

beko

Inbouwoven
Gebruiker Handleiding
Innbyggingsovn
Brukerhåndbok



BBIM173N0BMPEC

385445970_6/ NL/ NO/ R.AB/ 15.12.25 14:06
7768288475

Welkom!

Beste klant,

Hartelijk dan 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	4	5.3 Instellingen.....	24
1.1 Beoogd gebruik	4	6 Algemene informatie over koken ...	28
1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	5	6.1 Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven	28
1.3 Elektrische veiligheid.....	6	6.1.1 Gebak en oven etenswaren	28
1.4 Veiligheid tijdens het transport.....	7	6.1.2 Vlees, vis en gevogelte.....	31
1.5 Veiligheid tijdens de installatie.....	8	6.1.3 Grill	32
1.6 Veiligheid tijdens gebruik.....	8	6.1.4 Test etenswaren.....	33
1.7 Temperatuur waarschuwingen.....	9	7 Onderhoud en reiniging.....	35
1.8 Het gebruik van de accessoires ...	10	7.1 Algemene reinigingsinformatie.....	35
1.9 Veiligheid tijdens de bereiding.....	10	7.2 Accessoires reinigen	37
1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	11	7.3 Het bedieningspaneel reinigen	37
1.11 Hoge temperatuur zelfreiniging (pyrolyse)	12	7.4 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone).....	37
2 Milieurichtlijnen	12	7.5 Eenvoudige stoomreiniging	37
2.1 Afvalrichtlijn	12	7.6 Hoge temperatuur zelfreiniging	38
2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	12	7.7 De deur van de oven reinigen.....	40
2.2 Informatie over de verpakking.....	13	7.8 De interne glasplaat verwijderen van de oven deur.....	41
2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing	13	7.9 De ovenlamp reinigen.....	42
3 Uw product	14	8 Probleemoplossing	43
3.1 Inleiding van het product	14		
3.2 Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product ...	14		
3.2.1 Bedieningspaneel	15		
3.2.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron.....	15		
3.3 Bedieningsfuncties van de oven... ..	16		
3.4 Productaccessoires	17		
3.5 Het gebruik van de accessoires van het product.....	18		
3.6 Technische specificaties	20		
4 Eerste gebruik.....	21		
4.1 Eerst timer instelling	21		
4.2 Eerste reiniging.....	21		
5 Het gebruik van de oven.....	22		
5.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven	22		
5.2 Bediening van het oven bedieningspaneel	22		

1 Veiligheidsinstructies

- 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 verbindingkabel 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 bubbelpastic 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.

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.
- 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.

1.6 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 oven deur 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 warme 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 verwijdert.

- 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.

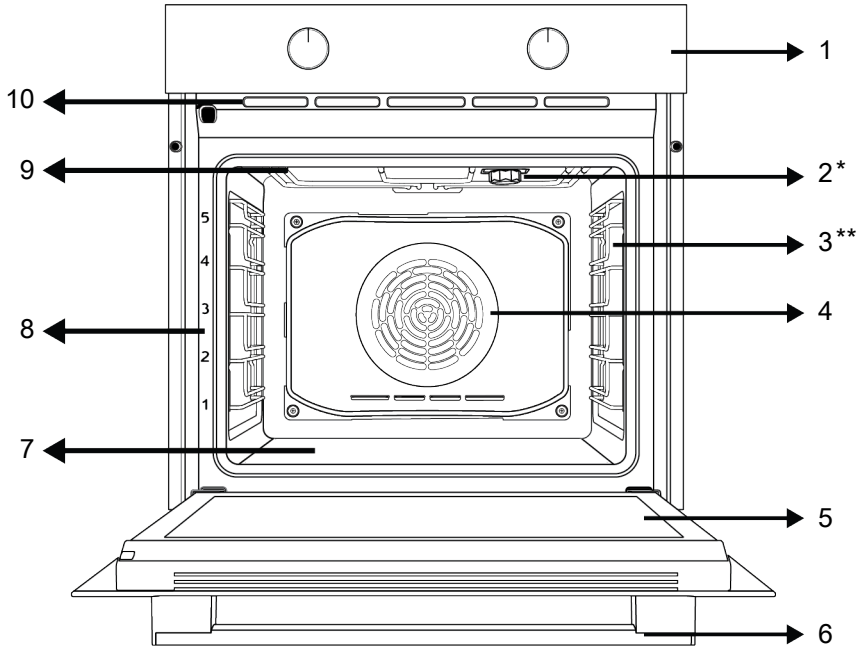
De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- 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.
- Open de deur van de magnetron niet tijdens het bakken in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Deze temperatuur kan verschillen van de waarde die wordt weergegeven op het scherm.

3 Uw product

3.1 Inleiding van het product



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

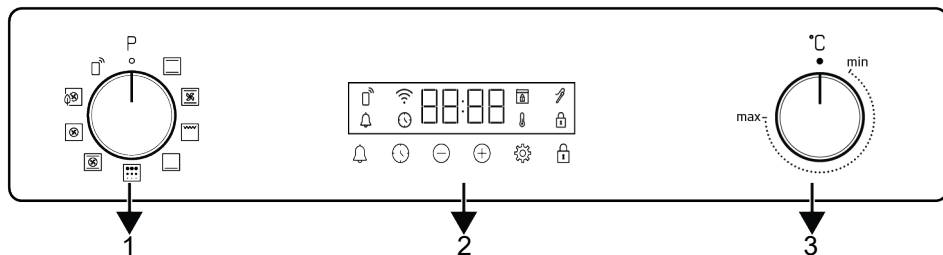
* Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een lamp, of het type en de locatie van de lamp kunnen verschillen van de afbeelding.

** 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

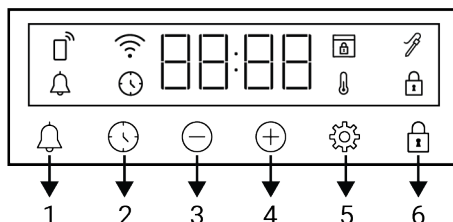
Met de temperatuurknop kun je de temperatuur selecteren waarop je wilt koken. Draai met de klok mee vanuit de gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

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 Alarmtoets
- 2 Tijdinstelling 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	Temperatuur-bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	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.
	Ventilator verwarming	40-280	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.
	Eco ventilator verwarming	160-220	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.
	"3D" functie	40-280	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.
	Volledige grill	40-280	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	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

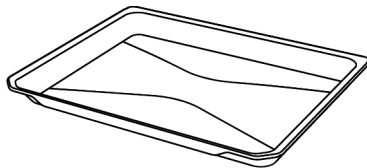
Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar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

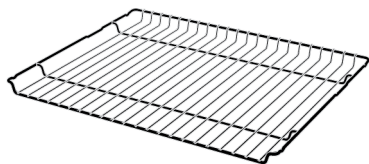
Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden.



