

 **INFORMATION!**
Nach Abschluss des Vorgangs werden außer des Kurzzeitweckers auch alle Timer-Einstellungen gestoppt und gelöscht. Die Uhrzeit (Uhr) wird angezeigt. Der Lüfter läuft noch eine Weile weiter.
Nach dem Gebrauch des Ofens kann etwas Wasser im Kondensatkanal (unter der Tür) verbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder einem Tuch ab.

8.1 Favoriten – eigene Einstellungen speichern

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



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

9. Auswahl der allgemeinen Einstellungen



WARNUNG!

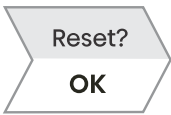
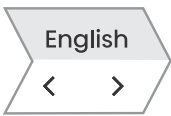
Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts bleiben zusätzliche Funktionseinstellungen nicht länger als einige Minuten gespeichert. Dann werden alle Einstellungen, außer der akustischen Signallautstärke und dem Anzeigedimmer, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.



Berühren Sie . Durch Drücken von oder wählen Sie **Einstellungen**. Bestätigen Sie mit **OK**, um das Untermenü aufzurufen.

Sie können individuelle Einstellungen bearbeiten mit oder .

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

6.		Zurücksetzungen – Werkseinstellungen Mit dieser Funktion wird das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt. Auf dem Display erscheint Zurücksetzen , was bestätigt wird durch langes Drücken von OK .
7.		Sprache Das Display zeigt die Standardsprache (Englisch) an. Wenn die Sprache, in der die Texte auf dem Display angezeigt werden, nicht zu Ihnen passt, wählen Sie eine andere.
Um das allgemeine Einstellungsmenü zu verlassen, tippen Sie auf  oder 		

9.1 Displaysperre (+ Menü)



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

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

10. ConnectLife

Verbinden des Geräts mit der ConnectLife-App

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

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

 **ConnectLife**



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

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

11. WLAN-Verwaltung



INFORMATION!

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

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

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

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

11.1 Nutzung von WLAN

Schalten Sie das Gerät ein  , drücken Sie dann  , um die WLAN-Funktionseinstellungen zu aktivieren.

Um verschiedene WLAN-Moduleinstellungen aufzurufen, drücken Sie  .

Wenn Sie  versehentlich berührt haben, kann die Einstellung durch wiederholtes langes Antippen (für 18 Sekunden) aufgehoben werden  .

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

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

5.	 >15 s < 18 s U OFF 	Ausschalten des WiFi-Moduls: Schalten Sie die WiFi-Verbindung durch langes Antippen aus (zwischen 15 und 18 Sekunden)  . Auf dem Display erscheint WiFi Aus .
----	--	---

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

12. Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Verwendung von Mikrowellen

- Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (Glas, Keramik etc.).
- Verwenden Sie zum Garen von Gemüse Kochgeschirr mit Deckel. Fügen Sie 1 Esslöffel Wasser pro 100 g Lebensmittel hinzu.
- Wenden oder rühren Sie die Speisen während des Auftauvorgangs um.

13. Reinigung und Pflege



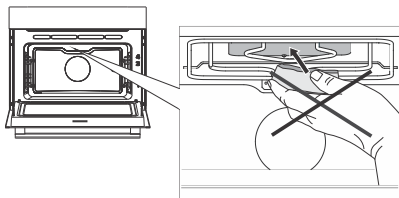
WARNUNG!

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

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

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

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



Verwenden Sie an der Deckenabdeckung des Garraums niemals aggressive Reiniger, Scheuermittel oder Schwämme, Flecken- und Rostentferner usw.

13.1 Reinigung mit Dampf

Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen.

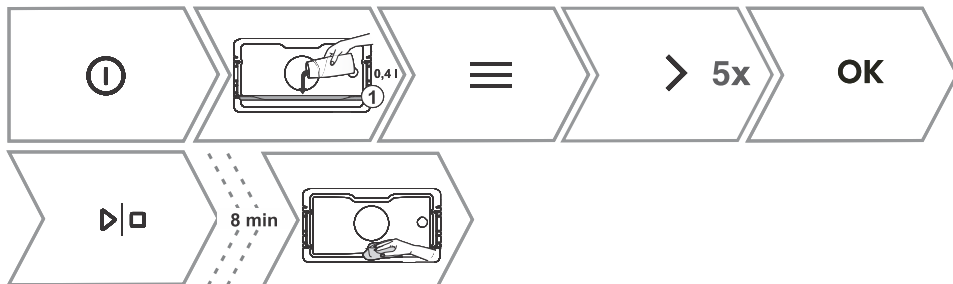
Die Funktion ist am effektivsten, wenn sie nach jedem Gebrauch regelmäßig verwendet wird.

Entfernen Sie vor dem Ausführen des Reinigungsprogramms alle großen sichtbaren Schmutz- und Speisereste aus dem Ofenraum.



