



Four Encastrable

Manuel d'utilisation

Inbouwoven

Gebruiker Handleiding



BBIE12300XMP

385445777_2/ FR/ NL/ R.AB/ 10.11.25 17:23
7768288457

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko . Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

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

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	4	5.1	Informations générales sur l'utili- sation du four	23
1.1	Utilisation prévue.....	4	5.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four	23
1.2	Sécurité des enfants, des per- sonnes vulnérables et des ani- maux domestiques.....	5	5.3	Réglages.....	25
1.3	Sécurité électrique.....	6	6	Informations générales sur la cui- sine.....	29
1.4	Sécurité des transports.....	7	6.1	Avertissements généraux concer- nant la cuisson au four	29
1.5	Sûreté des installations	8	6.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four	30
1.6	Sécurité d'utilisation.....	8	6.1.2	Viande, poisson et volaille	32
1.7	Alertes de température	9	6.1.3	Grille	32
1.8	Utilisation des accessoires.....	10	6.1.4	Aliments test	34
1.9	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	10	7	Entretien et nettoyage.....	35
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	11	7.1	Consignes de nettoyage géné- rales	35
1.11	Auto-nettoyage à haute tempéra- ture (pyrolyse).....	12	7.2	Accessoires de nettoyage.....	36
2	Instructions relatives à l'environne- ment	12	7.3	Nettoyage du bandeau de com- mande.....	37
2.1	Directive sur les déchets.....	12	7.4	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)	37
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des dé- chets	12	7.5	Nettoyage facile à la vapeur	37
2.2	Informations sur l'emballage.....	13	7.6	Auto-nettoyage à haute tempéra- ture.....	38
2.3	Recommandations pour écono- miser l'énergie	13	7.7	Nettoyage de la porte du four	40
3	Votre appareil	14	7.8	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....	41
3.1	Présentation de l'appareil	14	7.9	Nettoyage de la lampe du four.....	42
3.2	Présentation et utilisation du pan- neau de commande de l'appareil .	14	8	Dépannage.....	43
3.2.1	Panneau de commande	15			
3.2.2	Introduction au panneau de commande de l'appareil	15			
3.3	Fonctions d'utilisation du four.....	16			
3.4	Accessoires de l'appareil	17			
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	18			
3.6	Spécifications techniques	21			
4	Première utilisation.....	22			
4.1	Réglage de l'heure pour la pre- mière fois	22			
4.2	Premier nettoyage.....	22			
5	Utilisation du four	23			



1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.



1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes, sécher des serviettes ou des vêtements en les accrochant à la poignée.

1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :
 1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
 2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
 3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
 4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.

1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les câbles d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière du produit. Sinon, il risque d'être endommagé.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.

- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée.

Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.

- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.



1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Le produit est lourd, transportez le produit avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil. Portez l'appareil verticalement.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à

bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.



1.5 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des

sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter toute surchauffe, l'installation du produit ne doit pas se faire derrière des couvercles décoratifs.
- Dans les cas où un tuyau/une conduite de gaz ou une conduite d'eau en plastique se trouve derrière la zone d'installation désignée pour le produit, il est impératif de garantir qu'il n'y a pas de contact entre le produit et ces conduites d'utilité publique. Sinon, le tuyau/la conduite risque d'être écrasé(e).
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.



1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée. Dans le cas contraire, vous risquez de vous blesser et de causer des dommages à l'environnement.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accro-

chez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.

- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.



1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- Gardez vos distances lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou à la fin de la cuisson. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le produit.



1.8 Utilisation des accessoires

- Il est important d'utiliser de manière appropriée les accessoires fournis avec le produit. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**Utilisation des accessoires de l'appareil**».
- Fermez la porte du four après avoir poussé les accessoires complètement dans l'espace de cuisson, sinon ils risquent de heurter la vitre de la porte et de l'endommager.



1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Les résidus alimentaires dans la zone de cuisson, tels que l'huile, peuvent s'enflammer. Nettoyez ces résidus avant la cuisson.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Lorsque le four est en marche, ne placez JAMAIS de plaque de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement sur le fond. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four, voire endommager le meuble du four ou le sol de la cuisine.

Respectez les précautions suivantes lorsque vous utilisez du papier sulfurisé gras ou des matériaux similaires :

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé.

- Pour éviter de toucher les éléments chauffants du four et d'obstruer le flux d'air chaud, retirez les parties excédentaires de papier sulfurisé qui pendent des accessoires ou des récipients. N'utilisez pas de papier sulfurisé à des températures de four supérieures à la température maximale d'utilisation spécifiée par le fabricant. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne le placez pas sur les accessoires pendant le préchauffage.
- Appuyez toujours sur une assiette ou un objet similaire pour éviter que le matériau ne vole en raison de la circulation de l'air à l'intérieur du four.
- Ne recouvrez que la surface nécessaire à l'intérieur du plateau.
- Après chaque utilisation, le plateau doit être nettoyé et tout papier sulfurisé ou matériau similaire utilisé dans le plateau doit être remplacé. Dans le cas contraire, les liquides qui s'écoulent sur le plateau peuvent provoquer des fumées ou même des flammes.
- Un flux d'air est généré lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. Le papier sulfurisé peut

entrer en contact avec les éléments chauffants et s'enflammer.

- Si vous utilisez une grille métallique, placez une plaque sur la grille inférieure. Sinon, l'huile alimentaire et les autres composants qui s'égouttent sur la sole du four peuvent créer une épaisse fumée et provoquer des flammes.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés à une cuisson au gril présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à une cuisson au gril. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.



1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de grattoirs métalliques, de laine métallique ou d'agents de blanchiment pour nettoyer la vitre de la porte avant du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures et des bris sur les surfaces en verre.

1.11 Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse)

- Lors de l'auto-nettoyage, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en utilisation normale. Éloignez les enfants.
- Les surfaces chaudes causent des brûlures ! Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-net-

toyage et tenez-le hors de portée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.

- Lors de l'auto-nettoyage, de la fumée sera émise en raison de la combustion des résidus alimentaires. Aérez correctement votre cuisine pendant le processus de nettoyage.
- Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux. Retirez tous les accessoires et ustensiles de cuisine du four. Si votre appareil est équipé d'un accessoire pyro-proof (résistant à l'autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four.
- Si une plaque de cuisson se trouve au-dessus de votre four, ne la faites pas fonctionner pendant la pyrolyse.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel

électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

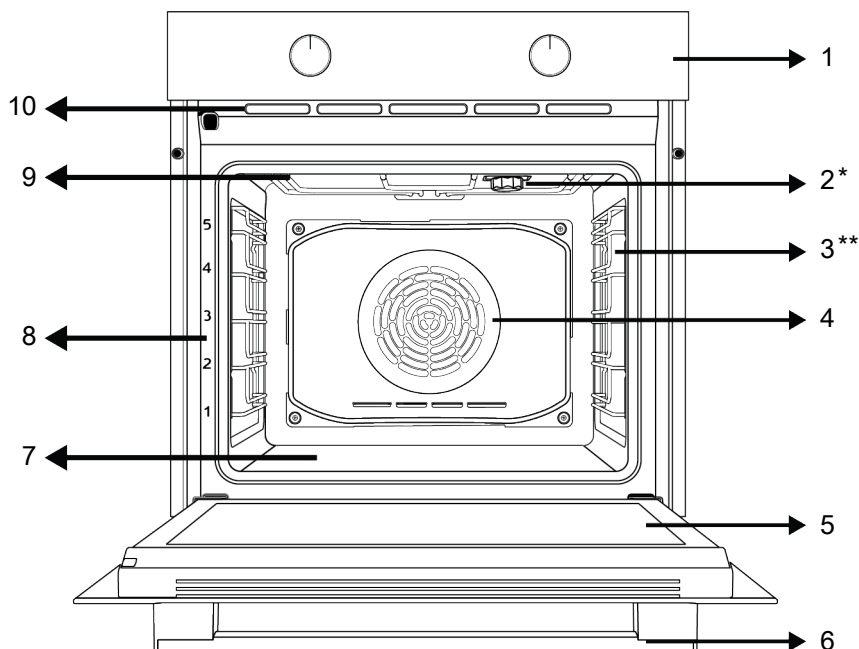
2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

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

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

3.1 Présentation de l'appareil



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

9 Élément chauffant supérieur

2 Lampe

4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

6 Poignée

8 Positions de l'étagère

10 Ouvertures de ventilation

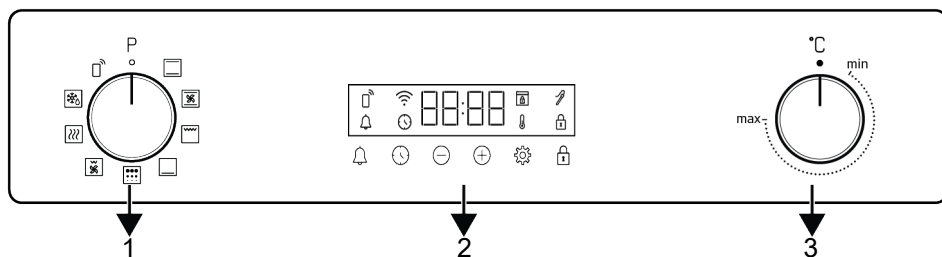
* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

3.2 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

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

3.2.1 Panneau de commande



- 1 Bouton de sélection de fonctions
- 3 Bouton de sélection de température

- 2 Minuterie

S'il y a des boutons de commande de votre produit, dans certains modèles ces boutons peuvent être tels qu'ils sortent lorsqu'on les enfonce (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

3.2.2 Introduction au panneau de commande de l'appareil

Bouton de sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

Bouton de sélection de température

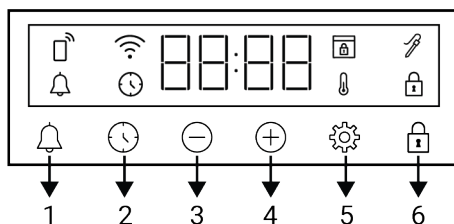
Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez voir la température intérieure du four sur l'affichage de la minuterie. Le four chauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée et maintienne cette température et l'animation de chauffage à 3 lignes clignote à l'extrême droite. Lorsque la température du four atteint la valeur de

consigne, cette animation s'arrête et le symbole « C » apparaît en permanence à côté de la valeur de température de consigne. Un 🔒 apparaîtra sur l'écran jusqu'à ce que le four atteigne la température réglée.

Minuterie



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages
- 6 Touche de verrouillage des touches

Symboles d'affichage

- : Symbole de l'heure de cuisson
- : Symbole d'alarme
- : Symbole du thermomètre à viande *
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole de température
- : Symbole de verrouillage de la porte *
- : Symbole Wifi
- : Symbole de commande à distance

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

3.3 Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures

les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Décongélation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongélation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
	Convection naturelle	40-280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chauffage par le bas	40-220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Grille complète	40-280	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Gril inférieur assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	Garder chaud	40-100	Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période.
	Pyrolyse	-	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Consultez les spécifications de la section Entretien et nettoyage pour cette fonction..
	Fonction Wi-Fi	-	Le four ne fonctionne pas avec un chauffage. Cette fonction permet de connecter le four à distance.

Les fonctions disponibles via l'application « HomeWhiz » sont les suivantes. Elles peuvent varier selon le modèle et ne sont peut-être pas toutes disponibles sur votre produit.

Description des fonctions	Description et utilisation
Convection naturelle	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
Chaleur tournante	L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.
Fonction « 3D »	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
Fonction Pizza	L'appareil de chauffage inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.
Gril inférieur	La petite grille au plafond du four fonctionne. Elle convient aux grillades en petites quantités.
Grille complète	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
Gril complet assisté par ventilateur	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
Chauffage par le bas	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie.
Décongelation avec ventilateur	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongelation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
Garder chaud	Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période.
Chaleur tournante éco	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser Chaleur tournante dans la plage de 160-220°C. Mais, le temps de cuisson sera un peu plus long.
Pyrolyse - Mode Économie	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Il est recommandé de l'utiliser lorsque le four est légèrement sale. Consultez les spécifications de la section Entretien et nettoyage pour cette fonction.
Pyrolyse	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Consultez les spécifications de la section Entretien et nettoyage pour cette fonction.
Fonction pain	Il est utilisé pour faire du pain. La température et l'heure de départ ne peuvent pas être modifiées.

3.4 Accessoires de l'appareil

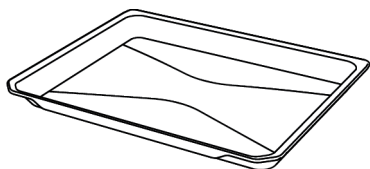
Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

Plateau standard

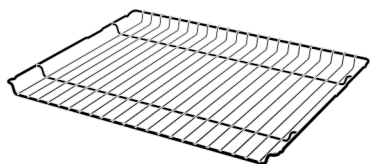
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



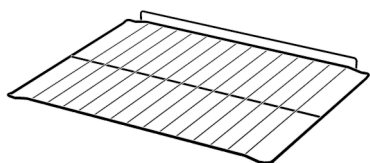
Grille métallique

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

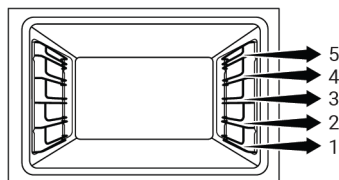


3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

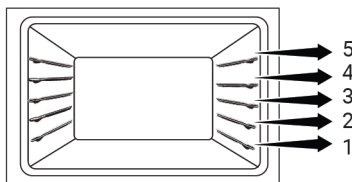
Étagères de cuisson

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



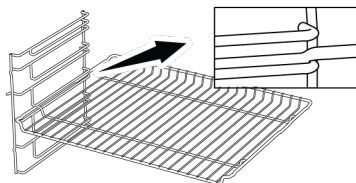
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



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

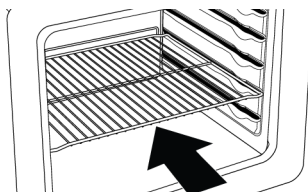
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

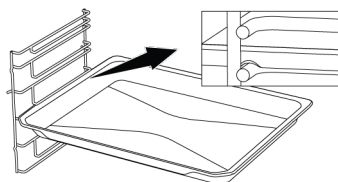
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

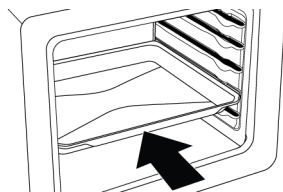
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

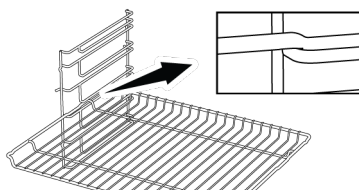
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



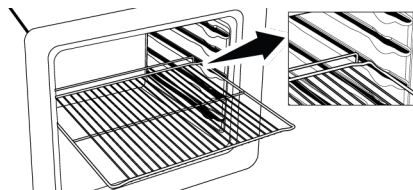
Fonction de butée du grillage

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

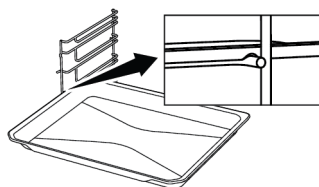


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



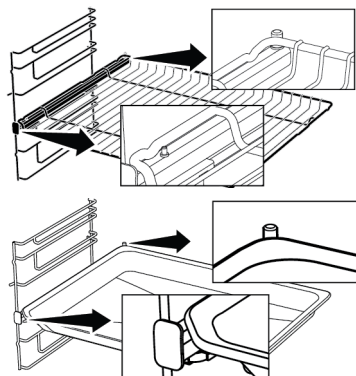
Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique

Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



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

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



3.6 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	595 /594 /567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590-600 /560 /min. 550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	2,6
Type de fours	Four assisté par ventilateur

Notions de base : les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme en 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec les fonctions de chauffage bas-haut ou de chauffage assisté par ventilateur (le cas échéant).