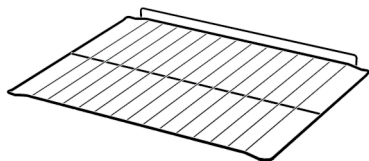
Draadrooster

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 :

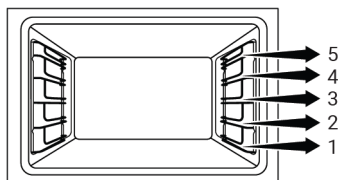


3.5 Het gebruik van de accessoires van het product

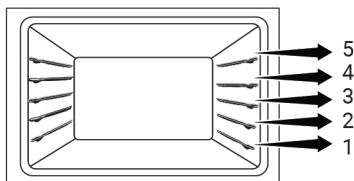
Kookplaten

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 :

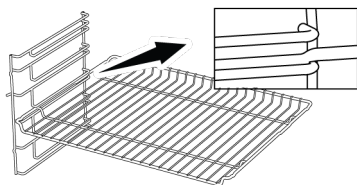


Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

Op modellen met draadplanken :

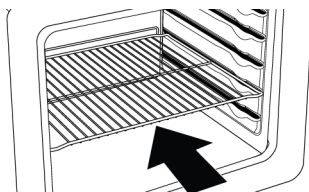
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de rooster zijplaten. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet het draadrooster worden bevestigd met de stopper op het draad-

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



Op modellen zonder draadplanken :

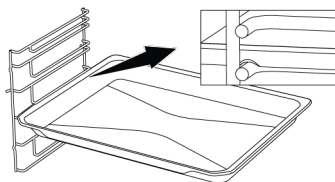
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.



De schotel op de kookplaten plaatsen

Op modellen met draadplanken :

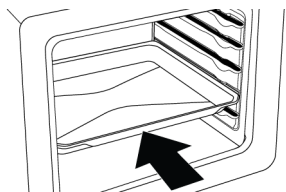
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stoppunt op 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-

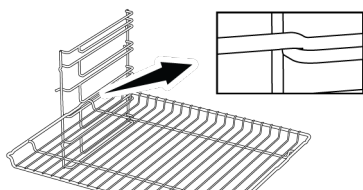
neer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



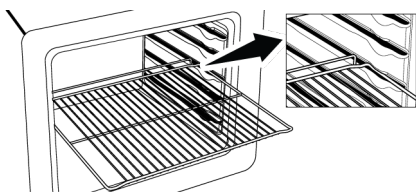
De stopfunctie van het draadrooster

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 :

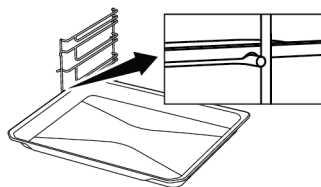


Op modellen zonder draadplanken :



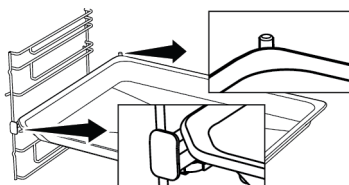
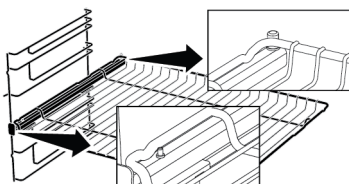
Schaal stopfunctie - Op modellen met draadplanken

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)	3,3
Oventype	Multifunctionele oven

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.

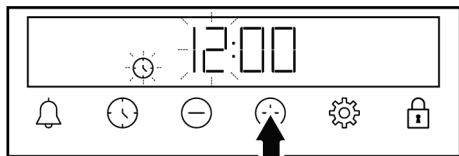
4 Eerste gebruik

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

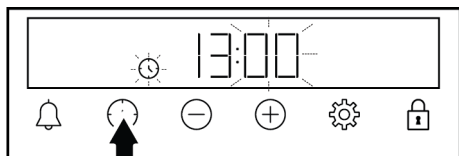
4.1 Eerst timer instelling

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.

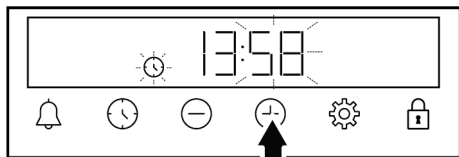
1. Wanneer de oven de eerste maal wordt ingeschakeld, knipperen het uurveld "12:00" en ⌚ symbool op het scherm.
2. Stel het tijdstip van de dag in met de ⊕/⊖ toetsen.



3. Raak de ⌚ of ⚙️ toets aan om het minutenveld in te stellen.



4. Raak de ⊕/⊖ toetsen aan om de minuten 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 "Instellingen".

i In het geval van een stroomuitval worden het tijdstip van de dag geannuleerd. 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.

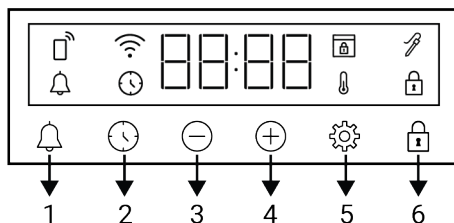
5.2 Bediening van het oven bedieningspaneel

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 Tijdinstelling 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 selectieknop 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 functieselectieknop.
2. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop.

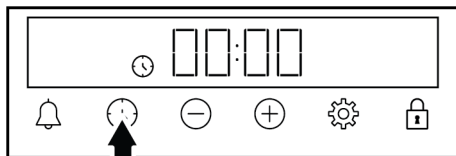
⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en  verschijnt op het scherm. De ingestelde temperatuurwaarde en 3 lijn animaties verschijnen op het scherm. Daarna wordt de tijdsduur die is verstreken sinds de start van de bereiding weergegeven in volgorde. Als 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 selectieknop en de temperatuurknop in de uitpositie (omhoog) te draaien.


Koken door de bereidingstijd in te stellen:

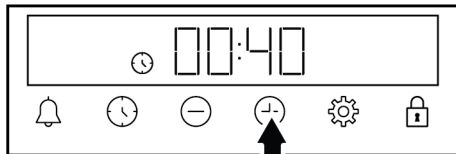
U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht en door de bereidingstijd in te stellen op de timer.


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.

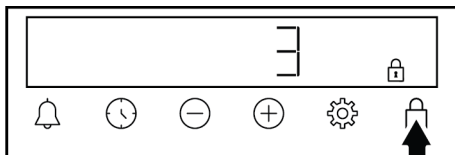
 Als er een toets wordt ingedrukt op het einde van de hoorbare waarschuwing begint de oven opnieuw te werken. Om te voorkomen dat de oven opnieuw zou inschakelen aan het einde van de waarschuwing kunt u de oven uitschakelen door de temperatuur- en functieknop op de "0" (Uit) positie te draaien



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

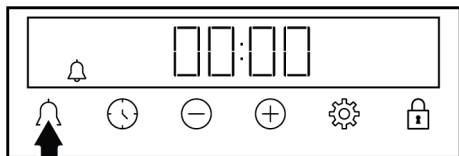
1. Raak de -toets aan totdat het -symbool van het scherm verdwijnt.
 - ⇒ Het -symbool verdwijnt van het scherm en het sleutelslot is uitgeschakeld.

Het alarm instellen

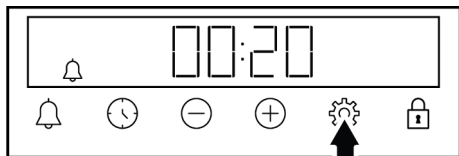
U kunt de timer van het product ook gebruiken voor andere waarschuwingen of herinneringen dan bakken. De wekker heeft geen invloed op de bedieningsfuncties van de oven. Het wordt gebruikt voor waarschuwingsoepleinden. Zo kun je de wekker gebruiken wanneer je het eten op een bepaald moment in de oven 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.