WARNUNG!

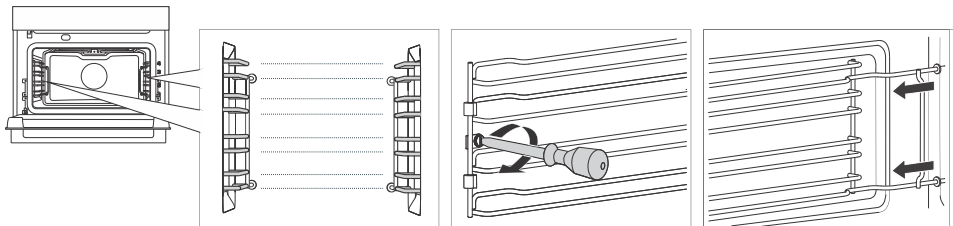
Verwenden Sie das Aqua clean-System, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.



1.	Setzen Sie die Glasbackform in die erste Führungsebene ein und füllen Sie sie mit 0,15 l warmem Wasser.
2.	Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie . Durch Berühren von < oder > wählen Sie Reinigung . Bestätigen Sie mit OK , um das Untermenü aufzurufen.
3.	Bestätigen Sie mit OK . Das Programm läuft 8 Minuten. Nach Programmende zeigt das Display End .
4.	Wenn das Programm abgeschlossen ist, entfernen Sie das Backblech vorsichtig mit Topfhandschuhen (es kann sich noch etwas Wasser auf dem Backblech befinden). Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch und Seifenlauge ab. Wischen Sie das Gerät gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen. Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

13.2 Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsprodukte, um die Führungen zu reinigen.



1.	Verwenden Sie einen Schraubendreher, um die Schraube zu entfernen (Sie können auch eine geeignete Münze verwenden, die in die Vertiefung im Schraubenkopf passt).
2.	Entfernen Sie die Führungen aus den Bohrungen in der Rückwand.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die auf den Führungen montierten Abstandshalter nicht verloren gehen. Sie müssen sie nach der Reinigung wieder anbringen.
Ziehen Sie nach der Reinigung die Schrauben an den Führungen mit einem Schraubendreher wieder fest. Achten Sie beim Wiedereinbau der Führungen darauf, dass Sie sie auf der gleichen Seite montieren, auf der sie vor dem Ausbau installiert waren.



INFORMATION!

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

13.3 Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Die Glühbirne ist ein Verbrauchsmaterial und fällt nicht unter die Garantie. Bevor Sie die Glühbirne wechseln, entfernen Sie alle Utensilien aus dem Backofen.

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W

Der Backofen ist mit einer Halogenlampe ausgestattet.

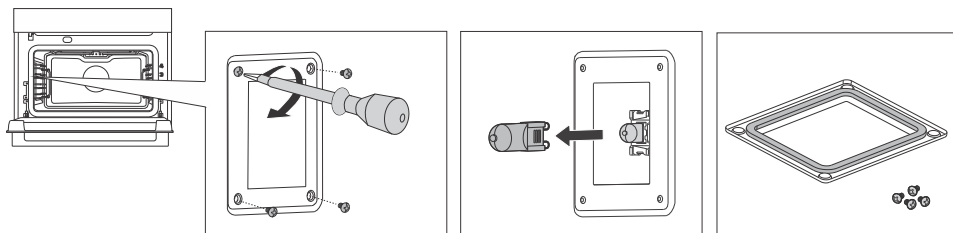
Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse (G).



WARNUNG!

Ersetzen Sie die Glühbirne nur, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen. Verwenden Sie einen Schutz, um Verbrennungen zu vermeiden.



1.	Lösen Sie die vier Schrauben. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas.
2.	Ziehen Sie die Halogenlampe (links und rechts) heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue.

HINWEIS: Auf dem Deckel befindet sich eine Dichtung, die nicht vom Deckel entfernt werden sollte. Die Dichtung muss an die Innenwand passen.

14. Problemlösung

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

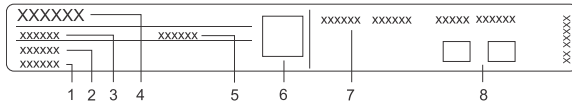
- Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.
- Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch.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

14.1 Tabelle Störungen und Fehler

Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
Die Steuereinheit reagiert nicht, der Bildschirm ist eingefroren.	Halten Sie die On/Off-Taste 8 Sekunden lang gedrückt, bis der Bildschirm zurückgesetzt wird. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (Sicherung lösen oder Hauptschalter ausschalten), dann schließen Sie das Gerät wieder an und schalten es ein.
Das Display zeigt den Fehler Err X. Bei einem zweistelligen Fehlercode zeigt das Display Err XX.	Es liegt ein Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls vor. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.
Kondenswasseransammlung auf der Innenseite des Glases.	Dieses Phänomen ist normal, wenn Lebensmittel mit viel Flüssigkeit zubereitet werden, z. B. Kartoffeln, Hüttenkäse usw. Lassen Sie das Glas nach Gebrauch abkühlen und reinigen Sie dann die restlichen Tropfen.
Im Backofen entstehen Funken.	Stellen Sie sicher, dass alle Lampenabdeckungen sicher befestigt sind und alle Distanzstücke an den Drahtführungen angebracht sind. Stellen Sie sicher, dass die Führungen im Ofen richtig platziert sind.
Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.	