La classe d'efficacité énergétique est déterminée conformément à l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur le produit : 1-Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante, 3-Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

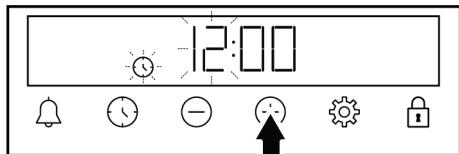
4 Première utilisation

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

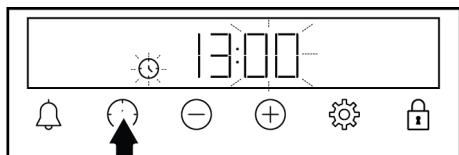
4.1 Réglage de l'heure pour la première fois

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

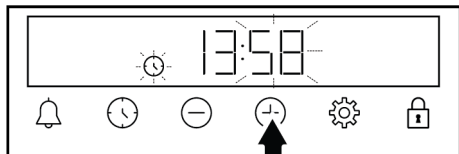
1. Lors de la première mise en marche du four, l'indication "12:00" et le symbole ⌚ clignotent sur l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches $\oplus/\ominus$.



3. Appuyez sur la touche ⌚ ou ⚙ pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur les touches $\oplus/\ominus$ pour régler les minutes.



⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole ⌚ disparaît de l'écran.

i Si vous ne réglez pas la première heure, « 12:00 » et les symboles ⌚ continueront à clignoter et votre four ne démarrera pas. Pour que votre four fonctionne, vous devez confirmer l'heure de la journée en la réglant ou en appuyant sur la touche ⌚ lorsqu'elle est à « 12:00 ». Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard tel que décrit dans la section « Réglages ».

i En cas de panne de courant, les réglages de l'heure du jour sont désactivés. Il devrait être remis en place.

4.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir « Fonctions de fonctionnement du four ». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

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

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE: Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

5 Utilisation du four

5.1 Informations générales sur l'utilisation du four

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

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

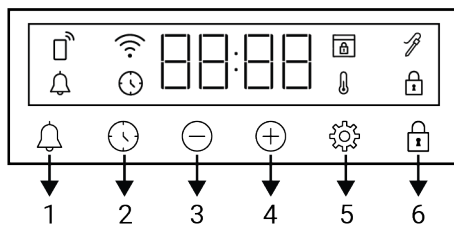
L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.

5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5 heures 59 minutes. En cas de panne d'alimentation, le programme est annulé. Vous devrez le reprogrammer.
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pendant l'enregistrement des paramètres.
- Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.
- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Dans les cas où le temps de cuisson ou le temps de fin de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longuement sur la touche .

Minuterie



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages

6 Touche de verrouillage des touches

Symboles d'affichage

 : Symbole de l'heure de cuisson

 : Symbole d'alarme

 : Symbole du thermomètre à viande *

 : Le symbole de verrouillage des commandes

 : Symbole de température

 : Symbole de verrouillage de la porte *

 : Symbole Wifi

 : Symbole de commande à distance

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

Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche.

Arrêt du four

Vous pouvez arrêter le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

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

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



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.

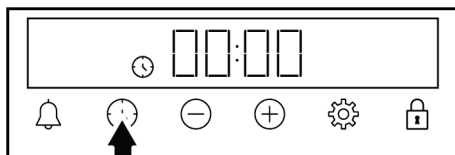
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et  apparaît à l'écran. La valeur de la température réglée et des animations de 3 lignes apparaissent à l'écran. Ensuite, le temps écoulé depuis le début de la cuisson est affiché dans l'ordre. Lorsque la température interne du four atteint la température définie le symbole  disparaît et un signal sonore retentit. L'animation de 3 lignes sur l'écran s'arrête et le symbole C apparaît en continu à côté de la valeur de la température. Le four ne s'éteint pas automatiquement car la cuisson manuelle se fait sans réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson :

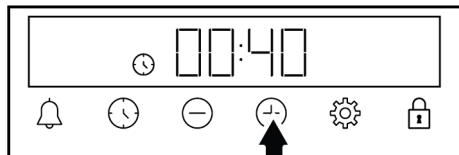
Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement à la fin du temps imparti en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre aliment et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.



- i** Pour régler rapidement le temps de cuisson, vous pouvez directement toucher la  pour régler le temps de cuisson à 30 minutes après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température puis utiliser les touches / pour modifier l'heure.

3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches /.



- i** Le temps de cuisson augmente d'une minute au cours des 15 premières minutes et de 5 minutes après 15 minutes.

4. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et  s'affiche à l'écran. Le compte à rebours du temps de cuisson et la valeur de température définie ainsi que l'animation à 3 lignes à côté sont affichés dans l'ordre. Lorsque la température interne du four atteint la température définie le symbole  disparaît et un signal sonore retentit. L'animation de 3 lignes sur l'écran s'arrête et le symbole C apparaît en continu à côté de la valeur de la température.

5. Lorsque le temps de cuisson défini est expiré, le message « End » s'affiche à l'écran, le symbole  clignote et la minuterie émet un avertissement sonore.

6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore. L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

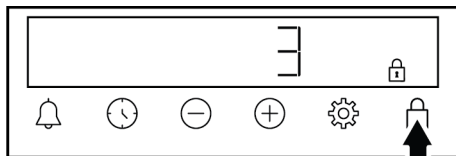
- i** Si vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Pour éviter que le four ne fonctionne à nouveau à la fin de l'avertissement, mettez le bouton de température et le bouton de fonction en position « 0 » (arrêt).

5.3 Réglages

Activation du verrouillage des touches

En utilisant la fonction de verrouillage des touches, vous pouvez protéger la minuterie contre les interférences.

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'écran.



⇒ Le symbole  s'affiche à l'écran et le compte à rebours 3-2-1 démarre. Le verrouillage des touches est activé à la fin du compte à rebours. Lorsqu'une touche est actionnée après le verrouillage, le minuteur émet un signal sonore et le symbole  clignote.

- i** Si vous relâchez la touche  avant la fin du compte à rebours, le verrouillage des touches ne s'active pas.

- i** Les touches de minuterie ne peuvent pas être utilisées lorsque le verrouillage des touches est activé. Le verrouillage des touches ne sera pas désactivé en cas de panne de courant.

Désactiver le verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.
⇒ Le symbole  disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé.

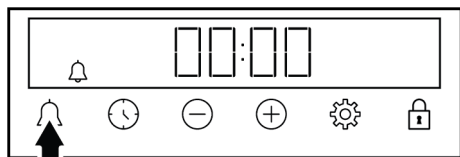
Réglage de l'alarme

Vous pouvez également utiliser la minuterie du produit pour tout avertissement ou rappel, autre que la cuisson. Le réveil n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Il sert plutôt à vous avertir. Par exemple, vous pouvez utiliser le réveil pour retourner les aliments au four à une heure précise. Dès que la durée programmée est écoulée, la minuterie émet un avertissement sonore.

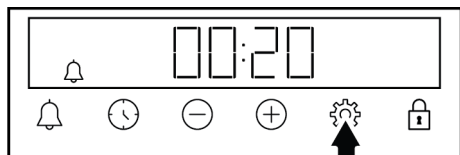


La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'écran.



2. Réglez l'heure de l'alarme avec les touches $\oplus/\ominus$.



⇒ Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole  reste allumé et le compte à rebours commence à s'afficher. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés simultanément, le temps le plus court s'affiche.

3. Une fois le temps d'alarme écoulé, le symbole  commence à clignoter et vous donne un avertissement sonore.

Désactiver l'alarme

1. À la fin de la période d'alarme, l'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

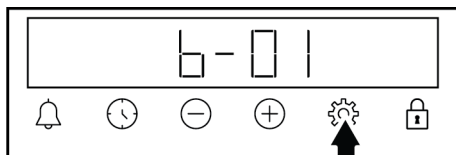
⇒ L'avertissement s'arrête et l'heure du jour apparaît sur l'écran.

Si vous souhaitez annuler l'alarme ;

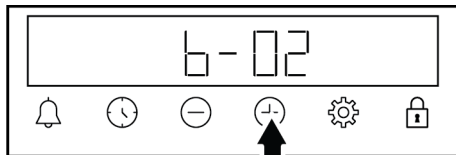
1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche $\ominus$ jusqu'à ce que le « **00:00** » Le symbole apparaisse sur l'écran.
2. Vous pouvez également annuler l'alarme en appuyant longuement sur la touche .

Réglage du volume

1. Sur l'écran **b-01 - b-02** Appuyez sur la touche  jusqu'à ce qu'une des valeurs apparaisse.



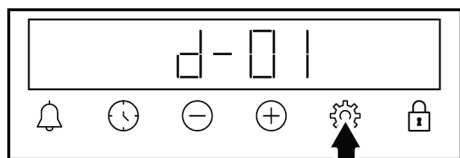
2. Réglez le niveau souhaité avec les touches $\oplus/\ominus$. (**b-01-b-02**)



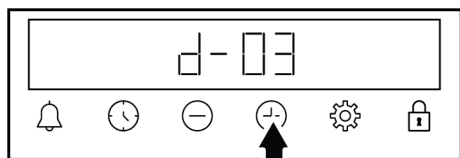
⇒ Appuyez sur la touche  pour confirmer ou attendez sans appuyer sur aucune touche. Le volume réglé s'active après un certain temps.

Réglage de la luminosité de l'écran

1. Sur l'écran **d-01-d-02-d-03** Appuyez sur la touche  jusqu'à ce qu'une des valeurs apparaisse.



2. Réglez la luminosité souhaitée avec les touches $\oplus/\ominus$. (j-01-j-02-j-03)

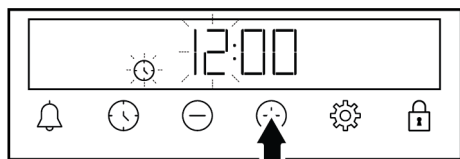


⇒ Appuyez sur la touche $\odot$ pour confirmer ou patientez sans appuyer sur aucune touche. La luminosité réglée s'active après un certain temps.

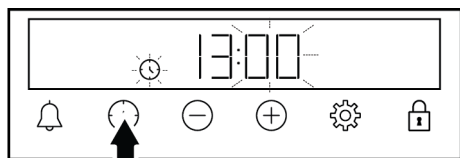
Changer l'heure de la journée

Sur votre four pour modifier l'heure que vous avez précédemment réglée :

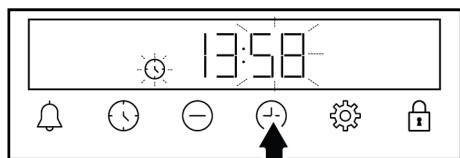
1. Appuyez sur la touche $\odot$ jusqu'à ce que le symbole $\odot$ apparaisse sur l'écran.
2. Réglez l'heure du jour en appuyant sur les touches $\oplus/\ominus$.



3. Appuyez sur la touche $\odot$ ou $\odot$ pour activer le champ des minutes.



4. Appuyez sur les touches $\oplus/\ominus$ pour régler les minutes.



5. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche $\odot$.

⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole disparaît de l'écran.

Connecter le four au réseau sans fil et l'introduire dans l'application « HomeWhiz »

Vous pouvez contrôler votre four via l'application « HomeWhiz » depuis un appareil connecté à un réseau sans fil. Pour cela, installez d'abord l'application « HomeWhiz » sur votre appareil. L'application « HomeWhiz » est disponible sur les systèmes d'exploitation mobiles iOS et Android.

i Après avoir téléchargé l'application « HomeWhiz », vous devez créer votre propre maison en suivant les étapes de l'application.

i Vous pouvez connecter votre four au réseau sans fil et activer le contrôle à distance en suivant les étapes fournies dans l'application.

1. Pour mettre le four en mode configuration, tournez le bouton de sélection de fonction sur la position d'arrêt « P » pendant que le four est en position d'arrêt.
2. Appuyez sur la touche « $\odot$ » jusqu'à ce que « C00 » apparaisse sur l'écran.
 - ⇒ C00 Le Wi-Fi est désactivé
 - ⇒ C01 Le Wi-Fi est activé
3. Appuyez simultanément sur les touches $\oplus/\ominus$ pendant 3 secondes.

⇒ Lorsque le four entre en mode de configuration, une animation avec des lignes clignotantes apparaît sur l'écran.

4. Ouvrez l'application « HomeWhiz » installée sur votre smartphone. Après avoir créé votre maison, sélectionnez le four dans la section « Produits de cuisine », saisissez le numéro de stock de votre produit dans l'application et suivez les étapes.



Le numéro de stock du produit est le numéro commençant par « 77... » au bas de la couverture avant du manuel.

5. Complétez l'introduction de votre four dans l'application en suivant les étapes de l'application.

⇒ Une fois la démonstration terminée, « C01 » et «  » s'affichent sur l'écran.

Activation du contrôle à distance du four

✓ Après avoir enregistré votre four sur l'application « HomeWhiz », vous pouvez le contrôler à distance :

1. Pour mettre le four en mode configuration, tournez le bouton de sélection de fonction sur la position « Fonction Wi-Fi » lorsque le four est éteint.
2. Tournez le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à une position autre que « 0 ».

⇒ Le symbole «  » apparaît sur l'écran.