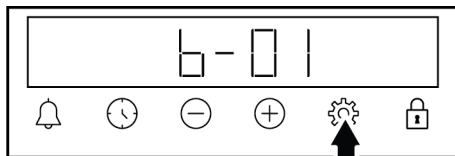
⇒ De waarschuwing stopt en het tijdstip verschijnt op het display.

Als u het alarm wilt annuleren;

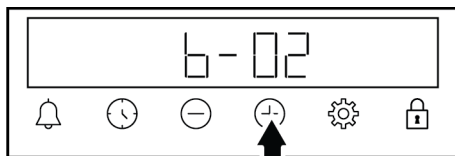
1. Raak de -toets aan totdat het -symbool op het scherm verschijnt om de alarmtijd te resetten. Raak de \ominus -toets aan totdat de "00:00"-symbool verschijnt op het display.
2. U kunt het alarm ook annuleren door lang op de -toets te drukken.

Het volume aanpassen

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



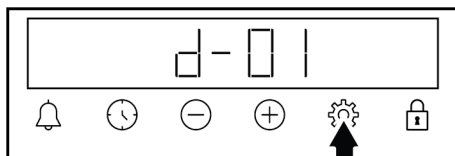
2. Stel het gewenste niveau in met de \oplus/\ominus toetsen. (**b-01-b-02**)



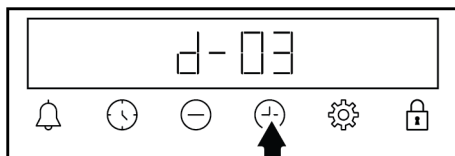
⇒ Raak de -toets aan voor bevestiging of wacht zonder een toets aan te raken. De volumereeks wordt na een tijdje actief.

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**)

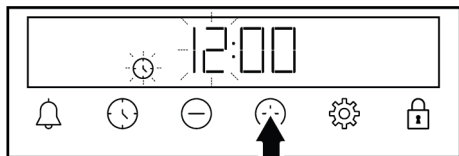


⇒ Raak de -toets aan voor bevestiging of wacht zonder een toets aan te raken. De helderheidsinstelling wordt na een tijdje actief.

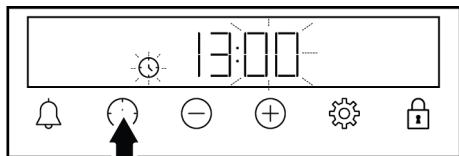
Het tijdstip van de dag wijzigen

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

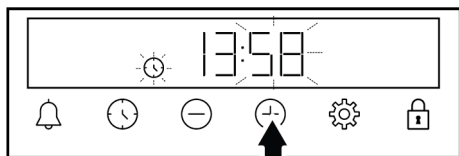
1. Raak de -toets aan totdat het -symbool op het display verschijnt.
2. Stel het tijdstip van de dag in door de \oplus/\ominus toetsen aan te raken.



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 functieknop 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 functieknop 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.

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

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

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 **	Ventilator verwarming	2	180	30 - 40
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	Op modellen met draadplanken : 3 Op modellen zonder draadplanken : 2	150	25 - 35
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 verwarming	2	155	30 - 40

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Koekje	Gebak plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	25 ... 40
Koekje	Gebak plaat *	Ventilator verwarming	3	170	20 - 30
Gebak	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	30 - 40
Gebak	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	35 - 45
Gebak	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	2	180	30 - 40
Broodje	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	20 ... 35
Broodje	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	3	180	20 - 30
Volledig brood	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	30 ... 45
Volledig brood	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	3	200	30 - 40
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
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Ventilator verwarming	3	170	50 - 65
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.

Suggesties om te koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Kleine cakes	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	Op modellen met draadplanken :150 Op modellen zonder draadplanken :140	Op modellen met draadplanken : 25 - 40 Op modellen zonder draadplanken : 30 - 45
Koekje	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	170	25 - 35
Gebak	1-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	1 - 4	180	35 - 45
Broodje	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	180	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.

Bereidingstabel met bedieningsfunctie "Eco ventilator verwarming"

- U mag de temperatuurstelling niet wijzigen na de start van de bereiding in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie.
- Open de ovendeur niet tijdens een bereiding in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt

geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen en deze temperatuur kan verschillen van de waarde die wordt weergegeven op het scherm.

- U mag niet voorverwarmen in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie.

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Kleine cakes	Standaard plaat *	3	160	25 ... 35
Koekje	Standaard plaat *	3	180	25 ... 35
Gebak	Standaard plaat *	3	200	45 ... 55
Broodje	Standaard plaat *	3	200	35 ... 45

*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
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator verwarming	2	200 - 220	60 - 80
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	"3D" functie	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
Kalkoen (5,5 kg)	Standaard plaat *	"3D" functie	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
Vis	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	"3D" functie	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.

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.

Bereidingstabel voor testmaaltijden

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

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
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	Op modellen met draadplanken :3 Op modellen zonder draadplanken :2	140	15 .. 25
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	Op modellen met draadplanken : 3 Op modellen zonder draadplanken : 2	150	25 - 35
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 verwarming	2	155	30 - 40
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 - 70
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Ventilator verwarming	3	170	50 - 65

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.

Suggesties om te koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Kleine cakes	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	Op modellen met draadplanken :150 Op modellen zonder draadplanken :140	Op modellen met draadplanken : 25 - 40 Op modellen zonder draadplanken : 30 - 45
Shortbread (zoet koekje)	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	140	15 - 25

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.
4. Houd de ovendeur gedurende de hele tijd halfoven.

Etenswaren	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Yoghurt	Ventilator verwarming	Onderkant van het kookgedeelte	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-geschikte 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, reinigungsdoeken 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 schuurpons. 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 krassend 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 geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde 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.

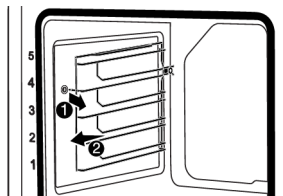
De binnenwanden van de oven reinigen

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.



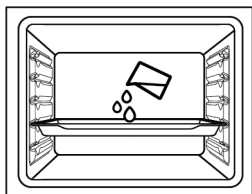
3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

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.

- i** 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 stoomreinigungsmodus 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.

- i** In de eenvoudige stoomreinigungsfunctie 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 spatsten 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 verwijdert.

- Voor u de pyrolytische functie gebruikt, moet u alle accessoires, de telescopische lade en de zijladen (indien toepaselijk) 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 vergendelingssymbool  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 vergendelingssymbool 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 de 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 vergendelingssymbool  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

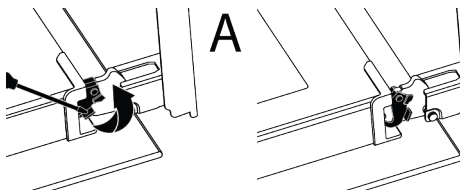
U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken "**De ovendeur verwijderen**" en "**Het interne glas van de deur verwijderen**". Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, 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.