14.2 Etikett – Geräteinformationen

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



1. Seriennummer
2. Modell
3. Typ
4. Typ

5. Marke
6. QR-Code
7. Code/ID
8. Konformitätskennzeichnung

15. Informationen zur Konformität

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

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



INFORMATION!

Das Projekt verwendet die LVGL-Grafikbibliothek als grafische Benutzeroberfläche.

16. Umweltschutz

16.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebu- nter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreter haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letzte- re mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Gerätart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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

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

17. Garprüfung

EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.

Setzen Sie das Backblech immer bis zur Endposition an der Führung ein. Legen Sie Gebäck oder Kuchen in Backformen so hinein wie auf dem Bild gezeigt.

WÄRMEBEHANDLUNG MIT MIKROWELLEN						
Gericht	Ausrüstung	 cm		 W	 min	
Kochpudding, 1000 g	Glasbackform, 25 × 25 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	60	1	360	30-40	
		45	1	360	28-33	
Biskuittorte	runde Glasbackform, Durchmesser 22 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	60	1	360	25-30	
		45	1	360	15-20	
Hackbraten, 900 g	Glasbackform, 25 × 12,5 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	60	1	600 360	15 15-25	
		45	1	600 360	10-15 15-20	
Hackfleisch auftauen, 500 g	Glasbackblech	60	1	180 90	5 20-30	
		45	1	180 90	5 15-25	



Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Geräts.

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

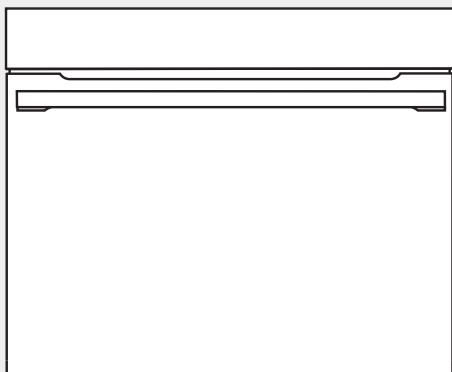
Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

Pelgrim



955319-a1





M845

Instructions for use

Oven

Pelgrim

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

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

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

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

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



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

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

 **INFORMATION!**
Information, advice, tip, or recommendation

 **WARNING!**
Warning – general danger

Contents

1. Safety precautions	4
1.1 Safe use of the microwave oven	5
2. Other important safety warnings	8
3. Appliance description	10
3.1 Appliance equipment	10
3.2 Control panel	11
4. Before first use	13
4.1 Switching on for the first time	13
5. Microwave function	14
6. Using the oven – selecting the baking settings	15
6.1 Timer - Timer functions	16
6.2 Microwaves	16
6.3 Automatic menu	17
6.4 Extra	17
7. Starting the cooking process	19
8. End of cooking by touching	20
8.1 Favourites - save your own settings	21
9. General settings	22
9.1 Display lock (+ menu)	23
10. ConnectLife	24
11. Wi-Fi management	25
11.1 Using Wi-Fi	25
12. General tips and advice for baking	27
13. Cleaning and maintenance	28
13.1 Cleaning with steam	29
13.2 Removing wire and fixed pull-out (extendible) guides	29
13.3 Replacing the bulb	30
14. Troubleshooting	31
14.1 Troubleshooting table	31
14.2 Label – appliance information	32
15. Compliance information	33
16. Environment protection	34
17. Cooking test	35

1. Safety precautions

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Safe use of the microwave oven

WARNING: Due to the extremely high temperatures generated when the appliance is used in combination mode, it is recommended that children only use the oven under adult supervision.

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

WARNING: It is extremely hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of covers protecting against exposure to microwave energy.

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

The appliance is intended for use in households and similar environments, such as:

- staff pantries in stores and other working environments;
- family farms;
- accommodation units for guests at hotels, motels, and other accommodation or lodging establishments;
- bed and breakfast establishments.

Only use utensils suitable for use in microwave ovens.

When cooking with microwaves, do not use metal containers for food or beverages.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven, as such packaging may ignite.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Therefore, take care when handling the container with the heated beverage. To prevent this, place a non-metal object (e.g., a wooden, glass, or plastic spoon) into the container during the heating-up process.

To avoid burns, the contents of baby bottles and baby food jars should be shaken or stirred, and their temperature checked before feeding.