Si le symbole «  » s'affiche à l'écran, mais qu'une tonalité d'erreur retentit lorsque vous appuyez sur la touche, que le symbole «  » n'apparaît pas à l'écran ou que le symbole «  » clignote, vérifiez la connexion Internet à laquelle vous avez connecté le produit. Si la connexion Internet est établie et que le problème persiste, répétez les étapes de configuration.

« HomeWhiz » Suppression de la cartographie d'un four établi

✓ Après avoir ajouté votre produit à l'application « HomeWhiz », ses informations seront associées au compte utilisateur que vous avez utilisé pour « HomeWhiz ». Si vous perdez l'accès au compte utilisé dans l'application ou souhaitez supprimer la correspondance pour une autre raison, procédez comme suit :

1. Pour mettre le four en mode configuration, tournez le bouton de sélection de fonction sur la position d'arrêt « P » pendant que le four est en position d'arrêt.
2. Appuyez simultanément sur les touches  /  pendant 5 secondes.
3. Une animation avec des lignes clignotantes apparaît sur l'écran.
4. Une fois la suppression de l'appairage terminée, un bip d'avertissement retentit et votre four redémarre. Le symbole «  » disparaît de l'écran.



Si un problème survient pendant le processus de suppression du match et que le processus ne peut pas être terminé, un son d'erreur sera entendu.

5. Une fois le processus de suppression correspondant terminé, vous pouvez à nouveau promouvoir le produit sur votre compte « HomeWhiz ».

CE	Les étapes de développement, de fabrication et de vente de ce produit sont menées conformément aux règles de sécurité spécifiées dans toutes les législations pertinentes de l'Union européenne.
Bande de fréquence	: 2,4 Ghz
Puissance max de transmission	: max. 100 mW
Déclaration de conformité CE Arçelik A.Ş. déclare que ce produit est conforme à la directive 2014/53/UE. Une déclaration de conformité RED détaillée est disponible en ligne sur le site internet support.beko.com dans les documents supplémentaires de la page produit de votre produit.	

La période de support des mises à jour logicielles liées à la cybersécurité définie pour le produit est la période de garantie du produit. Passé ce délai, les mises à jour logicielles liées à la cybersécurité ne sont pas garanties.

Ce produit collecte et transmet des données d'utilisation lorsqu'il est connecté à Internet (par exemple, réglages de température,

durée d'utilisation, codes d'erreur). Conformément au règlement (UE) 2023/2854, vous disposez d'un droit d'accès et de gestion de ces données. Pour plus d'informations sur les données collectées, leur utilisation et les modalités d'accès, veuillez consulter : www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de pages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé

déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.

- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.

- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

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

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	3	180	30 ... 45
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Convection naturelle	2	180	30 ... 50
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2	150	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 25 ... 35 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	160	25 ... 35
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Convection naturelle	3	170	25 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	180	35 ... 45
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	20 ... 35
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	3	200	30 ... 45
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	2	250	10 ... 20

Il est recommandé de préchauffer le four pour tous les aliments.

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

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

6.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

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

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	170	85 ... 110
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Dinde (5,5 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer le four pour tous les aliments.

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

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

6.1.3 Grille

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

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

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

Table barbecue

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

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

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

Gril inférieur assisté par ventilateur

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	200	30 ... 35
Morceaux de volaille	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	250	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	250	30 ... 40
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Grille métallique - Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Gril inférieur assisté par ventilateur	3	15 mn 250, après 180 ... 190	90 ... 110

Ne préchauffez pas les plats recommandés dans ce tableau

6.1.4 Aliments test

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

- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit su-crê)	Plateau standard *	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	Sur les modèles avec étagères en fil métallique :3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique :2	150	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 25 ... 35 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	160	25 ... 35
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70

Il est recommandé de préchauffer le four pour tous les aliments.

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

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

Grille

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

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

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

Yaourt

Préparation du yaourt ;

- Retirez les accessoires et les grilles latérales (le cas échéant) de la zone de cuisson.

2. Placez le récipient à yaourt au fond de la zone de cuisson.
3. Après la préparation du yaourt, laissez-le reposer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

Aliment	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Yaourt	Grille complète	Fond de la zone de cuisson	50 - 60	240 ... 360

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antiroquilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide

d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.

- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent entraîner l'apparition de rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces émaillées

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur facile, vous pouvez nettoyer facilement les saletés légères et non permanentes. (Voir « Nettoyage vapeur facile ».)
- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four et grill recommandé sur le site web de votre marque. N'utilisez pas de nettoyant pour four externe. Si la surface est très sale, humidifiez-la légèrement et nettoyez délicatement avec une brosse à poils doux ou un fil à récurer. Évitez d'exercer une pression excessive.

Surfaces catalytiques

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

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.

- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

7.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

7.3 Nettoyage du bandeau de commande

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

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

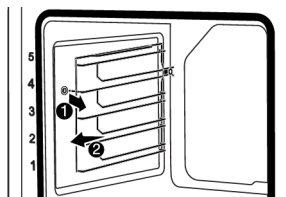
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

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



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

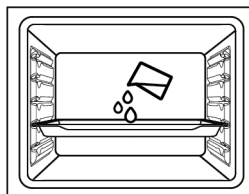
7.5 Nettoyage facile à la vapeur

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

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



N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.



3. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "nettoyage vapeur facile" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 15 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée

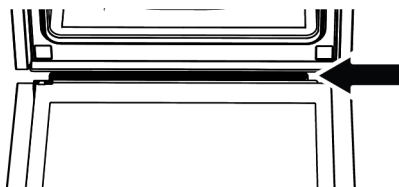
lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.



Dans la fonction de nettoyage facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



7.6 Auto-nettoyage à haute température

Le four est équipé d'une fonction de pyrolyse. Le four se réchauffe à une température d'environ 420-480 °C et brûle jusqu'à ce que la saleté existante se transforme en cendres. Une forte fumée peut être générée. Assurez une bonne ventilation. Le nettoyage à haute température doit être effectué après environ toutes les 10 utilisations du four.

Avertissements généraux



Les surfaces chaudes causent des brûlures !

Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-nettoyage et tenez-le hors de portée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.

- Avant d'utiliser la fonction pyrolyse, retirez tous les accessoires, la tablette télescopique et les tablettes latérales (si elles existent). S'ils ne sont pas retirés, les accessoires et les tablettes métalliques latérales seront endommagés.
- Si votre appareil est équipé d'un accessoire pyro-proof (résistant à l'autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four. Le fait que vos accessoires soient résistants au feu ou non est précisé dans la section des accessoires. Sauf indication contraire, vos accessoires ne sont pas résistants aux températures élevées. Ils doivent être retirés du four avant le nettoyage, afin d'éviter des dommages.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint en fibre de verre est très délicat et s'abîme facilement. Si le joint de la porte est endommagé, remplacez-le par un nouveau auprès d'un service agréé.

Pour démarrer la fonction de pyrolyse :

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four. Dans les modèles dotés d'une tablette en fil métallique, n'oubliez pas de retirer cette dernière.
2. Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux.
3. Sélectionnez la fonction "pyrolyse" (Pyrolyse)
 - ⇒ L'écran affiche **P2:00** en clignotant. Si votre appareil est équipé de la fonction pyrolyse Eco, le message "**Pro**" s'affiche d'abord sur

l'écran pendant 2 secondes, puis le message **P2:00** commence à clignoter.



Si les messages "**Pro**" puis "**ECO**" ne s'affichent pas sur l'écran, votre appareil n'est pas équipé de la fonction pyrolyse Eco.

4. Réglez le bouton de température sur la température « **max** » (**maximum**) la plus élevée.
5. Lorsque la fonction pyrolyse démarre, "**P2:00**" s'allume et commence le décompte. Le temps de pyrolyse (2 heures) est indiqué sur l'écran. Ce temps est immuable.
6. Lorsque le four atteint une certaine température après le début du processus de pyrolyse, le symbole  apparaît sur l'affichage de la minuterie et la porte du four ne peut pas être ouverte. Ne forcez pas la poignée de la porte pour essayer de l'ouvrir tant que le processus n'est pas terminé et que le symbole du cadenas reste affiché à l'écran.
7. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « **End** » apparaît à l'écran.
8. Après l'affichage de « **End** », tournez les boutons de fonction et de température en position 0 (arrêt) pour terminer le processus.
9. Lorsque le symbole  disparaît sur l'écran, éliminez les dépôts restants avec de l'eau vinaigrée.
10. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.



Une fois la fonction de pyrolyse terminée, le verrouillage de la porte sera actif jusqu'à ce que le four refroidisse à la température appropriée. Si vous voulez cuisiner à ce moment, "**H**" apparaîtra sur l'écran et la cuisson ne sera pas possible.

Fonction d'auto-nettoyage à haute température - Eco pyrolyse (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

- ✓ Si votre four n'est pas très sale, nous vous recommandons d'utiliser la fonction Pyrolyse - Mode Économie". La fonction Pyrolyse - Mode Économie" prend moins de temps que la fonction Pyrolyse ". Si le four est très sale, il est possible que la fonction "Pyrolyse - Mode Économie" soit insuffisante. Dans ce cas, nettoyez-le par la fonction "Pyrolyse ".
1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four. Dans les modèles dotés d'une tablette en fil métallique, n'oubliez pas de retirer cette dernière.
 2. Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux.
 3. Sélectionnez la fonction "pyrolyse" (Pyrolyse)
 - ⇒ Le message "**P2:00**" et "Pro" s'affiche sur l'écran pendant environ 2 secondes, puis le message P2:00 commence à clignoter.
 4. Appuyez sur la touche  ou .
 - ⇒ Le message "**ECO**" s'affiche à l'écran pendant environ 2 secondes, puis le message **P0:59** commence à clignoter.
 5. Réglez le bouton de température sur la température « **max** » (**maximum**) la plus élevée.
 6. Lorsque la fonction pyrolyse est lancée, **P0:59** s'allume et commence le décompte. Le temps de pyrolyse (59 minutes) est indiqué sur l'écran. Ce temps est immuable.
 7. Lorsque le four atteint une certaine température après le début du processus de pyrolyse, le symbole  apparaît sur l'affichage de la minuterie et la porte du

four ne peut pas être ouverte. Ne forcez pas la poignée de la porte pour essayer de l'ouvrir tant que le processus n'est pas terminé et que le symbole du cadenas reste affiché à l'écran.

8. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, « End » apparaît à l'écran.
9. Après l'affichage de « End », tournez les boutons de fonction et de température en position 0 (arrêt) pour terminer le processus.
10. Lorsque le symbole  disparaît sur l'écran, éliminez les dépôts restants avec de l'eau vinaigrée.
11. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.



Une fois la fonction de pyrolyse terminée, le verrouillage de la porte sera actif jusqu'à ce que le four refroidisse à la température appropriée. Si vous voulez cuisiner à ce moment, "H" apparaîtra sur l'écran et la cuisson ne sera pas possible.

7.7 Nettoyage de la porte du four

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

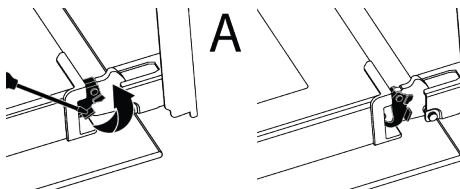


N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

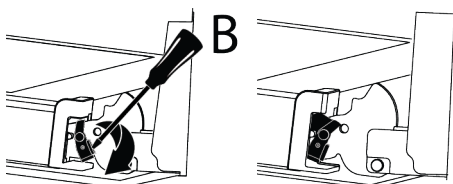
Retrait de la porte du four

1. Ouvrez la porte du four.

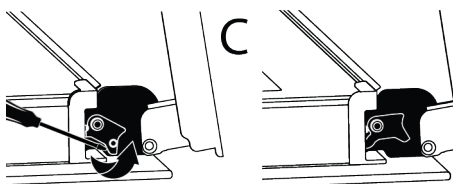
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



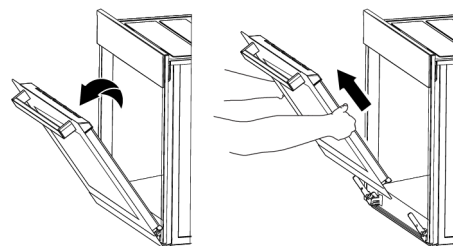
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



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



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



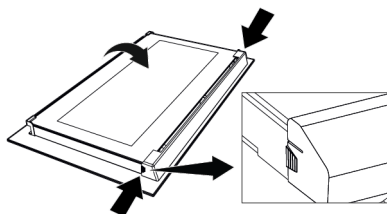
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

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

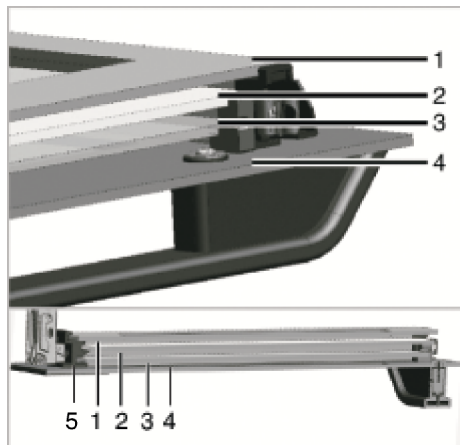
7.8 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

1. Ouvrez la porte du four.



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



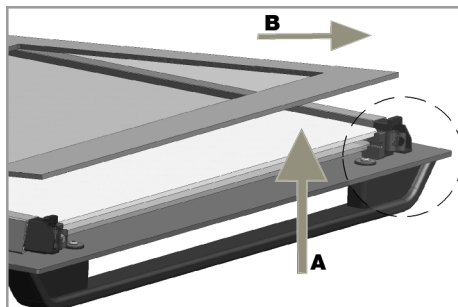
1 Vitre intérieure

2 Deuxième vitre intérieure

- 3 Troisième vitre intérieure
5 Fente de la vitre en plastique - inférieure

- 4 Vitre extérieure

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



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



La première étape du montage de la porte consiste à remplacer les deuxième et troisième vitres (2, 3). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'elle rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique comme l'indique la figure.

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

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

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



Après le nettoyage, les vitres doivent être remontées.