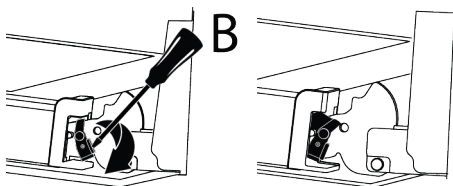
 Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

De deur van de oven verwijderen

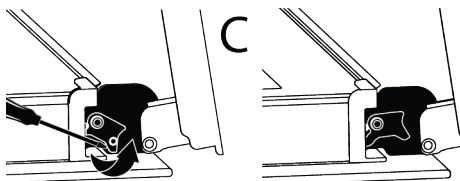
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.
3. De soorten scharnieren variëren van het type (A), (B), (C) naargelang het model van het product. De volgende afbeeldingen tonen aan hoe elke type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



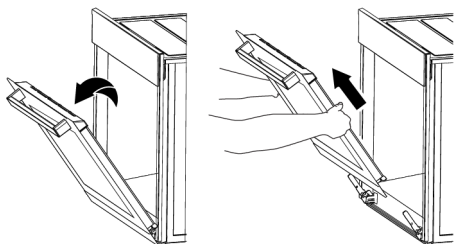
5. (B) type scharnier is beschikbaar in zachte sluiting deurtypes.



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



7. Laat de ovendeur half open staan.



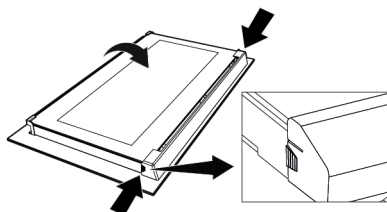
8. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de scharnieren links en rechts en verwijder de deur uit de oven.

i 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.

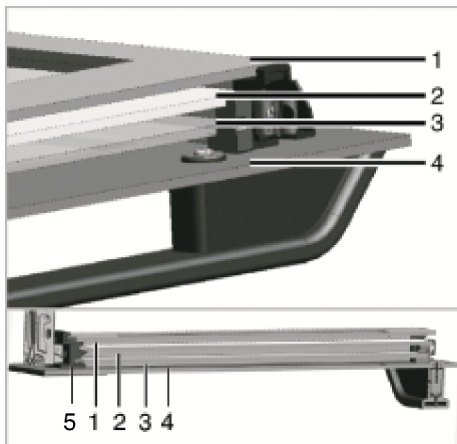
7.8 De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

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

1. Open de ovendeur.

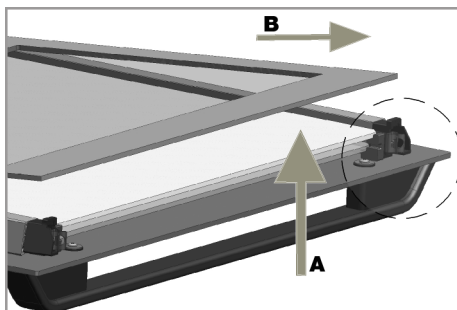


2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.



- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 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.



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

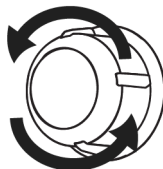
Algemene waarschuwingen

- 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!

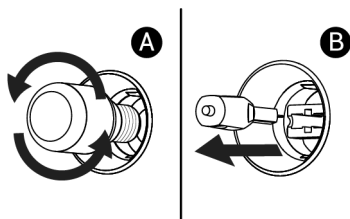
- Deze oven wordt aangedreven door een gloeilamp van minder dan 40 W, minder dan 60 mm hoog, een diameter van minder dan 30 mm, of een halogeenlamp met G9 sleuven met minder dan 60 W vermogen. De lampen zijn geschikt voor een werking bij temperaturen van meer dan 300 °C. De ovenlampen zijn beschikbaar bij de geautoriseerde diensten of gecertificeerde 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.



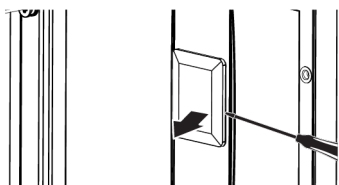
3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangegeven in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



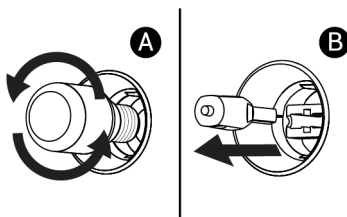
4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.

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 schroevendraaier. 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

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 functiekeuzeknop 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.

associeëren 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	Fout redenen	Mogelijke oplossingen
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	Internetverbindingsfouten (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.

Velkommen!

Kjære kunde,

Takk for at du valgte dette Beko-produktet. Vi ønsker at produktet ditt, produsert med høy kvalitet og teknologi, skal tilby deg den beste effektiviteten. Les derfor nøye gjennom denne håndboken og all annen dokumentasjon før du bruker produktet.

Husk all informasjon og advarsler som er angitt i brukerhåndboken. På denne måten vil du beskytte deg selv og produktet ditt mot farene som kan oppstå.

Ta vare på brukerhåndboken. Hvis du gir produktet til noen andre, sørg for å inkludere bruksanvisningen. Garantibetingelsene, bruken og feilsøkingemetodene for produktet er gitt i denne håndboken.

Symbolene og deres beskrivelser i brukerhåndboken:



Fare som kan resultere i død eller skade.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les brukerhåndboken.



Varm overflate-advarsel

MERKNAD Fare som kan resultere i materiell skade på produktet eller dets miljø.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhetsinstruksjoner	48
1.1	Tiltenkt bruk	48
1.2	Sikkerhet for Barn, Sårbare Personer Og Kjøledyr	48
1.3	Elektrisk sikkerhet	49
1.4	Transportsikkerhet	51
1.5	Installasjonssikkerhet	51
1.6	Sikkerhet ved bruk	52
1.7	Temperaturadvarsler	52
1.8	Bruk av tilbehør	53
1.9	Matlagingsikkerhet	53
1.10	Vedlikehold og rengjøringsikkerhet	54
1.11	Selrensing med høy temperatur (pyrolyse)	55
2	Miljøinstruksjoner	55
2.1	Avfallsdirektivet	55
2.1.1	Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet	55
2.2	Pakkeinformasjon	55
2.3	Anbefalinger for energisparing	55
3	Ditt produkt	57
3.1	Produktintroduksjon	57
3.2	Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk	57
3.2.1	Kontrollpanel	58
3.2.2	Introduksjon av ovnens kontrollpanel	58
3.3	Betjeningsfunksjoner for ovn	58
3.4	Produkttilbehør	60
3.5	Bruk av produkttilbehør	60
3.6	Tekniske spesifikasjoner	63
4	Første bruk	64
4.1	Første tidsbryterinnstilling	64
4.2	Innledende rengjøring	64
5	Bruk av ovnen	65
5.1	Generell informasjon om bruk av ovnen	65
5.2	Betjening av ovnens kontrollenhet	65
5.3	Innstillinger	67
6	Generell Informasjon Om Matlagning	70