Eggs in their shell should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

If you observe smoke, switch off or unplug the appliance and keep the oven door closed to stifle any flames.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying food or clothing and heating of hot packs or pads, slippers, sponges, moist cloths etc. may result in injury, ignition, or fire.

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

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

If the appliance is integrated into a kitchen cupboard with a door, the cupboard door should be open while the appliance is in use.

2. Other important safety warnings

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Clean the oven when it has completely cooled down.

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

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

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

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

Heed the minimum distance between the upper edge of the oven and the closest object above it.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying food or clothing and heating of hot packs or pads, slippers, sponges, moist cloths etc. may result in injury, ignition, or fire.

Always use oven mitts to remove dishes from the oven. Some pots, pans, or trays may absorb the heat from the food and thus become very hot.

Make sure to **only use the cookware** that is suitable for use in a microwave oven. Do not use steel cookware or cookware with golden or silver decorative edges or ornaments.

Do not leave any accessories or utensils in your oven when it is off. Do not switch on an empty oven to avoid damaging it.

Do not use porcelain, ceramic, or earthenware cookware if such materials are porous or if such cookware is not glazed on the inside. Once heated up, the moisture that would penetrate these pores could cause cracking. Only use cookware intended for use in a microwave oven.

Always read and observe the instructions for heating in a microwave oven, specified on the food packaging.

Be careful when heating alcohol-containing food, as a combustible mixture of alcohol and air may form inside the oven. Be careful when opening the door.

Use of metal cookware, forks, spoons, knives or staples or fasteners on frozen food packages is not recommended when **cooking or heating with microwaves** or a combination of microwaves and convection baking. After heating, stir the food or leave it to rest until the heat is evenly distributed.

Do not connect the appliance to power supply if an ELCB (earth-leakage circuit breaker) is installed in the power supply circuit.



WARNING!

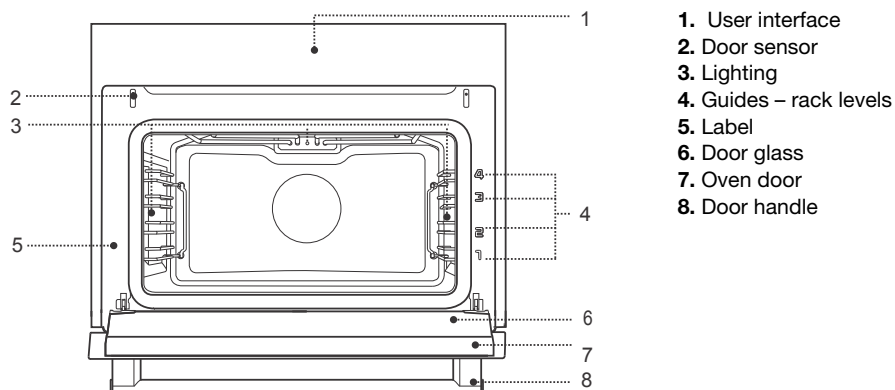
Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.

3. Appliance description



WARNING!

Appliance functions and equipment depend on the model.



1. User interface
2. Door sensor
3. Lighting
4. Guides – rack levels
5. Label
6. Door glass
7. Oven door
8. Door handle

3.1 Appliance equipment

(depending on the model)

Oven door switch

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

Guides

Wire guides– always insert the glass baking tray on the main wire guide level.

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

Oven equipment and accessories



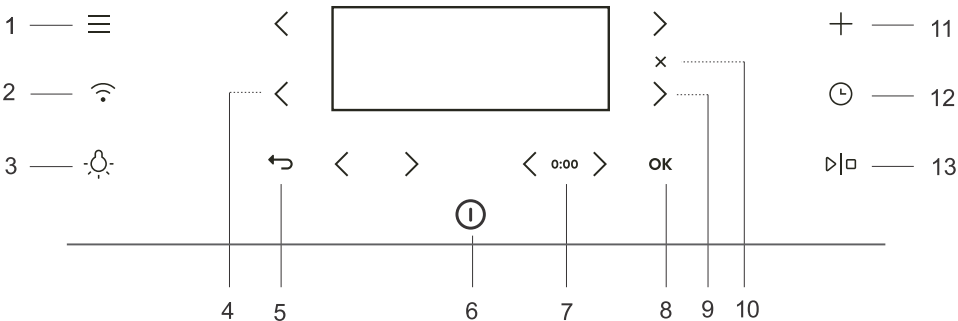
WARNING!

The rack, universal baking tray, Airfry mesh baking tray, stainless steel steam tray or any other metal parts must not be used in microwave systems.



Glass baking tray – is used to cook food with all oven systems and microwaves. It can also be used as a serving tray.