7.9 Nettoyage de la lampe du four

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

Remplacement de la lampe du four

Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une source lumineuse de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

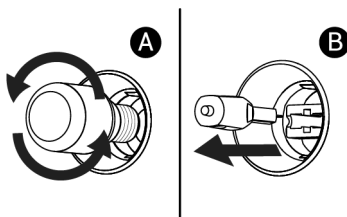
Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



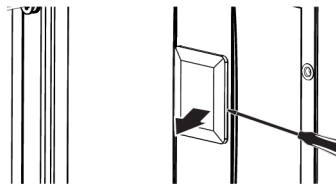
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



4. Remettez le couvercle en verre.

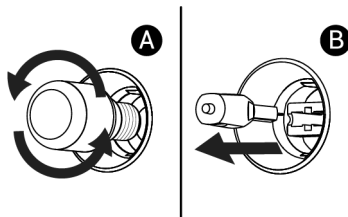
Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

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



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.

S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



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

8 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement.
>>> Ceci n'est pas une erreur.

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé.
>>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

La commande que vous souhaitez envoyer depuis l'application « HomeWhiz » ne passe pas. (si les conditions d'accès à distance sont remplies)

- Votre liaison peut être interrompue pendant un certain temps. >>> Assurez-vous que le four est connecté au réseau sans fil et éteignez et rallumez l'application.

L'application « HomeWhiz » n'affiche pas correctement l'état du four.

- Votre liaison peut être interrompue pendant un certain temps. >>> Assurez-vous que le four est connecté au réseau sans fil et éteignez et rallumez l'application.

Après avoir introduit votre produit dans l'application « HomeWhiz », s'il y a une erreur disant "Une erreur s'est produite lors

de l'association de votre produit à votre maison ou à la pièce que vous avez spécifiée. Cet appareil appartient à un autre foyer" ou si vous avez oublié dans quel compte « HomeWhiz »

- Supprimez l'appairage en suivant les instructions de la section "Suppression de l'appairage d'un four connecté « HomeWhiz » et recommencez l'appairage du produit depuis le début.

L'avertissement "Multiple bluetooth networks detected" s'affiche lors de l'installation du produit dans l'application « HomeWhiz »

- Si plus d'un appareil ménager dans votre maison est réglé sur le mode de configuration en même temps et émet un signal

Bluetooth, vous pouvez rencontrer l'avertissement "Multiple bluetooth networks detected" pendant l'installation de l'application « HomeWhiz ». >>> Désactiver les modes d'installation des autres appareils et continuer à utiliser un seul appareil avec le mode d'installation activé.

Des termes autres que la langue que j'ai spécifiée apparaissent dans l'application « HomeWhiz »

- Dans les cas où la puissance de l'internet est faible, des termes dans différentes langues peuvent apparaître dans l'application homewhiz autres que les langues que vous avez définies dans l'application. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
Er 5	Erreur de communication sonde à viande	Contactez le service agréé pour pouvoir à nouveau cuisiner avec la sonde thermique. Retirez la sonde à viande et placez le bouton de sélection des fonctions sur arrêt (0) pour pouvoir cuisiner normalement sans la sonde à viande dans le four. Vous pouvez ensuite poursuivre la cuisson sans la sonde thermique.
Er 1 - Er 7	Erreurs de communication	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 8 - Er 27	Erreurs de capteur	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 28 - Er 31	Erreurs de sonde à viande	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 32 - Er 41	Erreurs de chauffage du four	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 42 - Er 58	Erreurs des composants du four	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 59 - Er 64	Erreurs de couvercle de four	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 65 - Er 71	Erreurs liées à la vapeur (dans les fours avec fonction vapeur)	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 72 - Er 80	Erreurs liées au matériel	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 81 - Er 85	Erreurs de sécurité du four	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 86 - Er 88	Erreurs de connexion Internet (dans les fours avec fonction Homewhiz)	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 89 - Er 92	Erreurs micro-ondes (dans les fours avec fonction micro-ondes)	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.
Er 93 - Er 99	Erreurs de carte et de minuterie	Consultez un service agréé pour résoudre l'erreur.

Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur :	Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.	
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Mode arrêt	-	-

Mode veille	-	-
Mode veille avec affichage d'informations ou d'état	0,8	20
Veille en réseau	2,0	20

*:Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.



Welkom!

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van het Beko product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-
KING**

Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Inhoudsopgave

1 Veiligheidsinstructies	48	5.3 Instellingen.....	68
1.1 Beoogd gebruik	48	6 Algemene informatie over koken ...	72
1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	49	6.1 Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven	72
1.3 Elektrische veiligheid.....	50	6.1.1 Gebak en oven etenswaren	72
1.4 Veiligheid tijdens het transport....	51	6.1.2 Vlees, vis en gevogelte.....	74
1.5 Veiligheid tijdens de installatie....	52	6.1.3 Grill	75
1.6 Veiligheid tijdens gebruik.....	52	6.1.4 Test etenswaren.....	76
1.7 Temperatuur waarschuwingen....	53	7 Onderhoud en reiniging.....	78
1.8 Het gebruik van de accessoires ...	54	7.1 Algemene reinigingsinformatie....	78
1.9 Veiligheid tijdens de bereiding.....	54	7.2 Accessoires reinigen	79
1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	55	7.3 Het bedieningspaneel reinigen	79
1.11 Hoge temperatuur zelfreiniging (pyrolyse)	56	7.4 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone).....	79
2 Milieurichtlijnen	56	7.5 Eenvoudige stoomreiniging	80
2.1 Afvalrichtlijn	56	7.6 Hoge temperatuur zelfreiniging ...	81
2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	56	7.7 De deur van de oven reinigen.....	82
2.2 Informatie over de verpakking.....	57	7.8 De interne glasplaat verwijderen van de oven deur.....	83
2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing	57	7.9 De ovenlamp reinigen.....	84
3 Uw product	58	8 Probleemoplossing	86
3.1 Inleiding van het product	58		
3.2 Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product ...	58		
3.2.1 Bedieningspaneel	59		
3.2.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron.....	59		
3.3 Bedieningsfuncties van de oven...	60		
3.4 Productaccessoires	61		
3.5 Het gebruik van de accessoires van het product.....	62		
3.6 Technische specificaties	64		
4 Eerste gebruik.....	65		
4.1 Eerst timer instelling	65		
4.2 Eerste reiniging	65		
5 Het gebruik van de oven.....	66		
5.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven	66		
5.2 Bediening van het oven bedieningspaneel	66		



1 Veiligheidsinstructies

NL

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.



1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor het opwarmen van borden of om handdoeken of kleding op te hangen aan het handvat om deze te laten drogen.



1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen die onderontwikkeld zijn in fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, zolang ze onder toezicht staan of getraind zijn over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet met het product spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Dit product mag niet worden gebruikt door mensen met een beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteit (inclusief kinderen), tenzij ze onder toezicht worden gehouden of de nodige instructies krijgen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet met het product spelen, erop klimmen of erin komen.
- Plaats geen voorwerpen die kinderen kunnen bereiken op het product.
- **WAARSCHUWING!** Tijdens het gebruik zijn de toegankelijke oppervlakken van het product heet. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Er is gevaar voor letsel en verstikking.
- Als de deur open is, plaats er dan geen zware voorwerpen op en laat kinderen er niet op zitten. U kunt ervoor zorgen dat de oven kantelt of de deurscharnieren beschadigen.
- Voor het weggooien van versleten en nutteloze producten:
 1. Trek de stekker uit het stopcontact en haal deze uit het stopcontact.
 2. Snijd het netsnoer af en koppel het los met de stekker van het product.
 3. Neem voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen het product binnendringen.
 4. Laat kinderen niet met het product spelen wanneer het in de ruststand staat.



1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden. Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft, mag u enkel de verbindingskabel gebruiken die wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage of reiniging.
- Het achterste oppervlak van de oven wordt heet tijdens het gebruik. De netsnoeren mag niet in contact komen met de achterzijde van het product. Zo niet kan deze worden beschadigd.
- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. Zo niet zal de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als resultaat van een kortsluiting.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
- Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.

- Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
 - Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
 - Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
 - **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.
- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.
 - Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
 - Raak de stekker nooit aan met natte handen!
 - Trek de stekker uit het stopcontact aan de stekker zelf in plaats van aan het snoer.



1.4 Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen items op het apparaat. Draag het apparaat verticaal.

Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gaskachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Om oververhitting te voorkomen mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve afdekkingen.
- Als er zich een gasleiding/buis of plastic waterleiding achter de aangewezen installatiezone van het product bevindt, moet er zeker van zijn dat het product niet in contact kan komen met deze leidingen. Zo niet kan de leiding/buis worden verpletterd.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.

1.5 Veiligheid tijdens de installatie

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Gebruik geen warmte-isolerende materialen om het interieur van de meubels die worden geïnstalleerd te bedekken.

1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stop-

contact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.

- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten. Zo niet bestaat een risico van letsels en milieuschade.
- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.
- Het handvat van de magnetron mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen bij het handvat.
- De scharnieren van de deur van het product verschuiven tijdens het openen en sluiten van de deur en kunnen geblok-

keerd raken. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.



1.7 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- Blijf op afstand wanneer u de ovendeur opent tijd of na de bereiding. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het product wordt warm tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen de hete onderdelen, de binnenzijde van de magnetron en de verwarmingselementen niet aan te raken.

- Draag altijd hittebestendige ovenhandschoenen wanneer u het product hanteert.



1.8 Het gebruik van de accessoires

- Het is belangrijk dat u de bij het product geleverde accessoires op de juiste manier gebruikt. Raadpleeg het hoofdstuk **“Het gebruik van de accessoires van het product”** voor meer gedetailleerde informatie
- Sluit de ovendeur nadat u de accessoires volledig in de kookruimte hebt geduwd. Zo niet kunnen ze in aanraking komen met de glazen deur en deze beschadigen.



1.9 Veiligheid tijdens de bereiding

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.
- Voedselresten in de bereidingszone, zoals olie, kunnen ontvlammen. Reinig deze resten voor iedere bereiding.

- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor of na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen potten opwarmen in de magnetron. De druk die kan opbouwen in het blik/de pot kan deze doen barsten.
- Plaats tijdens gebruik van de oven NOOIT een bakplaat, schaaltes of aluminiumfolie direct op de bodem van de oven. De hitte kan de bodem van de oven beschadigen en zelfs de ovenkast of de keukenvloer beschadigen.

Let erop de volgende voorzorgsmaatregelen te volgen wanneer u vettig bakpapier of gelijkaardig materiaal gebruikt:

- Plaats het bakpapier in een schotel of een magnetron accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde magnetron.
- Om het risico te vermijden de verwarmingselementen van de oven aan te raken en de warme luchtstroom te belemmeren, moet u alle overtollige stukken bakpapier verwijderen die van accessoires of containers hangen. Gebruik geen bakpapier

bij een hogere oventemperatuur dan de maximale temperatuur gespecificeerd door de fabrikant. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de magnetron.

- Plaats het nooit bovenop accessoires tijdens de voorverwarming.
- Druk altijd neer met een bord of een gelijkaardig voorwerp om te voorkomen dat materiaal in het rond kan vliegen door de circulerende lucht in de oven.
- Dek enkel het noodzakelijke oppervlak af in de lade.
- De lade moet na elk gebruik worden gereinigd en alle bakpapier of gelijkaardig materiaal dat in de lade wordt gebruikt, moet worden vervangen. Zo niet kan er vloeistof druppelen op de lade en rook of zelfs vlammen veroorzaken.
- Er wordt een luchtstroom gegenereerd wanneer het deksel van het product wordt geopend. Het bakpapier kan in contact komen met verwarmingselementen en ontvlammen.
- Bij gebruik van een draadgrill moet een bakplaat op het onderste rooster worden geplaatst. Zo niet kunnen de olie van de etenswaren en andere

onderdelen die druppelen op de bodem van de oven rook vormen en vlammen veroorzaken.

- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.

1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, staalwol of bleekmiddel om het glas van de de

ovendeur te reinigen. Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.

1.11 Hoge temperatuur zelfreiniging (pyrolyse)

- Tijdens de zelfreiniging worden de oppervlakken heter dan tijdens het normale gebruik. Houd kinderen uit de buurt.
- Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Raak het product niet aan tijdens de zelfreiniging en houd kinderen uit de buurt van het product. Wacht ten minste 30 minuten voor u de eetresten verwijderd.
- Tijdens de zelfreiniging wordt rook vrijgelaten door de verbranding van eetresten. Uw keuken moet goed worden geventileerd tijdens de reiniging.
- Voor u de oven begint te reinigen, moet u de externe oppervlakken en de etenswaren in de oven reinigen met een doek en zeepsop. Verwijder alle accessoires en kookgereedschap uit de oven. Als uw product voorzien is van een pyrobestendig accessoire (betand tegen hoge temperatuur zelfreiniging) hoeft u deze accessoires niet te verwijderen uit de oven.
- Als uw oven is voorzien van een afzuigkap mag u deze niet inschakelen tijdens de pyrolyse.

2 Milieuriichtlijnen

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u

het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

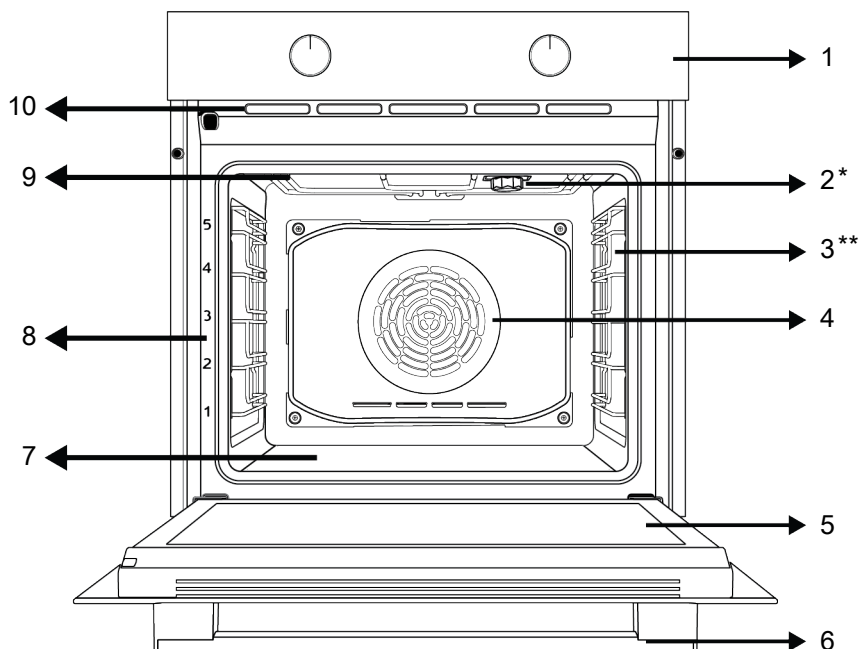
De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email containers in de oven die de warmte beter overdragen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de ovendeur niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de Bakken uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen door restwarmte te gebruiken.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee kooktoestellen op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.