6.1	Allmenne advarsler om baking i ovnen	70
6.1.1	Bakverk og ovnsmat	71
6.1.2	Kjøtt, fisk og fjærfe	73
6.1.3	Grill	74
6.1.4	Test matvarer	75
7	Vedlikehold og rengjøring	77
7.1	Generell informasjon om rengjøring	77
7.2	Rengjøringstilbehør	78
7.3	Rengjøring av kontrollpanelet	78
7.4	Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)	78
7.5	Enkel damprengjøring	79
7.6	Selrensing med høy temperatur	79
7.7	Rengjøring av ovnsdøren	81
7.8	Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren	82
7.9	Rengjøring av ovnslampen	83
8	Feilsøking	84

NO

1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som er nødvendige for å forhindre risiko for personskade eller materiell skade.
- Dersom produktet overleveres andre for personlig bruk eller annenhåndsbruk, bør brukerhåndboken, produktetikettene og andre relevante dokumenter og deler også overleveres.
- Selskapet vårt skal ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå dersom disse instruksjonene ikke følges.
- Unnlattelse av å følge disse instruksjonene vil ugyldiggjøre enhver garanti.
- La alltid installasjons- og reparasjonsarbeidene utføres av produsenten, autorisert serviceverksted eller en person som importørselskapet skal utpeke.
- Bruk kun originale reservedeler og tilbehør.
- Ikke reparer eller erstatt noen komponent i produktet med mindre det er tydelig spesifisert i brukerhåndboken.
- Ikke foreta tekniske modifikasjoner på produktet.

1.1 Tiltent bruk

- Dette produktet er designet for bruk hjemme. Det er ikke egnet for kommersiell bruk.
- Unngå å bruke produktet i hager, på balkonger eller i andre utendørsmiljøer. Dette produktet er ment å brukes i husholdninger og på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til forskjellige formål, som for eksempel oppvarming av rommet.
- Ovnen kan brukes til å tine, bake, steke og grille mat.
- Dette produktet skal ikke brukes til plateoppvarming, tørking ved å henge håndklær eller klær på håndtaket.

1.2 Sikkerhet for Barn, Sårbare Personer Og Kjøledyr

- Dette produktet kan brukes av barn 8 år og eldre, og personer som er underutviklet i fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller som har mangel på erfaring og kunnskap, så lenge de blir

overvåket eller opplært om sikker bruk og farer ved produktet.

- Barn bør ikke leke med produktet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre det er noen som har tilsyn med dem.
- Dette produktet skal ikke brukes av personer med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (inkludert barn), med mindre de holdes under tilsyn eller mottar de nødvendige instruksjonene.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikke leke med, klatre på eller gå inn i produktet.
- Ikke legg gjenstander som barn kan nå på produktet.
- **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn borte fra produktet.
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.

- Når døren er åpen, må du ikke legge tunge gjenstander på den eller la barn sitte på den. Du kan få ovnen til å velte eller skade dørhengslene.
- Før du kaster utslitte og ubrukelige produkter:
 1. Trekk ut støpselet og ta det ut av stikkontakten.
 2. Klipp av strømkabelen og koble den med støpselet fra produktet.
 3. Ta forholdsregler for å forhindre at barn kommer inn i produktet.
 4. Ikke la barn leke med produktet når det er i hvilemodus.



1.3 Elektrisk sikkerhet

- Koble produktet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med gjeldende klassifiseringer angitt på typeskiltet. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker. Ikke bruk produktet uten jording i henhold til lokale/nasjonale forskrifter.
- Støpslet eller stikkontakten på enheten skal være på lett tilgjengelig sted. Hvis dette ikke er mulig, bør det være en mekanisme (sikring, bryter, nøkkelbryter, osv.) på den elektriske installasjonen som

produktet er koblet til, i samsvar med de elektriske forskriftene og skille alle poler fra nettverket.

- Trekk pluggen fra produktet eller slå av sikringen før reparasjon, vedlikehold eller rengjøring.
- Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
- (Dersom produktet ikke har kabel) bruk tilkoplingskabelen kun som beskrevet i delen "Tekniske spesifikasjoner".
- Sett ikke strømledningen fast under eller bak produktet. Legg ikke tunge gjenstander oppå strømledningen. Strømledningen må verken bøyes, klemmes eller komme i kontakt med varmekilder.
- Sørg for at strømkabelen ikke er i klemme når produktet settes bort etter montering eller rengjøring.
- Baksiden av ovnen blir varm når den er i bruk. Strømkablene må ikke berøre baksiden av produktet. Ellers kan den bli skadet.
- Ikke sett de elektriske ledningene inn i ovnsdøren og ikke før dem over varme overflater. Ellers kan kabelisolasjon smelte og forårsake brann på grunn av kortslutning.
- Bruk kun original kabel. Bruk ikke ødelagte kabler eller skjøteledninger.
- Bruk ikke forlengeskabel eller padder for å benytte produktet.
- Kontakt godkjent sørvis-senter eller importør for å bruke godkjent konversjonseliminator i tilfeller hvor det er tale om en eliminator (for pluggtype) er nødvendig.
- Kontakt importøren eller godkjent sørvis-senter dersom lengden på strømledningen ikke er tilstrekkelig.
- Transportable strømkilder eller fleruttak kan overopphetes og medføre antennelse. Hold padder og transportable strømkilder unna produktet.
- Dersom strømledningen er skadd, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.
- **ADVARSEL:** Før du skifter ovnslampen, sørg for å koble produktet fra strømmettet for å

unngå fare for elektrisk støt. Koble fra produktet eller slå av sikringen fra sikringsskapet.

Dersom apparatet har strømledning og støpsel:

- Sett aldri produktets støpsel inn i en ødelagt, løs eller frakoplet stikkontakt. Sørg for at støpselet står godt fast i stikkontakten. Dersom dette skjer kan koplingene overopphetes og forårsake antennelse
- Unngå å plugge enheten inn i stikkontakter som er fattede, møkkete eller potensielt utsatt for vann (for eksempel de som er nær benkeplater der vann kan samles eller renne over). Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
- Rør aldri støpselet med fuktige hender.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten med grep om støpselet, ikke kableen.

1.4 Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før du transporterer produktet.
- Produktet er tungt, bær produktet med minst to personer.
- Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å transportere eller flytte produktet.

- Sett ikke gjenstander oppå apparatet. Bær apparatet vertikalt.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplastemballasje eller tykk papp og teip det godt. Sikre de flyttbare delene i produktet for å unngå skade.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Kontakt importør eller godkjent sørvissenteret dersom det er skadd.

1.5 Installasjonssikkerhet

- Før du begynner installasjonen må strømkableen koples fra ved å slå sikringen av.
- Bruk alltid vernehansker under transport og installasjon. Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Unngå installasjon det dersom apparatet er skadet.
- Unngå bruk av varmeisolasjonsmidler for å dekke interiøret eller møbelet som skal installeres.
- Det må ikke være direkte sollys og varmekilder, som elektriske eller gassvarmere, tilstede i området der produktet er installert.

- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.
- For å unngå overoppheting bør produktinstallasjon ikke utføres bak dekorative deksler.
- I tilfeller der gasslange/-rør eller plastvannrør er plassert bak det angitte installasjonsområdet for produktet, er det viktig å garantere at det ikke er kontakt mellom produktet og disse strømledningene. Ellers kan slangen/røret bli knust.
- Dersom det fins en stikkontakt bak steder der produktet er installert, må det sikres at produktet ikke kommer i kontakt med stikkontakten eller støpselet på apparatet.
- Ikke bruk produktet hvis frontdørglasset er fjernet eller sprukket. Ellers er det fare for skader og miljøskader.
- Ikke tråkk på apparatet uansett grunn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.
- Brennbare gjenstander må ikke oppbevares i og rundt kokeområdet. Ellers kan disse føre til brann.
- Ovnshåndtaket er ikke en håndkletørker. Ved bruk av produktet må du ikke henge håndklær, hansker eller lignende tekstiler på håndtaket.
- Hengslene på produktdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og kan sette seg fast. Ikke hold i delen med hengslene når du åpner/lukker døren.

1.6 Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter bruk.
- Hvis du ikke skal bruke produktet på lenge, koble det fra eller slå av strømmen fra sikringsskapet.
- Bruk ikke produktet dersom det bryter sammen eller blir skadd under bruk. Koble produktet fra strømtilførselen. Kontakt importør eller godkjent sørvissenter dersom det er skadd.

1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i bruk, vil produktet og dets tilgjengelige deler være varme. Vær forsiktig for å unngå å berøre produktet og varmeelementene. Barn under 8 år bør holdes unna produktet med mindre de er under konstant tilsyn.

- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer i nærheten av produktet, da overflatene vil være varme mens det er i drift.
- Hold avstand når du åpner ovnsdøren under eller på slutten av tilberedningen. Dampen kan brenne hånden, ansiktet og/eller øynene.
- Under drift er produktet varmt. Vær forsiktig for å unngå å berøre varme deler, innsiden av ovnen og varmeelementer.
- Bruk alltid varmebestandige ovnshansker når du håndterer produktet.
- Matrester i stekeområdet, som olje, kan antennes. Rengjør disse restene før steking.
- Matforgiftningsfare: Ikke la maten stå i ovnen i mer enn 1 time før eller etter steking. Ellers kan det føre til matforgiftning eller sykdommer.
- Ikke varm opp lukkede bokser og glass i ovnen. Trykket som vil bygge seg opp i boksen/krukken kan få den til å sprekke.
- Når ovnen er i bruk, må du ALDRI plassere stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen.

1.8 Bruk av tilbehør

- Det er viktig å bruke tilbehøret som følger med produktet på riktig måte. For detaljert informasjon, se avsnittet "**Bruk av produkttilbehør**".
- Lukk ovnsdøren etter å ha skjøvet tilbehøret helt inn i ovnsrommet, ellers kan det treffe dørglasset og skade det.

1.9 Matlagingsikkerhet

- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.
 - Varmeopphopningen kan skade bunnen av ovnen, og kan til og med forårsake skade på ovnsskapet eller kjøkkengulvet.
- Vær oppmerksom på følgende forholdsregler når du bruker fettete pergamentpapir eller lignende materialer:
- Plasser det smøresikre papiret i et kokekar eller på ovnstilbehøret (brett, stålgrill, osv.) med mat og sett det i den forvarmede ovnen.
 - For å unngå risikoen for å berøre ovnens varmeelementer og hindre strømmen av varm luft, fjern eventuelle

overflødige deler av smørepapir som henger fra tilbehør eller beholdere. Ikke bruk smørepapir ved ovnstemperaturer som er høyere enn den maksimale brukstemperaturen spesifisert av produsenten. Legg aldri smørepapir på ovnsbunnen.

- Ikke plasser den oppå tilbehør under forvarming.
- Trykk alltid ned med en tallerken eller lignende for å unngå at materialet flyr rundt på grunn av luftsirkulasjonen inne i ovnen.
- Dekk kun den nødvendige overflaten inne i brettet.
- Etter hver bruk bør brettet rengjøres, og eventuelt smørepapir eller lignende materialer som er brukt i brettet skal skiftes ut. Ellers kan væsker som drypper på brettet forårsake røyking eller til og med antenne flammer.
- En luftstrøm genereres når produktlokket åpnes. Smørepapir kan komme i kontakt med varmeelementer og antennes.
- Ntango ozali kosalela grill ya nsinga, esengeli kotya saani na etanda ya nse. Ellers kan matoljen og andre

komponenter som drypper på ovnsbunnen skape kraftig røyk og føre til flammer.

- Lukk ovnsdøren under grilling. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er egnet for kraftig grillbrann. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.



1.10 Vedlikehold og rengjøringsikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet, da dette kan forårsake elektrisk støt.
- Ikke bruk sterke slipende rengjøringsmidler, metallskraper, stålull eller blekemidler for å rengjøre ovnens frontdørsglass. Disse materiale kan føra til at glasyta kan bli oppskrapa og bli øydelagd.



1.11 Selrensing med høy temperatur (pyrolyse)

- Ved selrensing blir overflatene varmere enn ved vanlig bruk. Hold barn unna.
- Varme overflater forårsaker brannskader! Ikke berør produktet under selrensing og hold barn unna produktet. Vent minst 30 minutter før du fjerner restene.
- Ved selrensing vil det frigjøres røyk på grunn av brenning av matrester. Ventilert kjøkkenet ditt godt under rengjøringsprosessen.

- Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut. Fjern alt tilbehør og alle kokekar fra ovnen. Hvis produktet ditt har et pyrosikkert tilbehør (bestandig mot selrensing ved høye temperaturer), trenger du ikke å fjerne dette tilbehøret fra ovnen.
- Hvis det er en kokeplate over ovnen, må du ikke bruke kokeplaten under prolysen.

NO

2 Miljøinstruksjoner

2.1 Avfallsdirektivet

2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringssymbol for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).



Dette produktet er produsert med deler og materialer av høy kvalitet som kan gjenbrukes og er egnet for resirkulering.

Avhend derfor ikke avfallsproduktet sammen med

vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta den til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene. Riktig avhending av

apparatet bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt, samsvarer med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer som er spesifisert i direktivet.

2.2 Pakkeinformasjon

Emballasjematerialer til produktet er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjeavfallet sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall, ta det til innsamlingssteder for emballasjemateriale som er utpekt av lokale myndigheter.

2.3 Anbefalinger for energisparing

I henhold til EU 66/2014 er informasjon om energieffektivitet å finne på produktkvitteringen som følger med produktet.

Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før baking.
- I ovnen bruker du mørke eller emaljerte beholdere som overfører varme bedre.
- Forvarm alltid hvis det er spesifisert i oppskriften eller brukerhåndboken. Ikke åpne ovnsdøren ofte under steking.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttidspunktet for bakingen ved langvarig baking. Du kan spare opptil 20 % strøm ved å bruke restvarme.