3.2 Control panel



Key		Use
1.		Selection of basic menus
2.		Wi-Fi connectivity settings
3.		Switching the oven light on and off
4.		Left selector key
5.		Exit or return without saving
6.		Switching the oven on and off
7.	OK	Confirmation of selection, settings
8.		Right selector key
9.	X	Cancel the current setting, delete the function
10.	+	Advanced settings
11.		Starting and stopping the operation

NOTE: Only the keys that are enabled in the current menu are illuminated (fully or partially) on the control panel.

Explanation of shortcuts in the manual:

Short press –
for basic selections

Long press, 5 seconds –
for additional settings or fast increase of setting

INFORMATION!

All settings are controlled by the keys.
For better key responsiveness, touch them with a large area of your fingertip. Each time you press a key, this will be acknowledged by an acoustic signal (when this function is available).

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

4. Before first use

1.	Remove oven utensils and any packaging (cardboard, polystyrene foam, plastic) from the oven.
2.	Wipe the oven accessories and interior with a damp cloth. Do not use abrasive or aggressive cloths or cleaners.

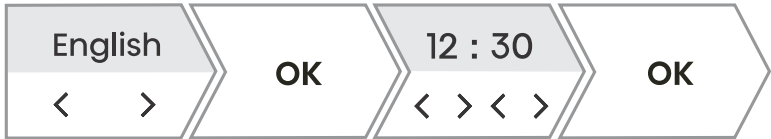
4.1 Switching on for the first time

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



INFORMATION!

If you do not want to set this, touch **OK** . The default settings will be saved. You can change the settings at any time (see chapter 9. *General settings*).



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

5. Microwave function

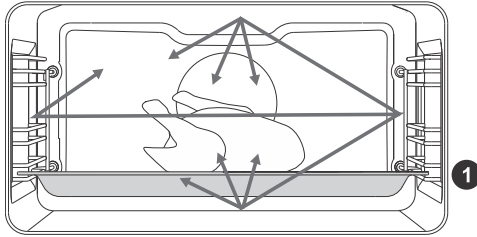
Microwaves are used for **cooking and defrosting of food**. They allow quick and efficient cooking without changing the colour or shape of the food.

Microwaves are a type of electromagnetic radiation. Such radiation is commonly found in our environment in the form of radio-electric waves, light or infrared rays. Microwave frequency is in the 2,450 MHz range.



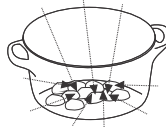
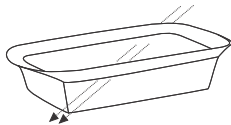
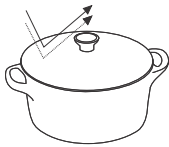
WARNING!

Never use or activate a microwave system if the oven is empty.



Following are their characteristics:

- microwaves are reflected by metals,
- microwaves travel through other materials,
- microwaves are absorbed by water, fat, and sugar molecules.



When food is exposed to microwaves, the molecules begin to move rapidly, thereby generating heat. The microwaves penetrate approximately 2.5 cm deep into the food. If the food is thicker, the core of the food will be cooked by conduction, as in conventional cooking.

6. Using the oven – selecting the baking settings

Home menu	
Switch on the appliance  and select  . By pressing < or > you can choose from different menus:	
Microwaves	Quick access to systems with Microwaves. They are used for quick reheating, defrosting and cooking of food (see chapter 6.2 <i>Microwaves</i>).
Automatic menu	Allows a large selection of preset programmes depending on the selected dish (see chapter 6.3 <i>Automatic menu</i>).
Favourites	This mode allows you to select your own programmes that you have previously saved (see chapter 8.1 <i>Favourites - save your own settings</i>).
Extra	Selection of additional programmes (see chapter 6.4 <i>Extra</i>).
Cleaning	Oven cleaning programmes.
Settings	General oven settings (see chapter 9. <i>General settings</i>).

+ menu - additional settings	
The function provides additional setting options. Menu content varies depending on the control options available at that time. To select additional settings, touch  .	
More information	Detailed information on the programmes and function of the oven systems.
Favourites	Saving selected custom settings (see chapter 8.1 <i>Favourites - save your own settings</i>).
Screen lock	Activating / deactivating the safety key lock to protect the oven from accidental use (see chapter 9.1 <i>Display lock (+ menu)</i>).

6.1 Timer - Timer functions

To select the timer functions, touch .



INFORMATION!

The clock must be set to day time.

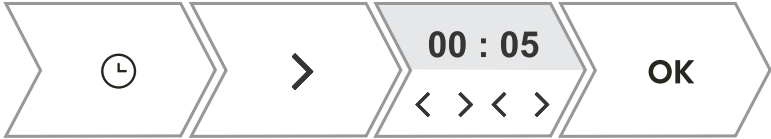


INFORMATION!

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

Description / time function	Use
Egg timer	The independent alarm operates independently of the oven operation. After the set time has expired, the appliance does not turn on or off automatically.

Setting Egg timer



1.	By pressing < or > you can set the duration of the independent alarm (hours and minutes). Confirm your selection with OK .
The maximum possible setting is 24 hours. NOTE: If the appliance is switched off, the alarm will still be active.	