3 Uw product

3.1 Inleiding van het product

NL



1 Bedieningspaneel

3 Draadroosters

5 Deur

7 Onderste verwarmingselement (onder de stalen plaat)

9 Bovenste verwarmingselement

2 Lamp

4 Ventilatormotor (achter de stalen plaat)

6 Handvat

8 Legplank posities

10 Ventilatieopeningen

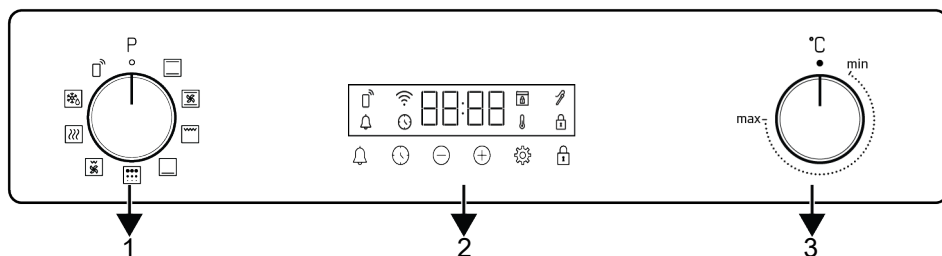
* Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een lamp, of het type en de locatie van de lamp kunnen verschillen van de afbeelding.

** Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een draadrooster. In de afbeelding wordt een product met draadrooster weergegeven als voorbeeld.

3.2 Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

3.2.1 Bedieningspaneel



1 Functie selectieknop

2 Timer

3 Temperatuur selectieknop

Als u uw product bedient met een knop of knoppen is het in bepaalde modellen mogelijk dat deze knop(pen) naar buiten komen wanneer ze worden ingedrukt. Als u instellingen wilt uitvoeren met deze knoppen, moet u eerst de relevante knop indrukken en de knop uittrekken. Nadat u de instelling hebt uitgevoerd, drukt u de knop opnieuw in.

3.2.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop kunt u de bedieningsfuncties van de oven selecteren. Draai links / rechts vanuit gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

Temperatuur selectieknop

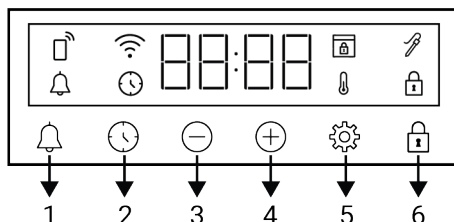
Met de temperatuurknop kun je de temperatuur selecteren waarop je wilt koken. Draai met de klok mee vanuit de gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

Indicator binnentemperatuur oven

Op het timerdisplay zie je de binnentemperatuur van de oven. De oven warmt op totdat hij de ingestelde temperatuur heeft bereikt en handhaaft deze temperatuur en de 3-regelige verwarmingsanimatie knippert uiterst rechts. Wanneer de oventemperatuur de ingestelde waarde bereikt, stopt deze animatie en verschijnt het symbool "C" constant naast de ingestelde temperatuur-

waarde. Er verschijnt een op het display totdat de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

Timer



- 1 Alarmitoets
- 2 Tijdstelling toets
- 3 Verlagen toets
- 4 Verhogen toets
- 5 Instellingen toets
- 6 Toetsvergrendeling toets

Weergavesymbolen

- : Baktijd symbool
- : Alarmsymbool
- : Vleesthermometer symbool *
- : Toetsvergrendeling symbool
- : Temperatuursymbool
- : Deurvergrendeling symbool *
- : Wifi-symbool
- : Afstandsbediening symbool

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

3.3 Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel, de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kunnen

worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

Functie-symbool	Functiebeschrijving	Temperatuurbereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Werkend met ventilator	-	De oven warmt niet op. Enkel de ventilator (op de achterwand) werkt. Ingevroren etenswaren met korrels ontdooien langzaam tot kamertemperatuur, bereide etenswaren worden afgekoeld. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooien is langer dan voor etenswaren met granen.
	Bovenste en onderste verwarmingselement	40-280	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes, gebak en stoofpotjes in bakvormen. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Onderste verwarmingselement	40-220	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die bovenaan moeten bruinen. Deze functie mag enkel worden gebruikt om de stoomreiniging gemakkelijker te maken.
	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	40-280	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Volledige grill	40-280	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Ventilator ondersteund laag rooster	40-280	De hete lucht die wordt opgewarmd door de kleine grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.
	Warmhouden	40-100	Dit wordt gebruikt om de etenswaren aan een temperatuur te houden voor een lange periode.
	Pyrolyse	-	Deze functie wordt gebruikt voor de zelfreiniging van de oven aan een hoge temperatuur. Lees de specificaties in het hoofdstuk onderhoud en reiniging voor deze functie.
	Wifi-functie	-	Er werkt geen verwarmingselement in de oven. Deze wordt gebruikt om de oven op afstand te verbinden.

De functies die via de "HomeWhiz" applicatie kunnen worden geselecteerd, zijn als volgt. Deze functies kunnen per model verschillen. Mogelijk zijn niet alle functies beschikbaar op uw product.

Functiebeschrijving	Beschrijving en gebruik
Bovenste en onderste verwarmingselement	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes, gebak en stoofpotjes in bakvormen. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
Ventilator verwarming	De hete lucht die wordt opgewarmd door de ventilator verwarming wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt voor bereidingen op meerdere platen op verschillende niveaus.
"3D" functie	Het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Elke zijde van het product worden gelijkmatig en snel bereid. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
Pizzafunctie	Het onderste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Deze functie is geschikt om pizza te bakken.
Laag rooster	De kleine grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.
Volledige grill	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
Ventilator ondersteund volledig rooster	De hete lucht die wordt opgewarmd door de grote grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
Onderste verwarmingselement	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die bovenaan moeten bruinen.
Werkend met ventilator	De oven warmt niet op. Enkel de ventilator (op de achterwand) werkt. Ingevroren etenswaren met korrels ontdooien langzaam tot kamertemperatuur, bereide etenswaren worden afgekoeld. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooien is langer dan voor etenswaren met granen.
Warmhouden	Dit wordt gebruikt om de etenswaren aan een temperatuur te houden voor een lange periode.
Eco ventilator verwarming	Om energie te besparen, kunt u deze functie gebruiken in plaats van Ventilator verwarming in het bereik van 160-220°C. Maar, kooktijd zal iets langer zijn.
Pyrolyse - economie modus	Deze functie wordt gebruikt voor de zelfreiniging van de oven aan een hoge temperatuur. Ze wordt aanbevolen voor gebruik als de oven licht vuil is. Lees de specificaties in het hoofdstuk onderhoud en reiniging voor deze functie.
Pyrolyse	Deze functie wordt gebruikt voor de zelfreiniging van de oven aan een hoge temperatuur. Lees de specificaties in het hoofdstuk onderhoud en reiniging voor deze functie.
Broodfunctie	Dit wordt gebruikt om brood te bakken. De inkomende ingestelde temperatuur en het tijdstip zijn mogelijk niet gewijzigd.

3.4 Productaccessoires

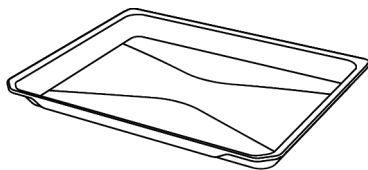
Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar zijn in uw product.



De schotels in uw apparaat kunnen vervormd raken door het effect van de verhitting. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.

Standaard plaat

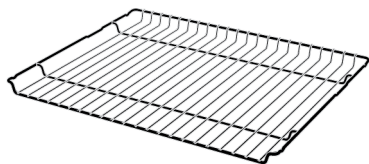
Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden.



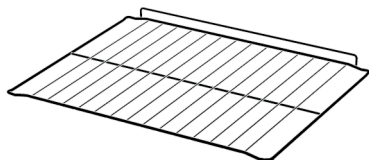
Draadrooster

Dit wordt gebruikt om te braden of om de etenswaren die u wilt bakken, braden en stoven op de gewenste plaat te plaatsen.

Op modellen met draadplanken :



Op modellen zonder draadplanken :

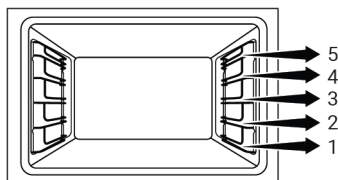


3.5 Het gebruik van de accessoires van het product

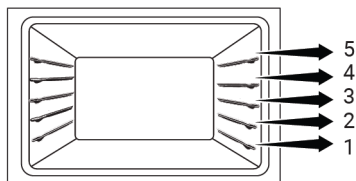
Kookplaten

Er zijn 5 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

Op modellen met draadplanken :



Op modellen zonder draadplanken :

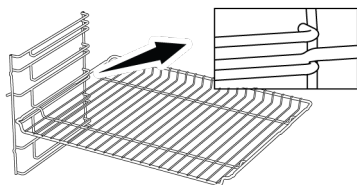


Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

Op modellen met draadplanken :

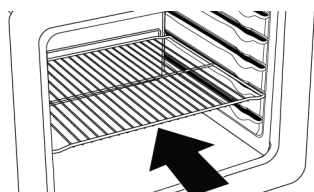
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de rooster zijplaten. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet het draadrooster worden bevestigd met de stopper op het draad-

rooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.



Op modellen zonder draadplanken :

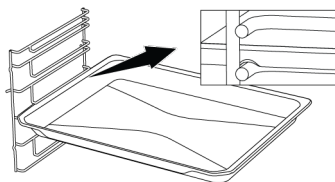
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.



De schotel op de kookplaten plaatsen

Op modellen met draadplanken :

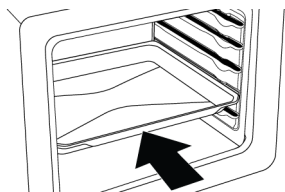
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stoppunt op het draadrooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.



Op modellen zonder draadplanken :

Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wan-

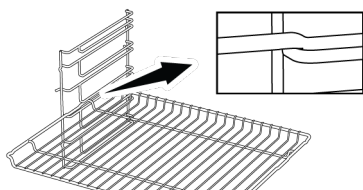
neer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



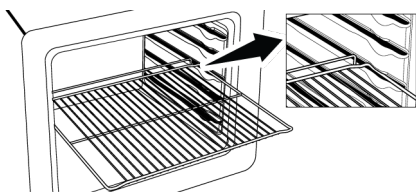
De stopfunctie van het draadrooster

Er is een stopfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit het draadrooster zou schieten. Met deze functie kunt u uw etenswaren gemakkelijk en veilig verwijderen. Wanneer u het draadrooster verwijdert, kunt u het naar voor trekken tot aan het stoppunt. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.

Op modellen met draadplanken :

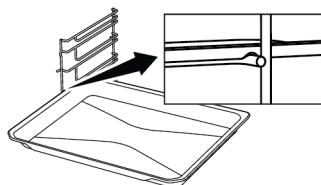


Op modellen zonder draadplanken :



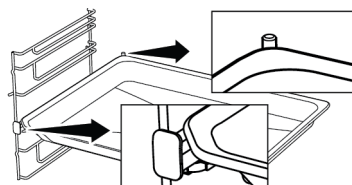
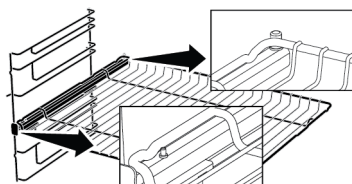
Schaal stopfunctie - Op modellen met draadplanken

Er is ook een stopfunctie om te voorkomen dat de schaal uit het draadrooster zou schieten. Wanneer u de schaal verwijdert, moet u deze los maken van de vergrendeling achteraan en naar u toe trekken tot vooraan. U moet het over dit stoppunt trekken om het volledig te verwijderen.



De correcte plaatsing van het draadrooster en schaal op de telescopische rails - Op modellen met draadplanken en telescopische modellen

Dankzij de telescopische rails kunnen de schotels of het draadrooster gemakkelijk worden aangebracht en verwijderd. Als men schotels en draadroosters gebruikt met de telescopische rails dient men ervoor te zorgen dat de pinnen, vooraan en achteraan op de telescopische tegen de randen van het rooster en de schotel rusten (weergegeven in de afbeelding).



3.6 Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte)(mm)	595 / 594 / 567
Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte)(mm)	590-600 / 560 / min. 550
Spanning/Frequentie	220-240 V ~; 50 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik (kW)	2,6
Oventype	Oven bijgestaan met een ventilator

Basisinformatie: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven in overeenstemming met de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Deze waarden worden bepaald onder standaardbelasting met de functies bodemverwarming of ventilatorondersteunde verwarming (indien aanwezig).

De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming , 2-Ventilator verwarming , 3-Ventilator ondersteund laag rooster , 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.

-  De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.
-  De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.
-  De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

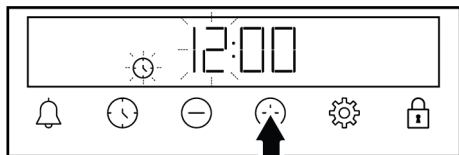
4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

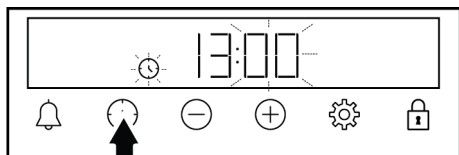
4.1 Eerst timer instelling

i Stel het tijdstip van de dag altijd in voor u uw oven in gebruik neemt. Als u dit niet instelt, kunt u in sommige modellen geen bereidingen uitvoeren.

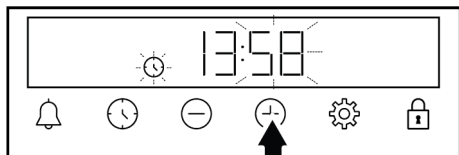
1. Wanneer de oven de eerste maal wordt ingeschakeld, knipperen het uurveld "12:00" en ⌚ symbool op het scherm.
2. Stel het tijdstip van de dag in met de ⊕/⊖ toetsen.



3. Raak de ⌚ of ⚙ toets aan om het minu-
tenveld in te stellen.



4. Raak de ⊕/⊖ toetsen aan om de minu-
ten in te stellen.



⇒ Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het ⌚ symbool verdwijnt van het scherm.

i Als het eerste tijdstip niet wordt ingesteld, blijven de "12:00" en ⌚ symbolen knipperen en zal uw oven niet starten. Om uw oven te kunnen inschakelen, moet u het tijdstip van de dag bevestigen door het tijdstip van de dag in te stellen of de ⌚ toets aan te raken wanneer deze "12:00" weergeeft. U kunt het tijdstip van de dag later wijzigen zoals beschreven in het hoofdstuk "In-
stellingen".

i In het geval van een stroomuitval worden het tijdstip van de dag ge-annuleerd. Het moet opnieuw worden ingesteld.