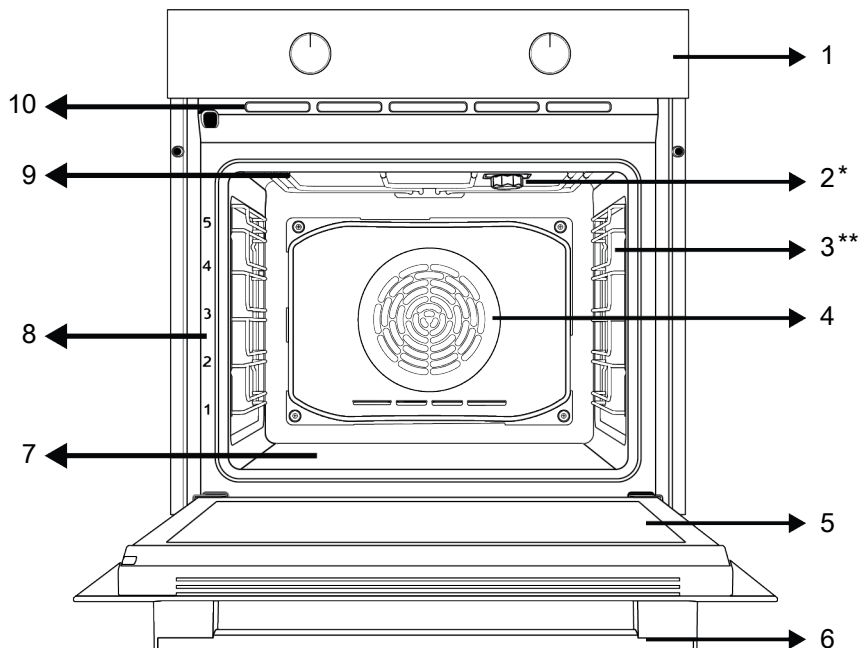
- Prøv å varme mer enn én rett om gangen i ovnen. Du kan varme mat samtidig ved å plassere to komfyrer på risten. Hvis du i tillegg tilbereder måltidene etter hverandre, vil det spare energi fordi ovnen ikke mister varmen.
- Ikke åpne døren under bakingen under "Økoviftevarme" driftsfunksjon. Hvis døren ikke åpnes, er den innvendige temperaturen optimert for å spare energi i "Økoviftevarme"-driftsfunksjonen, og denne temperaturen kan avvike fra det som vises på displayet.

NO

3 Ditt produkt

3.1 Produktintroduksjon

NO



1 Kontrollpanel

3 Trådhyller

5 Dør

7 Nedre varmeelement (under stålplaten)

9 Øvre varmeelement

2 Lampe

4 Viftemotor (bak stålplaten)

6 Håndtak

8 Hylleposisjoner

10 Ventilasjonshull

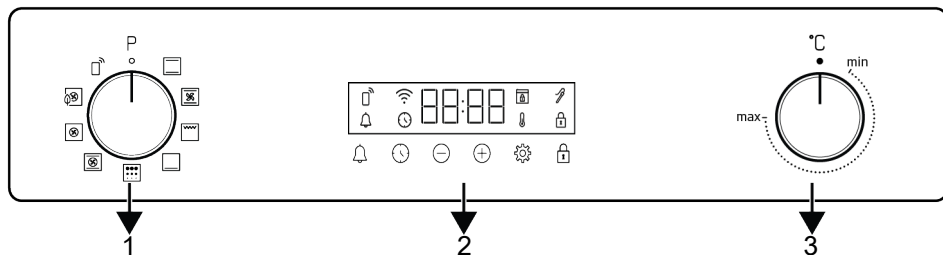
* Varierer avhengig av tmodellen. Produktet ditt har kanskje ikke en lampe, eller lampens type og plassering kan avvike fra illustrasjonen.

** Varierer avhengig av tmodellen. Produktet ditt er kanskje ikke utstyrt med rist. På bildet er et produkt med rist vist som eksempel.

3.2 Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk

I denne delen finner du oversikten over og informasjon om grunnleggende bruk av produktets kontrollpanel. Det kan være forskjeller i bilder og enkelte funksjoner avhengig av produkttype.

3.2.1 Kontrollpanel



- 1 Funksjonsvalgknapp
3 Temperaturvalgknott

- 2 Tidsbryter

Hvis det er knott(er) som styrer produktet ditt, kan denne/disse knottene i visse modeller være slik at de kommer ut når de trykkes inn (nedgravde knotter). For å gjøre innstillinger med disse knottene, skyv først den aktuelle knotten inn og trekker den ut. Etter å ha foretatt justeringen, skyver du den inn igjen og setter knotten tilbake.

3.2.2 Introduksjon av ovnsens kontrollpanel


Funksjonsvalgknapp

Du kan velge ovnsens driftsfunksjoner med funksjonsvelgerknappen. Drei til venstre/høyre fra lukket (øverst) posisjon for å velge.

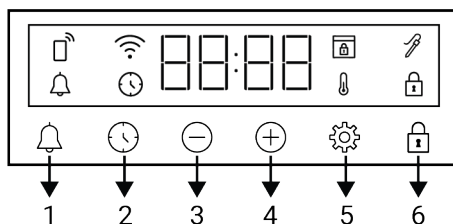
Temperaturvalgknott

Du kan velge temperaturen du vil tilberede med temperaturknappen. Drei med klokken fra den lukkede (øverste) posisjonen for å velge.

Ovns indre temperaturindikator









Du kan se ovnsens innvendige temperatur på timerdisplayet. Ovens varmes opp til den når innstilt temperatur og holder denne temperaturen og 3-linjers varmeanimasjonen blinker helt til høyre. Når ovnstemperaturen når den innstilte verdien, stopper denne animasjonen og "C"-symbolet vises konstant ved siden av den innstilte temperaturverdien. En  vil vises på displayet til ovnen når den innstilte temperaturen.

Tidsbryter



- 1 Alarmtast
2 Tidsinnstillingstast
3 Reduksjonstast
4 Økningstast
5 Innstillingerstast
6 Nøkkellåstast

Skjersymboler

-  : Baketidsymbol
 : Alarmsymbol
 : Steketermometer-symbol *
 : Nøkkellåssymbol
 : Temperatursymbol
 : Dørlåssymbol *
 : Wifi-symbol
 : Fjernkontrollsymbol










* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

3.3 Betjeningsfunksjoner for ovn

På funksjonstabellen finner du driftsfunksjonene du kan bruke i ovnen din og de høyeste og laveste temperaturene som kan stilles inn for disse funksjonene.

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra arrangementet på produktet ditt.

NO

Funksjonssymbol	Funksjonsbeskrivelse	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og bruk
	Over- og undervarme	40-280	Maten varmes opp ovenfra og nedenfra samtidig. Passer til kaker, bakverk eller kaker og gryteretter i bakeformer. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Undervarme	40-220	Bare undervarme er på. Den passer til matvarer som trenger bruning på bunnen. Denne funksjonen bør også brukes for enkel damprensing.
	Vifteassistert over-/undervarme	40-280	Varmeluften som varmes opp av de øvre og nedre varmeovnene fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett.
	Viftevarme	40-280	Luften som varmes opp av viften fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Den er egnet for matlaging med flere brett på forskjellige hyller.
	Økoviftevarme	160-220	For å spare strøm, kan du bruke funksjonen i stedet for å bruke "Viftevarme" innen rekkevidden av 160-220 °C, men tilberedningen kommer til å ta lengre tid.
	"3D"-funksjon	40-280	Øvre varmeelement, nedre varmeelement og viftevarmefunksjoner fungerer. Hver side av produktet som skal tilberedes tilberedes likt og raskt. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Full grill	40-280	Den store risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Pyrolyse	-	Den brukes til selvrensing av ovnen ved høy temperatur. Se spesifikasjonene i vedlikeholds- og rengjøringsdelen for denne funksjonen.
	Wifi-funksjon	-	Ingen varmeelement fungerer i ovnen. Den brukes til å koble til ovnen eksternt.