6.2 Microwaves

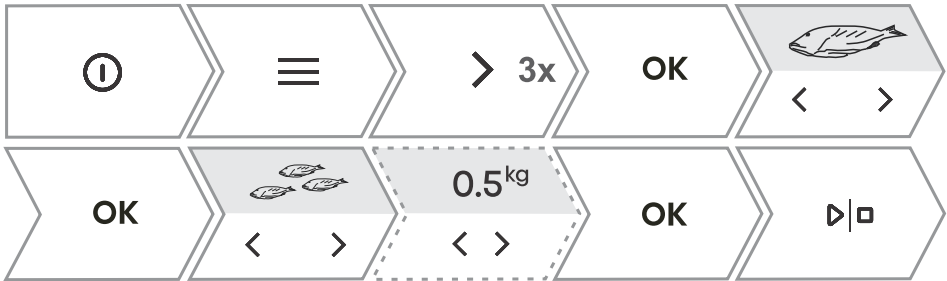
Used to quickly reheat, defrost and cook food.



1.	Switch on the appliance and select  . By touching < or > select Microwaves . Confirm with OK to enter the submenu.
2.	Additionally, you can set: - The timer - you can set the duration of operation and the alarm (see chapter6.1 <i>Timer - Timer functions</i>)
3.	To start cooking, touch  .

6.3 Automatic menu

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



- | | |
|---|---|
| 1. | Switch on the appliance and select . By touching or select menu Auto . Confirm with OK to enter the submenu. |
| 2. | By touching or you select the type of food and then the selected dish. Confirm with OK .
The recipes have a predetermined cooking power.
NOTE: For some dishes, you can change the weight and degree of cooking. |
| 3. | To start cooking, touch . |
| NOTE: By touching you can see a detailed description of the current selection. | |

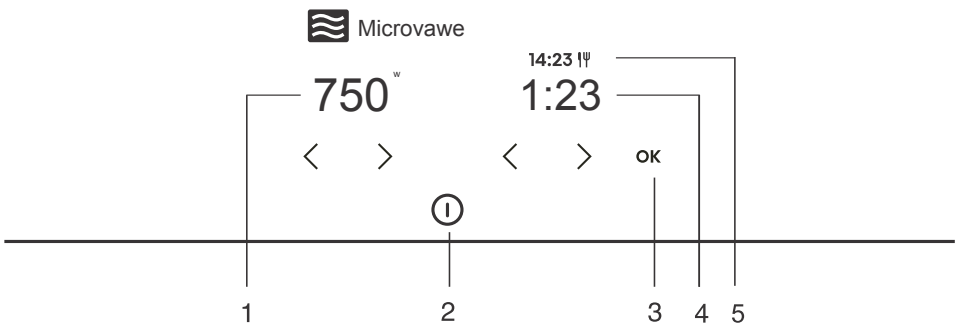
6.4 Extra



- | | |
|----|---|
| 1. | Switch on the appliance and select . By touching or select the Extra . Confirm with OK to enter the submenu. |
| 2. | By touching or you select the function (see table below). Confirm with OK .
Preset values are displayed. |
| 3. | To start cooking, touch . |

Programme	Use
Defrost	It is used for slow defrosting of frozen food (cakes, pastries, breads and rolls and deep-frozen fruit). Halfway through the defrosting time, turn the food pieces over and separate them if they have been frozen on top of each other.
Reheat	This mode allows you to gently reheat ready-made dishes. Do not open the door unnecessarily during operation.

7. Starting the cooking process

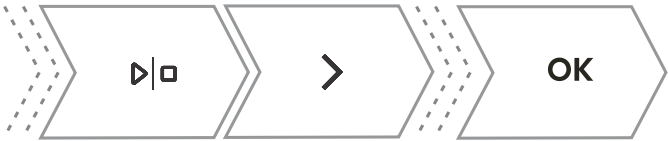


Key		Use
1.		Switching the oven on and off
2.	0:00	Time function resets
3.	OK	Confirmation of selection, settings
4.	1:23	Elapsed cooking time
5.	14:23	End time
NOTE: Only the keys that are enabled in the current menu are illuminated (fully or partially) on the control panel.		

During the cooking process, you can change the power level.

8. End of cooking by touching

After cooking is completed, the display shows **Baking finished**.
You can also stop the operation by touching **Baking finished**.



By pressing < or > you can choose a new setting. Confirm with OK . Menu content varies depending on the control options available at that time.	
Baking finished	Select End to finish cooking. The main menu appears on the display.
Add extra time	By selecting this, you extend the time with the same settings. NOTE: If you had a cooking duration set, the time is counted forward from where it was stopped.
Add to favorite?	This mode allows you to save the selected settings to your favourites and use them again later (8.1 Favourites - save your own settings).

INFORMATION!