4.2 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires die zijn meegeleverd met het product uit de oven.
3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg "Bedieningsfuncties van de oven". In het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.
5. Wacht tot de oven is afgekoeld.
6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

Voor u de accessoires in gebruik neemt:

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdert met wasmiddel en een zachte spons.

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

5 Het gebruik van de oven

5.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven

Koelventilator (Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de oven deur. Bedek deze ventilatieopeningen niet. Zo niet kan de oven oververhitten. De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruikt. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

Oven verlichting

De ovenlamp schakelt in wanneer de oven wordt ingeschakeld. Bij sommige modellen schakelt de lamp in tijdens de bereiding, terwijl in andere modellen de lamp uitschakelt na een bepaalde periode.

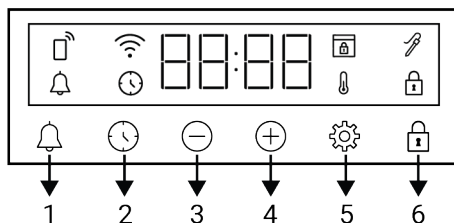
5.2 Bediening van het oven bedieningspaneel

Algemene waarschuwingen voor het oven bedieningspaneel

- De maximale tijdsduur die kan worden ingesteld voor het einde van de bereiding is 5 uur en 59 minuten. In het geval van een stroomuitval moet het programma worden geannuleerd. U zult de oven opnieuw moeten programmeren.

- Wanneer u aanpassingen uitvoert, knippen de relevante symbolen op het scherm. U moet even wachten tot de instelling is opgeslagen.
- Als een instelling is uitgevoerd voor de bereiding kan het tijdstip niet worden aangepast.
- Als de bereidingstijd is ingesteld bij de start van het bakken, wordt de resterende tijd weergegeven op het het scherm.
- In gevallen waar de bereidingstijd of de eindtijd is ingesteld, kunt u automatisch annuleren door de ⌚ toets langdurig aan te raken.

Timer



- 1 Alarmtoets
- 2 Tijdstelling toets
- 3 Verlagen toets
- 4 Verhogen toets
- 5 Instellingen toets
- 6 Toetsvergrendeling toets

Weergavesymbolen

- ⌚ : Baktijd symbool
- 🔔 : Alarmsymbool
- 🍴 : Vleesthermometer symbool *
- 🔒 : Toetsvergrendeling symbool
- 🌡 : Temperatuursymbool
- 🔒 : Deurvergrendeling symbool *
- 📶 : Wifi-symbool

 : Afstandsbediening symbool

* Het varieert naargelang het model van het product.
Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

De oven inschakelen

Wanneer u een functie selecteert die u wilt gebruiken voor uw bereiding met de functie selectieschakelaar en een bepaalde temperatuur instelt met de temperatuurknop begint de oven te werken.

De oven uitschakelen

U kunt de oven uitschakelen door de functie selectieknoop en de temperatuurknop in de uit-positie (omhoog) te draaien.

Handmatige bereidingen om de temperatuur en functie van de oven te selecteren

U kunt de instelling van uw bereiding handmatig uitvoeren (naar wens) zonder de bereidingstijd in te stellen door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht.



1. Selecteer de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functieselectieknoop.
2. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop.

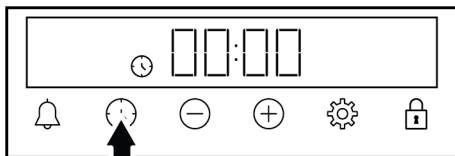
⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en  verschijnt op het scherm. De ingestelde temperatuurwaarde en 3 lijn animaties verschijnen op het scherm. Daarna wordt de tijdsduur die is verstreken sinds de start van de bereiding weergegeven in volgorde. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt verdwijnt het  symbool en wordt een hoorbaar alarm weergegeven. De 3-lijn animatie op het scherm stopt en het C-symbool verschijnt ononderbroken

naast de temperatuurwaarde. De magnetron schakelt niet automatisch uit aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder de bereidingstijd in te stellen. U kunt de bereiding zelf regelen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding kunt u de oven uitschakelen door de functie selectieknoop en de temperatuurknop in de uitpositie (omhoog) te draaien.

Koken door de bereidingstijd in te stellen:

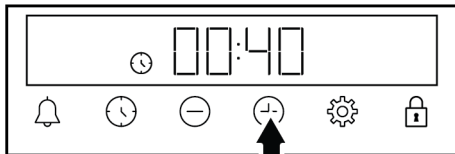
U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht en door de bereidingstijd in te stellen op de timer.

1. Selecteer de bedieningsfunctie voor de bereiding.
2. Raak de toets  aan tot het  symbool verschijnt op het scherm voor de bereidingstijd.



 Om de bereidingstijd snel in te stellen, kunt u de  toets aanraken om de bereidingstijd in te stellen op 30 minuten nadat u de bereidingsfunctie en temperatuur hebt ingesteld en kunt u de  toetsen gebruiken om de tijdsduur te wijzigen.

3. Stel de baktijd in met de  toetsen.



 De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten en met met 15 minuten na 5 minuten.

4. Plaats uw etenswaren in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop.

- ⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ingestelde bereidingstijd begint af te tellen en  verschijnt op het scherm. De aftelling van de bereidingstijd, de ingestelde temperatuurwaarde en de 3-lijn animatie worden achtereenvolgens weergegeven. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt verdwijnt het  symbool en wordt een hoorbaar alarm weergegeven. De 3-lijn animatie op het scherm stopt en het C-symbool verschijnt ononderbroken naast de temperatuurwaarde.

5. Aan het einde van de bereiding verschijnt "End" op het scherm, het  symbool begint te knipperen en de timer geeft een geluidssignaal weer.
6. De melding weerklinkt gedurende 2 minuten. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen. De melding stopt en het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

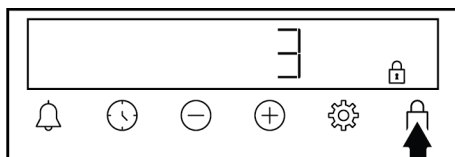
 Als er een toets wordt ingedrukt op het einde van de hoorbare waarschuwing begint de oven opnieuw te werken. Om te voorkomen dat de oven opnieuw zou inschakelen aan het einde van de waarschuwing kunt u de oven uitschakelen door de temperatuur- en funktieknop op de "0" (Uit) positie te draaien

5.3 Instellingen

Het activeren van het sleutelslot

Door de toetsvergrendelingsfunctie te gebruiken, kunt u de timer beschermen tegen interferentie.

1. Raak de -toets aan totdat het -symbool op het scherm verschijnt.



- ⇒ Het -symbool wordt op het display weergegeven en het 3-2-1 aftellen begint. Het toetsenslot wordt geactiveerd wanneer het aftellen eindigt. Wanneer een toets wordt aangeraakt nadat de toetsvergrendeling is ingesteld, klinkt de timer een geluidssignaal en knippert het -symbool.

 Als u de -toets loslaat voor het einde van het aftellen, wordt het sleutelslot niet geactiveerd.

 Timertoetsen kunnen niet worden gebruikt wanneer het sleutelslot is ingeschakeld. Het sleutelslot wordt niet geannuleerd in geval van stroomuitval.

Deactiveren van het sleutelslot

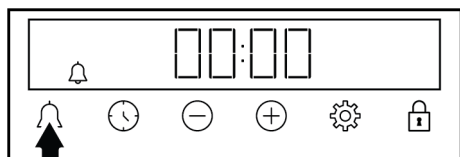
1. Raak de -toets aan totdat het -symbool van het scherm verdwijnt.
- ⇒ Het -symbool verdwijnt van het scherm en het sleutelslot is uitgeschakeld.

Het alarm instellen

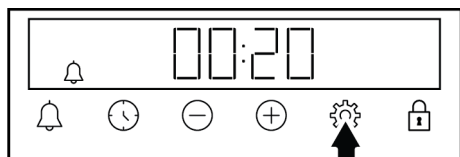
U kunt de timer van het product ook gebruiken voor andere waarschuwingen of herinneringen dan bakken. De wekker heeft geen invloed op de bedieningsfuncties van de oven. Het wordt gebruikt voor waarschuwingsoepleinden. Zo kun je de wekker gebruiken wanneer je het eten op een bepaald moment in de oven wilt draaien. Zodra de ingestelde tijd is verstreken, geeft de timer u een hoorbare waarschuwing.

 De maximale alarmtijd mag 23 uur 59 minuten zijn.

1. Raak de -toets aan totdat het -symbool op het scherm verschijnt.



2. Stel de alarmtijd in met de $\oplus/\ominus$ toetsen.



⇒ Na het instellen van de alarmtijd blijft het -symbool branden en begint de alarmtijd af te tellen op het display. Als de alarmtijd en de baktijd tegelijkertijd zijn ingesteld, wordt de kortere tijd op het display weergegeven.

3. Nadat de alarmtijd is voltooid, begint het -symbool te knipperen en geeft het u een hoorbare waarschuwing.

Het alarm uitschakelen

1. Aan het einde van de alarmperiode klinkt de waarschuwing gedurende twee minuten. Raak een willekeurige toets aan om de hoorbare waarschuwing te stoppen.

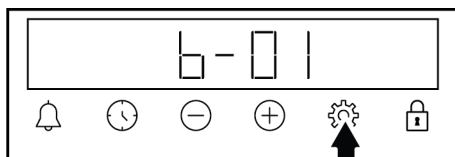
⇒ De waarschuwing stopt en het tijdstip verschijnt op het display.

Als u het alarm wilt annuleren;

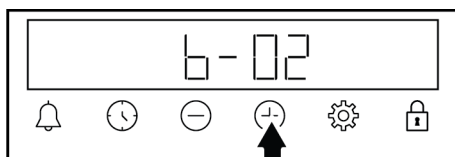
1. Raak de -toets aan totdat het -symbool op het scherm verschijnt om de alarmtijd te resetten. Raak de $\ominus$ -toets aan totdat de "00:00"-symbool verschijnt op het display.
2. U kunt het alarm ook annuleren door lang op de -toets te drukken.

Het volume aanpassen

1. Op het display **b-01-b-02** Tik op de toets totdat een van de waarden verschijnt.



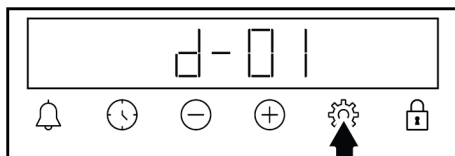
2. Stel het gewenste niveau in met de $\oplus/\ominus$ toetsen. (**b-01-b-02**)



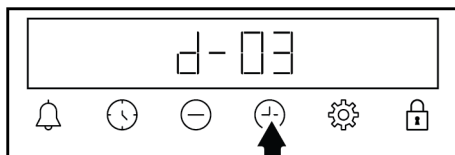
⇒ Raak de -toets aan voor bevestiging of wacht zonder een toets aan te raken. De volumereeks wordt na een tijdje actief.

De helderheid van het scherm instellen

1. Op het display **d-01-d-02-d-03** Tik op de toets totdat een van de waarden verschijnt.



2. Stel de gewenste helderheid in met de $\oplus/\ominus$ toetsen. (**d-01-d-02-d-03**)

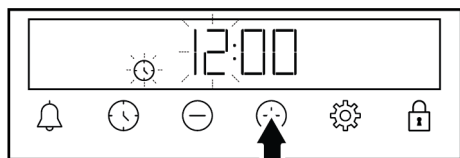


⇒ Raak de -toets aan voor bevestiging of wacht zonder een toets aan te raken. De helderheidsinstelling wordt na een tijdje actief.

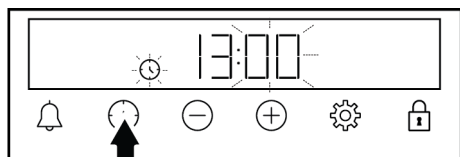
Het tijdstip van de dag wijzigen

Op je oven om het tijdstip van de dag te wijzigen dat je eerder hebt ingesteld:

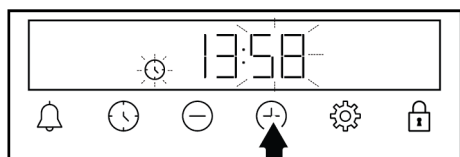
1. Raak de -toets aan totdat het -symbool op het display verschijnt.
2. Stel het tijdstip van de dag in door de $\oplus/\ominus$ toetsen aan te raken.



3. Raak de toets of aan om het veld minuten te activeren.



4. Raak de $(+/-)$ toetsen aan om de minuut in te stellen.



5. Bevestig de instelling door de -toets aan te raken.

⇒ Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het symbool verdwijnt op het display.

De oven verbinden met het draadloze netwerk en deze introduceren in de "HomeWhiz"-toepassing

U kunt uw oven bedienen via de "HomeWhiz" app vanaf een smartapparaat door deze te verbinden met een draadloos netwerk. Installeer hiervoor eerst de "HomeWhiz" app op uw smartphone of tablet. De "HomeWhiz" app is beschikbaar op mobiele iOS- en Android-besturingssystemen.



Nadat u de "HomeWhiz"-toepassing hebt gedownload, moet u uw eigen woning maken door de toepassingsstappen te volgen.



U kunt uw oven verbinden met het draadloze netwerk en afstandsbediening inschakelen door de stappen in de app te volgen.

1. Om de oven in de instelmodus te zetten, draait u de functieknoop naar de "P" OFF-stand terwijl de oven in de OFF-stand staat.
2. Tik op de toets totdat "C00" op het scherm verschijnt.
 - ⇒ C00 Wifi is uitgeschakeld
 - ⇒ C01 Wifi is ingeschakeld
3. Raak de $(+/-)$ toetsen tegelijkertijd aan gedurende 3 seconden.
 - ⇒ Wanneer de oven in de instelmodus komt, verschijnt er een animatie met knipperende lijnen op het display.
4. Open de "HomeWhiz" app die je op je smartphone of tablet hebt geïnstalleerd. Nadat je je eigen huis hebt gemaakt, selecteer je de oven onder keukenproducten, voer je het voorraadnummer van je product in de app in en volg je de stappen in de app.



Het productvoorraadnummer is het nummer dat begint met "77..." aan de onderkant van de voorkant van de handleiding.

5. Voltooi de introductie van uw oven in de toepassing door de toepassingsstappen te volgen.
 - ⇒ Wanneer de demonstratie is voltooid, verschijnen "C01" en op het display.

Afstandsbediening van de oven inschakelen

- ✓ Nadat u uw oven hebt geregistreerd in de "HomeWhiz" app, kunt u deze op afstand bedienen:

1. Om de oven in de instelmodus te zetten, draait u de functieknoop naar de stand "Wifi-functie" terwijl de oven is uitgeschakeld.
2. Draai de temperatuurknop met de klok mee naar een andere positie dan "0".
 - ⇒ Het -symbool verschijnt op het display.



Als het -symbool op het scherm verschijnt, maar er een fouttoon wordt gehoord wanneer u de -toets aanraakt, het -symbool niet op het scherm verschijnt of het -symbool knippert, controleer dan de internetverbinding waarop u het product hebt aangesloten. Als de internetverbinding succesvol is en het probleem zich blijft voordoen, herhaalt u de installatiestappen.

"HomeWhiz" Verwijderen van de mapping van een gevestigde oven

- ✓ Nadat u uw product aan de "HomeWhiz" app hebt toegevoegd, wordt uw productinformatie gekoppeld aan het gebruikersaccount dat u voor "HomeWhiz" hebt gebruikt. Als je de toegang tot het account dat je in de app hebt gebruikt verliest of de match om andere redenen wilt verwijderen, volg dan deze stappen:

1. Om de oven in de instelmodus te zetten, draait u de functieknop naar de "P" OFF-stand terwijl de oven in de OFF-stand staat.
2. Druk 5 seconden tegelijkertijd op de /  toetsen.
3. Op het display verschijnt een animatie met knipperende lijnen.
4. Zodra het verwijderen van de koppeling met succes is voltooid, klinkt er een waarschuwingssignaal en wordt uw oven opnieuw opgestart. Het -symbool verdwijnt van het scherm.



Als er een probleem optreedt tijdens het verwijderen van de match en het proces niet kan worden voltooid, wordt er een foutgeluid gehoord.

5. Zodra het bijbehorende verwijderingsproces is voltooid, kunt u het product opnieuw promoten naar uw "HomeWhiz" account.

Conformiteit met de normen en testgegevens / EU verklaring van overeenstemming

	De ontwikkeling, productie en verkoop van dit product worden uitgevoerd in conformiteit met de veiligheidsnormen gespecificeerd in alle relevante wetgeving van Europese Unie.
Frequentieband	: 2.4 Ghz
Max. zendvermogen	: max. 100 mW
EG-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING	
Arçelik A.Ş. verklaart hierbij dat dit apparaat conform is met Richtlijn 2014/53/EU richtlijn. Een gedetailleerde RED verklaring van overeenstemming is beschikbaar online op de support.beko.com website samen met bijkomende documentatie op de productpagina van uw apparaat.	

De gedefinieerde ondersteuningsperiode voor software-updates voor cyberbeveiliging van het product is de garantieperiode van het product. Na deze periode zijn cyberbeveiligingsgerelateerde software-updates niet gegarandeerd.

Dit product verzamelt en verzendt gebruiksgegevens wanneer het is verbonden met internet (bijv. temperatuurinstellingen, ge-

bruiksduur, foutcodes). In overeenstemming met de EU Data Act (Verordening EU 2023/2854) heeft u recht op toegang tot en beheer van deze gegevens. Ga voor meer informatie over welke gegevens worden verzameld, hoe deze worden gebruikt en hoe u er toegang toe kunt krijgen naar:

www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Algemene informatie over koken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

Plus, dit hoofdstuk beschrijft een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswaren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

6.1 Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens het bakken kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.
- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidings-tabellen.
- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwingen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.

- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bakken beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik.
- Voor een goede bakprestatie moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

6.1.1 Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de etenswaren kan variëren naargelang de hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.
- Metalen, keramische en glazen vormen verlengen de bereidingstijd en de bodemoppervlakken van gebak bruinen niet gelijkmatig.
- Als u bakpapier gebruikt, kan men een lichte bruining vaststellen op het bodemoppervlak van de etenswaren. In dit geval moet u uw bereidingstijd verlengen met ca. 10 minuten.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd

in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.

- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Tips om cakes te bereiden.

- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.
- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.
- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.
- Als de binnenzijde van de cake gaar is, maar de buitenkant is plakkerig moet u minder vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips voor gebak

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.
- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt voor het gebak niet te veel onderaan in het gebak zit. Voor een gelijkmatig bruienen moet u proberen de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deegbladen en het gebak.
- Bak uw gebak in de gepaste positie en temperatuur volgens de aanbevelingen van de bereidingstabel. Als de bodem nog steeds onvoldoende bruin is, moet u het op de onderste plaat plaatsen bij de volgende bereiding.

Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Cake op de schaal	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	180	30 ... 45
Cake in de vorm	Cakevorm op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	30 ... 50
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	Op modellen met draadplanken :3 Op modellen zonder draadplanken :2	150	Op modellen met draadplanken : 25 - 35 Op modellen zonder draadplanken : 30 - 40
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	30 - 40

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	25 - 35
Koekje	Gebak plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	25 ... 40
Gebak	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	35 - 45
Broodje	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	20 ... 35
Volledig brood	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	30 ... 45
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige container op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 of 3	200	30 ... 45
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 - 70
Pizza	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	250	10 ... 20

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

6.1.2 Vlees, vis en gevogelte

De belangrijke punten bij het grillen

- Kruiden met citroensap en peper voor u een volledige kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duurt 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet op een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, na 180 ... 190	60 - 80
Lamsschenkel (1,5-2 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	85 - 110
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	15 min. 250/max, na 190	60 - 80
Kalkoen (5,5 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	1	25 min. 250/max, na 180 ... 190	150 - 210
Vis	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	20 - 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

6.1.3 Grill

Rood vlees, vis en gevogelte worden snel bruin tijdens het braden. Ze krijgen een mooi korstje en drogen niet uit. Filets van vlees, spiesjes, worsten en sappige groenten (tomaten, uiten, etc.) zijn zeer goed geschikt voor het grillen.

Algemene waarschuwingen

- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.
- **Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.
- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.
- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De oven-schaal die u wilt verschuiven, moet voldoende groot zijn om de volledige grillzone te bedekken. Deze schaal is mogelijk niet meegeleverd met het product. Plaats een beetje water op de ovenlade voor een gemakkelijke reiniging.

Grill tabel

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Stukjes kip	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 35
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	4	250	20 ... 30
Lamskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (vleesblokjes)	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Kalfskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Groentengratin	Draadrooster	4 - 5	220	20 ... 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 ... 3

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

Ventilator ondersteund laag rooster

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	200	30 - 35
Stukjes kip	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	250	25 - 35
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	250	30 - 40
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Draadrooster - Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund laag rooster	3	15 min. 250, na 180 ... 190	90 - 110

Warm de schotels die worden aangeraden in deze grilltabel niet voor

6.1.4 Test etenswaren

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming met de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controleinstanties.

- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Bereidingstabel voor testmaaltijden

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	140	20 - 30
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	Op modellen met draadplanken :3 Op modellen zonder draadplanken :2	150	Op modellen met draadplanken : 25 - 35 Op modellen zonder draadplanken : 30 - 40
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	30 - 40
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	25 - 35
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 - 70

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	4	250	20 ... 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 ... 3

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

Yoghurt

Bereiding van de yoghurt;

1. Verwijder de accessoires en de roosters aan de zijkant (indien aanwezig) uit de kookzone.
2. Plaats de yoghurtpan op de bodem van de kookzone.
3. Laat de yoghurt na het bereiden minimaal 12 uur in de koelkast staan.

Etenswaren	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Yoghurt	Volledige grill	Bodem van de kookzone	50 - 60	240 ... 360

7 Onderhoud en reiniging

7.1 Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigingsproducten voor het reinigen.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschiede reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).
- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Email oppervlakken

- De oven moet afkoelen voor de kookzone wordt gereinigd. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel toets brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.
- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Als uw product een eenvoudige stoomreinigingsfunctie heeft, kunt u lichte, niet-permanente vervuiling eenvoudig met stoom reinigen. (Zie 'Eenvoudig stoomreinigen'.)
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een oven- en grillreiniger gebruiken die wordt aanbevolen op de website van uw productmerk. Gebruik geen ovenreiniger voor buiten. Als het oppervlak erg vuil is, bevochtig het dan lichtjes en reinig het voorzichtig met een zachte borstel of schuurspons. Vermijd overmatige druk.

Katalytische oppervlakken

- De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model.
- De katalytische wanden hebben een licht mat en poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven hoeven niet te worden gereinigd.
- Katalytische oppervlakken absorberen olie dankzij de poreuze structuur en beginnen te blinken wanneer het oppervlak is verzadigd met olie. In dit geval is het aanbevolen de onderdelen te vervangen.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig kras-send gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geleverde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geleverde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

7.2 Accessoires reinigen

Plaats het product niet in een vaatwasmachine tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

7.3 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

7.4 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak in uw oven.

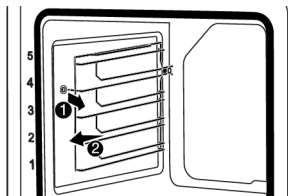
De binnenwanden van de oven reinigen

De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model. Als er een katalytische wand is, verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Katalytische wanden" voor meer informatie.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:

1. Verwijder de voorzijde van het draadrooster door het op de zijwand te trekken in de tegenovergestelde richting.
2. Trek het draadrooster naar u toe en verwijder het volledig.



3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

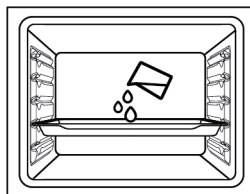
7.5 Eenvoudige stoomreiniging

Dit biedt de mogelijkheid vuil gemakkelijk te reinigen (van korte duur) dat is verzacht door de stoom in de oven en door de waterdruppels gecondenseerd in de interne oppervlakken van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Voeg 500 ml water toe aan de ovenlade en plaats de lade op het 2de rek van de oven.



Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik enkel kant-en-klaar water. Gebruik geen brandbare, alcoholische oplossingen of oplossingen met vaste deeltjes in de plaats van water.



3. Stel de oven in op de eenvoudige stoomreinigingsmodus en schakel hem in aan 100°C gedurende 15 minuten.

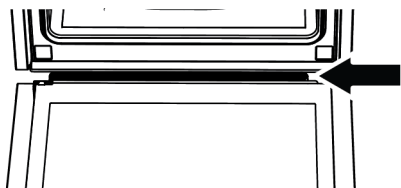
Open de deur onmiddellijk en neem de interne oppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek. Stoom ontsnapt wanneer u de deur opent. Dit kan het risico van brandwonden creëren. Open de deur voorzichtig.

Voor hardnekkig vuil, reinig het product met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.



In de eenvoudige stoomreinigingsfunctie kan men er zich aan verwachten dat het toegevoegde water verdampt en condenseert op de binnenzijde van de oven en de ovendeur om het lichte vuil te verwijderen dat in uw oven is geaccumuleerd. De condensatie die wordt gevormd op de ovendeur kan spatten veroorzaken wanneer de ovendeur wordt geopend. Zodra u de ovendeur opent, moet u de condensatie afnemen.

Na de condensatie in de oven kan een plas of vocht voorkomen in het kanaal van het bekken onder de oven. U moet het bekken afnemen met een vochtige doek en daarna drogen.



7.6 Hoge temperatuur zelfreiniging

De oven is uitgerust met een pyrolytische functie. De oven warmt op tot een temperatuur van ca. 420-480 °C en brandt tot het bestaande vuil as wordt. Er kan een sterke rookvorming optreden. Zorg voor een goede ventilatie. De reiniging aan hoge temperatuur moet worden uitgevoerd na ongeveer elke 10 toepassingen van de oven.

Algemene waarschuwingen



Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Raak het product niet aan tijdens de zelfreiniging en houd kinderen uit de buurt van het product. Wacht ten minste 30 minuten voor u de eetresten verwijdt.

- Voor u de pyrolytische functie gebruikt, moet u alle accessoires, de telescopische lade en de zijladen (indien toepasbaar) verwijderen. Als er niet worden verwijderd, zullen de accessoires en zijdelingse roosters worden beschadigd.
- Als uw product voorzien is van een pyrobestendig accessoire (betand tegen hoge temperatuur zelfreiniging) hoeft u deze accessoires niet te verwijderen uit de oven. Of uw accessoires pyrobestendig zijn wordt gespecificeerd in de accessoires sectie. Indien het niet is gespecificeerd, zijn uw accessoires niet bestand tegen hoge temperaturen. Ze moeten uit de oven worden verwijderd voor de zelfreiniging start om schade te voorkomen.
- U mag de deurafdichting niet reinigen. De glasvezel afdichting is zeer delicaat en kan gemakkelijk worden beschadigd. Als de deurafdichting is beschadigd, moet u ze vervangen met een nieuwe van een geautoriseerde dienst.

De pyrolytische functie starten:

1. Verwijder alle accessoires uit de oven. In de modellen met legplanken met draad mag u niet vergeten deze legplanken te verwijderen.
2. Voor u de oven begint te reinigen, moet u de externe oppervlakken en de etenswaren in de oven reinigen met een doek en zeepsop.
3. Selecteer de "pyrolyse" (Pyrolyse) functie.

⇒ **"P2:00"** knippert op het scherm. Als uw apparaat is uitgerust met Eco pyrolytische functie verschijnt eerst het **"Pro"** bericht op het scherm gedurende 2 seconden en daarna begint het **P2:00** bericht te knipperen.



Als de **"Pro"** en daarna de **"ECO"** berichten niet verschijnen op het scherm betekent dit dat uw apparaat niet is uitgerust met de Eco pyrolytische functie.

4. Stel te temperatuurknop in op de hoogste **"max" (maximum)** temperatuur.
5. Wanneer de pyrolysefunctie start, licht **"P2:00"** op en begint de aftelling. De tijdsduur van de pyrolyse (2 uur) verschijnt op het scherm. Deze tijd kan niet worden gewijzigd.
6. Wanneer de oven een bepaalde temperatuur bereikt na de start van de zelfreiniging verschijnt het vergdelingsymbool  op het timer-scherm en kan de ovendeur niet worden geopend. U mag het handvat niet forceren om de deur te ontgrendelen voor het einde van de reinigingsprocedure en tot het vergdelingsymbool verdwijnt van het scherm.
7. Aan het einde van de reinigingsprocedure verschijnt **"End"** op het scherm.
8. Nadat **"End"** op het scherm verschijnt, draait u aan de functie- en temperatuurknoppen op 0 (uitschakelen) om de procedure te stoppen.