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

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

8.1 Favourites - save your own settings

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



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

9. General settings



WARNING!

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



Touch . By pressing < or > select Settings . Confirm with OK to enter the submenu. You can edit individual settings with < or >.		
1.		Clock Set the hours and minutes. You can select the 12h or 24h display by touching .
2.		Volume You can choose between four levels of volume (no sound, low, medium, high).
3.		Key sound Enable or disable key sound.
4.		Night mode This feature automatically reduces display brightness between 19:00 and 7:00 and turns off the clock display as well as the acoustic signals. To activate night mode, specify the start time and end time of operation. Turn off the night mode by pressing .
5.		Display The function allows you to turn the daytime display on or off. It is deactivated by default (OFF). If the function is turned on (ON), electricity consumption may increase.
6.		Resets - Factory settings This function resets the appliance to factory settings. The display will show Reset , which is confirmed by long pressing OK .

Table continued from last page

7.		Language The display shows the default language (English). If the language in which the texts are displayed on the display does not suit you, choose another one.
To exit the general settings menu, touch  or 		

9.1 Display lock (+ menu)



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

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

10. ConnectLife

Connecting the appliance to the ConnectLife application

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

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

 **ConnectLife**



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

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

11. Wi-Fi management



INFORMATION!

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

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

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

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

11.1 Using Wi-Fi

Switch on the appliance , then press  to activate the Wi-Fi function settings.

To enter different Wi-Fi module settings, press .

If you touched  inadvertently, the setting can be cancelled by repeatedly long tapping (for 18 seconds) .

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

Wi-Fi status	Wi-Fi symbol on the display unit
Wi-Fi is disabled.	Wi-Fi is constantly dimly lit.

Table continued from last page

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

12. General tips and advice for baking

Use of microwaves

- Use suitable cookware (glass, ceramic etc.).
- Use cookware with a lid for cooking vegetables. Add 1 tablespoon of water per 100 g of food.
- Turn or stir the food during the defrosting process.

13. Cleaning and maintenance



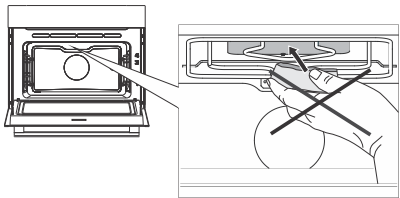
WARNING!

Be sure to unplug the appliance from the power supply and wait for the appliance to cool down.

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

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

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



Never use aggressive cleaners, abrasive cleaners or sponges, stain and rust removers etc. on the oven cavity ceiling cover.

13.1 Cleaning with steam

This program makes it easier to remove any stains from inside the oven.

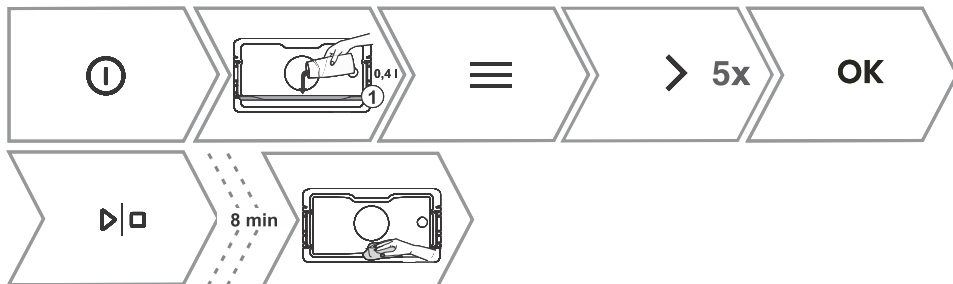
The function is the most effective if used regularly, after each use.

Before running the cleaning program, remove all large visible chunks of dirt and food residues from the oven cavity.



WARNING!

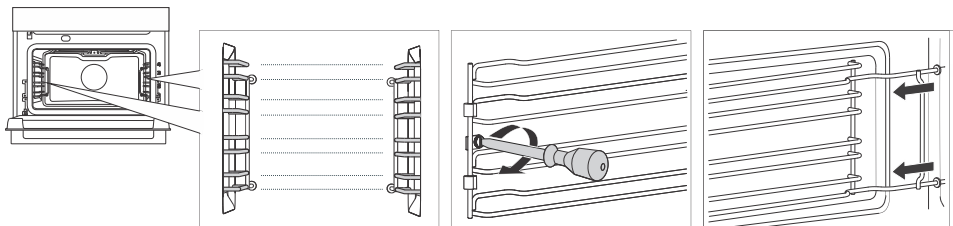
Use the Aqua clean system when the oven has fully cooled down.