9. Wanneer het  symbool verdwijnt van het scherm moet u de vuilresten verwijderen met azijnwater.
10. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.



Nadat de pyrolysefunctie is beëindigd, wordt de deurvergrendeling ingeschakeld tot de oven afkoelt tot de geschikte temperatuur. Als u tijdens deze periode iets wilt bereiden, verschijnt de letter "H" en kunt u geen bereidingen uitvoeren.

Zelfreinigende functie met een hoge temperatuur – Eco-pyrolyse (Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)

- ✓ Als uw oven niet erg vuil is, raden wij aan de "Pyrolyse - economie modus" functie te gebruiken. De "Pyrolyse - economie modus" functie duurt minder lang dan de "Pyrolyse" functie. Als de oven erg vuil is, is de "Pyrolyse - economie modus" mogelijk niet toereikend. In dit geval kunt u de "Pyrolyse" functie gebruiken.
1. Verwijder alle accessoires uit de oven. In de modellen met legplanken met draad mag u niet vergeten deze legplanken te verwijderen.
 2. Voor u de oven begint te reinigen, moet u de externe oppervlakken en de etenswaren in de oven reinigen met een doek en zeepsop.
 3. Selecteer de "pyrolyse" (Pyrolyse) functie.
 - ⇒ Het "P2:00" en "Pro" bericht wordt gedurende ca. 2 seconden weergegeven en daarna begint het P2:00 bericht te knipperen.
 4. Raak de $\oplus$ of $\ominus$ toets aan.
 - ⇒ Het "ECO" bericht wordt weergegeven op het scherm gedurende ca. 2 seconden en daarna begint het P0:59 bericht te knipperen.

5. Stel te temperatuurknop in op de hoogste "max" (maximum) temperatuur.
6. Wanneer de pyrolysefunctie start, licht P0:59 op en begint de aftelling. De tijdsduur van de pyrolyse (59 minuten) verschijnt op het scherm. Deze tijd kan niet worden gewijzigd.
7. Wanneer de oven een bepaalde temperatuur bereikt na de start van de zelfreiniging verschijnt het vergrendelingsymbool  op het timer-scherm en kan de ovendeur niet worden geopend. U mag het handvat niet forceren om de deur te ontgrendelen voor het einde van de reinigingsprocedure en tot het vergrendelingsymbool verdwijnt van het scherm.
8. Aan het einde van de reinigingsprocedure verschijnt "End" op het scherm.
9. Nadat "End" op het scherm verschijnt, draait u aan de functie- en temperatuurknoppen op 0 (uitschakelen) om de procedure te stoppen.
10. Wanneer het  symbool verdwijnt van het scherm moet u de vuilresten verwijderen met azijnwater.

11. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.



Nadat de pyrolysefunctie is beëindigd, wordt de deurvergrendeling ingeschakeld tot de oven afkoelt tot de geschikte temperatuur. Als u tijdens deze periode iets wilt bereiden, verschijnt de letter "H" en kunt u geen bereidingen uitvoeren.

7.7 De deur van de oven reinigen

U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken **"De ovendeur verwijderen"** en **"Het interne glas van de deur verwijderen"**. Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.

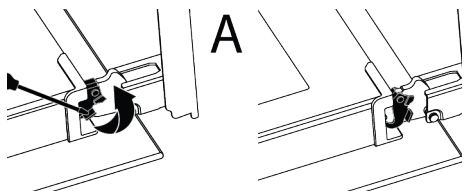
Eventuele kalkaanslag die kan optreden op het glas van de oven moet worden gereinigd met azijn en afgespoeld.



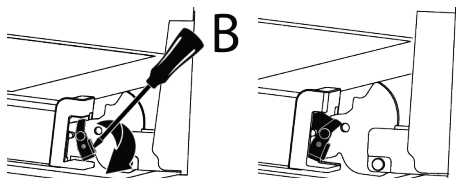
Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

De deur van de oven verwijderen

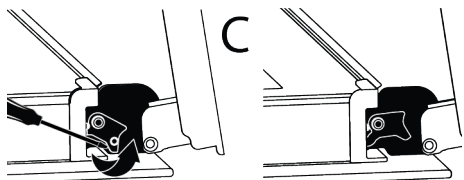
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.
3. De soorten scharnieren variëren van het type (A), (B), (C) naargelang het model van het product. De volgende afbeeldingen tonen aan hoe elke type scharnier kan worden geopend.
4. (A) type scharnier is beschikbaar in normale deurtypes.



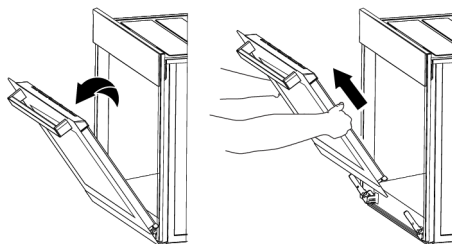
5. (B) type scharnier is beschikbaar in zachte sluiting deurtypes.



6. (C) type scharnier is beschikbaar in zachte opening/sluiting deurtypes.



7. Laat de ovendeur half open staan.



8. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de scharnieren links en rechts en verwijder de deur uit de oven.

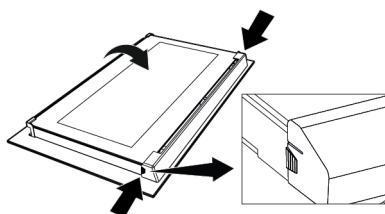


Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

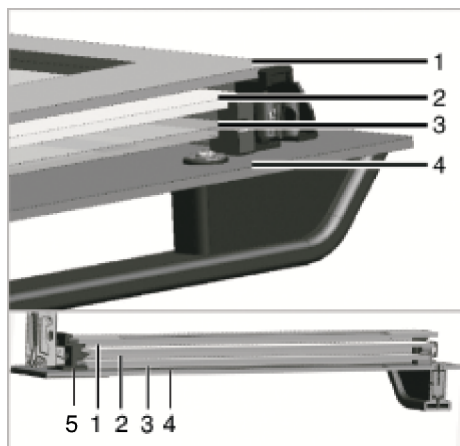
7.8 De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

De interne glasplaat van de deur vooraan kan worden verwijderd voor reiniging.

1. Open de ovendeur.

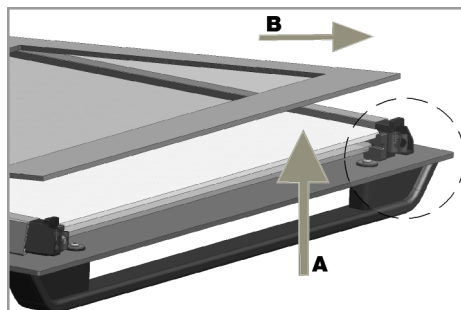


2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.



- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1 Binnenste glasplaat | 2 Tweede interne glasplaat |
| 3 Derde interne glasplaat | 4 Buitenste glasplaat |
| 5 Plastic glasplaat sleufonder | |

3. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de binnenste glasplaat voorzichtig optillen naar 'A' en daarna kunt u ze verwijderen door ze naar 'B' te trekken.



4. Herhaal deze procedure om de tweede en derde glasplaten te verwijderen.



De eerste stap van de hergroepering van de deur is de tweede en derde glasplaat (2, 3) te vervangen. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de afgeschuinde rand van de glasplaat tegen de afgeschuinde rand van de plastic sleuf plaatsen.

De volgorde van plaatsing van de tweede en derde glasplaten is niet belangrijk, aangezien ze onderling verwisselbaar zijn. Bij de bevestiging van de binnenste glasplaat (1) moet u ervoor zorgen dat de bedrukte zijde van de glasplaat op de tweede interne glasplaat zit. Het is van essentieel belang dat de onderste hoeken van alle interne glasplaten naast de onderste plastic sleuven (5) komen te zitten. Duw het plastic onderdeel naar het frame tot u een klikkend geluid hoort.

i Na de reiniging moeten alle glasplaten opnieuw worden gemonteerd.

7.9 De ovenlamp reinigen

Als de glazen deur van de ovenlamp in de kookzone vuil is, kunt u ze reinigen met wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en drogen met een droge doek. Als de ovenlamp defect is, kunt u ze vervangen via de onderstaande procedure.

De ovenlamp vervangen

Algemene waarschuwingen

- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

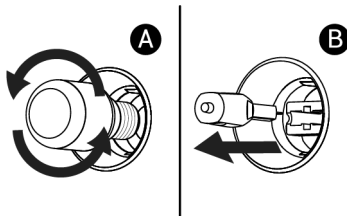
- Deze oven wordt aangedreven door een gloeilamp van minder dan 40 W, minder dan 60 mm hoog, een diameter van minder dan 30 mm, of een halogeenlamp met G9 sleuven met minder dan 60 W vermogen. De lampen zijn geschikt voor een werking bij temperaturen van meer dan 300 °C. De ovenlampen zijn beschikbaar bij de geautoriseerde diensten of gelicentieerde technici. Dit product bevat een G-energieklasse lamp.
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

Als uw oven een ronde lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder het glazen deksel door het linksom te draaien.



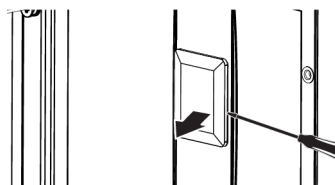
3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



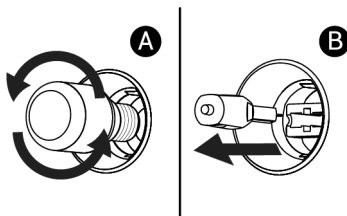
4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.

Als uw oven een vierkante lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder de roosters in overeenstemming met de beschrijving.



3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een schroeven-draaier. Verwijder eerst de schroef, als er een schroef op de vierkante lamp in uw product zit.
4. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

8 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Er ontsnapt stoom uit de oven tijdens de werking.

- Het is normaal dat er damp ontsnapt tijdens de bereiding. >>> Dit is geen fout.

Er verschijnen waterdruppels tijdens de bereiding

- De stoom die vrijkomt tijdens de bereiding condenseert wanneer deze in contact komt met koude oppervlakken buiten het product en kan waterdruppels vormen. >>> Dit is geen fout.

Er weerklinken metaalgeluiden tijdens de opwarming en afkoeling van het product.

- Metalen onderdelen kunnen uitbreiden en geluiden maken wanneer ze opwarmen. >>> Dit is geen fout.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.

Het ovenlampje is niet ingeschakeld.

- Het ovenlampje is mogelijk defect. >>> Vervang het ovenlampje.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

De oven warmt niet op.

- De oven is mogelijk niet ingesteld op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> Stel de oven in op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

De opdracht die u wilt verzenden van de "HomeWhiz" app wordt niet doorgestuurd. (Als niet is voldaan aan de toegangsvoorwaarden)

- Uw link is mogelijk onderbroken voor een tijdje. >>> Zorg ervoor dat de oven is verbonden met het draadloze netwerk en schakel de app uit en opnieuw in.

De "HomeWhiz" app geeft de status van de oven niet correct weer.

- Uw link is mogelijk onderbroken voor een tijdje. >>> Zorg ervoor dat de oven is verbonden met het draadloze netwerk en schakel de app uit en opnieuw in.

Nadat u uw product hebt geïntroduceerd in de "HomeWhiz" app verschijnt de foutmelding "Er is een fout opgetreden tijdens het associëren van uw apparaat met uw thuis en de kamer die u hebt gespecificeerd. Dit apparaat hoort toe aan een andere woning". of als u bent vergeten in welke "HomeWhiz" account

- Verwijder de koppeling door de instructies te volgen in de sectie "De koppeling verwijderen van een "HomeWhiz" verbonden oven" en herhaal de koppeling van het product van bij de start.

De "Meerdere bluetooth netwerken gedetecteerd" waarschuwing verschijnt tijdens de installatie van het product op de "HomeWhiz" app.

- Als u meer dan een app die wordt gebruikt bij u thuis is ingesteld op de configuratiemodus op hetzelfde tijdstip en uitzending bluetooth signaal kunt u de

"Meerdere bluetooth netwerken gedetecteerd" waarschuwing zien tijdens de installatie van de "HomeWhiz" app. >>> Schakel installatiemodi van de andere apps uit en ga door met slechts één app met de installatiemodus ingeschakeld.

Andere termen dan de taal die ik heb gespecificeerd verschijnen in de "HomeWhiz" app.

- Als de internetverbinding zwak is, kunnen er termen verschijnen in een andere taal in de homewhiz app dan de talen die u hebt gedefinieerd in de app. >>> Dit is geen fout.

Foutcodes/redenen en mogelijke oplossingen

Foutcodes	Fout redenen	Mogelijke oplossingen
Er 5	Communicatiefout vleessonde	Neem contact op met de bevoegde dienst om opnieuw te kunnen koken met de vleesthermometer. Verwijder de vleesthermometer en zet de functiekeuze knop op uit (0) om normaal te kunnen koken zonder de vleesthermometer in de oven. U kunt dan verder koken zonder de vleesthermometer.
Er 1 - Er 7	Communicatie fouten	Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen.
Er 8 - Er 27	Sensorfouten	Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen.
Er 28 - Er 31	Vlees sonde fouten	Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen.
Er 32 - Er 41	Fouten bij het opwarmen van de oven	Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen.
Er 42 - Er 58	Fouten in ovencomponenten	Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen.
Er 59 - Er 64	Ovendeksel fouten	Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen.
Er 65 - Er 71	Fouten met betrekking tot de stoom (in ovens met stoomfunctie)	Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen.
Er 72 - Er 80	Hardwaregerelateerde fouten	Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen.
Er 81 - Er 85	Beveiligingsfouten oven	Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen.
Er 86 - Er 88	Internetverbindingfouten (in ovens met Homewhiz-functie)	Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen.
Er 89 - Er 92	Magnetronfouten (in ovens met magnetronfunctie)	Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen.
Er 93 - Er 99	Kaart- en timerfouten	Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen.

Bijkomende informatie voor de gebruikershandleiding:	Technische informatie over de operationele spaarstanden conform EU-verordening 2023/826	
Modus	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	PERIODE (MINUTEN)*
Uit	-	-
Stand-by:	-	-
Stand-bymodus met informatie of statusweergave	0,8	20
Netwerk stand-by	2,0	20

*: De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar stand-by, de uit-modus of netwerk stand-by in minuten en afgerond naar de dichtstbijzijnde minuut.