1.	Insert the glass baking tray into the first guide and pour 0.15 l of warm water into it.
2.	Switch on the appliance and select  . By touching < or > select Cleaning . Confirm with OK to enter the submenu.
3.	Confirm with OK . The programme operates for 8 minutes. After the end of the programme, the display shows End .
4.	When the program is completed, carefully remove the baking tray, using oven mitts (there can still be some water on the baking tray). Wipe down the stains with damp cloth and soapsuds. Thoroughly wipe the appliance with a wet cloth to remove all cleaner residue. If the cleaning process is not successful (in case of particularly stubborn dirt), repeat it.

13.2 Removing wire and fixed pull-out (extendible) guides

Use conventional cleaning products to clean the guides.



1.	Use a screwdriver to remove the screw (you can also use a suitable coin that fits the indentation in the screw head).
2.	Remove the guides from the holes in the back wall.
NOTE: Take care not to lose the spacers fitted on the guides. You have to reinstall the after cleaning.	

Table continued from last page

After cleaning, re-tighten the screws on the guides with a screwdriver. When replacing the guides, make sure you mount them on the same side they were installed on prior to removal.



INFORMATION!

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

13.3 Replacing the bulb

The light bulb is a consumable and is not covered by warranty. Before changing the bulb, remove any utensils from the oven.

Halogen lamp: G9, 230 V, 25 W

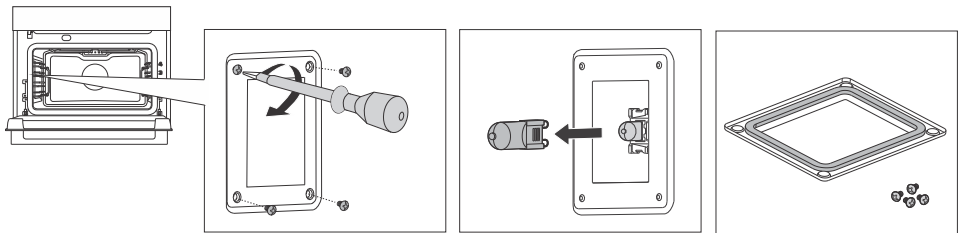
The oven is fitted with a halogen lamp.

This product contains a light source of energy efficiency class (G).



WARNING!

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



1.	Undo the four screws. Remove the cover and the glass.
2.	Pull out the halogen bulb (on the left and right) and replace it with a new one.
NOTE: There is a gasket on the lid that should not be removed from the lid. The gasket must fit on the wall of the oven space.	

14. Troubleshooting

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

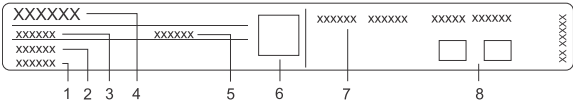
- Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.
- Any unauthorized repairs of the appliance may result in electric shock and short circuit hazard; therefore, do not perform them.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

14.1 Troubleshooting table

Problem/error	Cause
The main fuse in your home trips often.	Call a service technician.
The oven lighting does not work.	The process of changing the light bulb in the oven is described in the chapter Replacing the bulb.
Control unit is not responding, the screen is frozen.	Press and hold the On/Off button for 8 seconds until the screen is reset. Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the appliance and switch it on.
The display shows the error Err X. In case of a double-digit error code, the display will show Err XX.	There is an error in the electronic module operation. Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes. If the error is still indicated, call a service technician.
Condensate accumulation on the inner side of the glass.	This phenomenon is normal when cooking food with a large amount of liquid, e.g. potatoes, cottage cheese, etc. Allow the glass to cool down after use, then clean the remaining drops.
Sparks appear in the oven.	Make sure all lamp covers are securely fastened and that all spacers are fitted on the wire guides. Make sure the guides in the oven are correctly placed.
If the problems persist despite observing the above advice, call an authorized service technician. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty. In this case, the user will cover the cost of repair.	

14.2 Label – appliance information

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



1. Serial number

2. Model

3. Type

4. Brand
5. ID/code

6. QR code

7. Technical information

8. Compliance labels/symbols

15. Compliance information

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

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



INFORMATION!

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

16. Environment protection



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

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

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

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

17. Cooking test

EN60350-1: Only use equipment supplied by the manufacturer.

Always insert the baking tray all the way to the end position on the wire guide. Place pastry or cakes baked in moulds as shown in the image.

THERMAL PROCESSING WITH MICROWAVES						
Dish	Equipment	 cm		 W	 min	
custard cream, 1000 g	glass baking dish, 25 × 25 cm, uncovered + glass baking tray	60	1	360	30-40	
		45	1	360	28-33	
sponge cake	round glass baking dish, diameter 22 cm, uncovered + glass baking tray	60	1	360	25-30	
		45	1	360	15-20	
meat loaf, 900 g	glass baking dish, 25 × 12.5 cm, uncovered + glass baking tray	60	1	600 360	15 15-25	
		45	1	600 360	10-15 15-20	
defrosting ground meat, 500 g	glass baking tray	60	1	180 90	5 20-30	
		45	1	180 90	5 15-25	



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

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

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

Pelgrim



955314-a1