Funksjonene som kan velges via "HomeWhiz" applikasjonen er som følger. Disse funksjonene kan variere avhengig av modellen. Det er ikke sikkert at alle er tilgjengelige på produktet ditt.

Funksjonsbeskrivelse	Beskrivelse og bruk
Over- og undervarme	Maten varmes opp ovenfra og nedenfra samtidig. Passer til kaker, bakverk eller kaker og gryteretter i bakeformer. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
Vifteassistert over-/undervarme	Varmeluften som varmes opp av de øvre og nedre varmeovnene fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett.
Viftevarme	Luften som varmes opp av viften fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Den er egnet for matlaging med flere brett på forskjellige hyller.

"3D"-funksjon	Overvarme, undervarme og viftevarmefunksjoner fungerer. Hver side av produktet som skal tilberedes tilberedes likt og raskt. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett.
Pizzafunksjon	Undervarmeren og viftevarmen fungerer. Den egner seg til å lage pizza.
Lav grill	Den lille risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling av mindre mengder.
Full grill	Den store risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling i store mengder.
Vifteassistert full grill	Varmluften som varmes opp av den store grillen fordeles raskt inn i ovnen med viften. Den egner seg for grilling i store mengder.
Undervarme	Bare undervarme er på. Den passer til matvarer som trenger bruning på bunnen.
Bruk med vifte	Ovnen er ikke oppvarmet. Kun viften (på bakveggen) fungerer. Frossen mat med granulat tines sakte ved romtemperatur, tilberedt mat avkjøles. Tiden det tar å tine et helt kjøttstykke er lengre enn for matvarer med korn.
Hold varm	Den brukes til å holde maten ved en temperatur klar for servering i lang tid.
Økoviftevarme	For å spare strøm, kan du bruke funksjonen i stedet for å bruke Viftevarme innen rekkevidden av 160-220 °C, men tilberedningen kommer til å ta lengre tid.
Pyrolyse - økonomimodus	Den brukes til selvrensing av ovnen ved høy temperatur. Den anbefales å bruke når ovnen er litt skitten. Se spesifikasjonene i vedlikeholds- og rengjøringsdelen for denne funksjonen.
Pyrolyse	Den brukes til selvrensing av ovnen ved høy temperatur. Se spesifikasjonene i vedlikeholds- og rengjøringsdelen for denne funksjonen.
Brødfunksjon	Den brukes til å bake brød. Innkommende innstilt temperatur og tid kan ikke endres.

3.4 Produkttilbehør

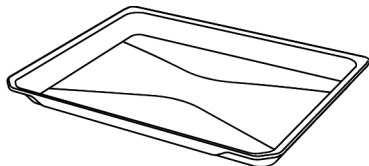
Det er forskjellige tilbehør i produktet ditt. I denne delen er beskrivelsen av tilbehøret og beskrivelsene av riktig bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehør som er beskrevet i brukerhåndboken, er kanskje ikke tilgjengelig i produktet ditt.



Brettene inne i apparatet kan bli deformert på grunn av varmen. Dette har ingen effekt på funksjonaliteten. Deformasjonen forsvinner når brettet er avkjølt.

Standard brett

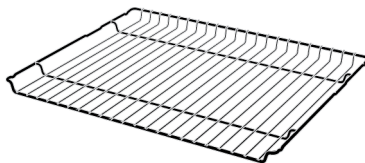
Det brukes til bakverk, frossenmat og steking av store stykker.



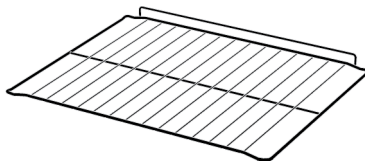
Trådgrill

Det brukes til steking eller plassering av maten som skal bakes, stekes og stues på ønsket hylle.

På modeller med trådhyller :



På modeller uten trådhyller :

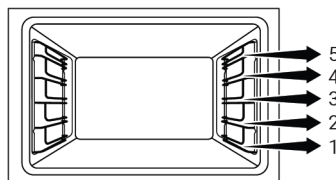


3.5 Bruk av produkttilbehør

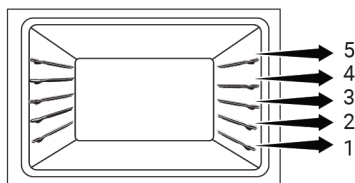
Stekehyller

Det er 5 nivåer med hylleplassering i stekeområdet. Du kan også se rekkefølgen på hyllene i tallene på ovnens fremre ramme.

På modeller med trådhyller :



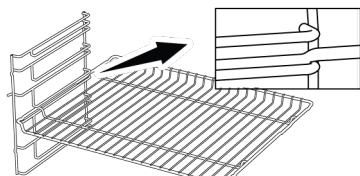
På modeller uten trådhyller :



Plassering av trådgrillen på stekehyllene

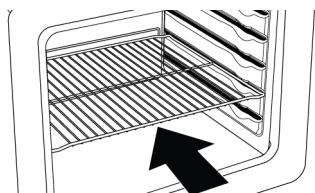
På modeller med trådhyller :

Det er avgjørende å plassere trådgrillen på trådsidehyllene riktig. Når du plasserer trådgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være på forsiden. For bedre matlaging må trådgrillen festes på trådhyllens stoppepunkt. Den må ikke passere over stoppunktet for å komme i kontakt med ovnens bakvegg.



På modeller uten trådhyller :

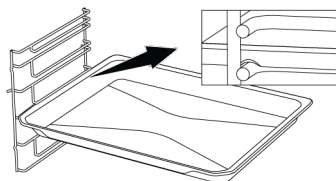
Det er avgjørende å plassere trådgrillen på sidehyllene riktig. Trådgrillen har én retning når den plasseres på hyllen. Når du plasserer trådgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være på forsiden.



Plassering av brettet på kokehyllene

På modeller med trådhyller :

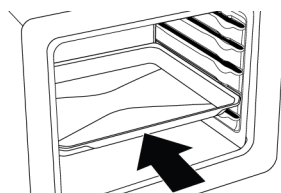
Det er også avgjørende å plassere skuffene på trådsidehyllene riktig. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må dens side som er utformet for å holde den være på forsiden. For bedre matlaging må brettet festes i stoppkontakten på rist. Den må ikke passere over stoppkontakten for å komme i kontakt med ovnens bakvegg.



NO

På modeller uten trådhyller :

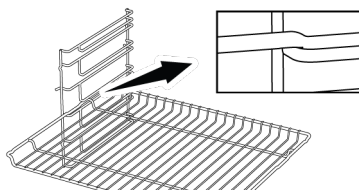
Det er også avgjørende å plassere brettene på sidehyllene riktig. Brettet har én retning når den plasseres på hyllen. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må dens side som er utformet for å holde den være på forsiden.



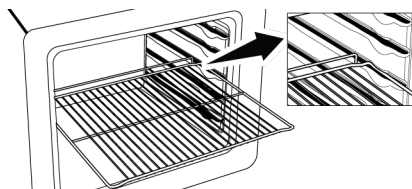
Stoppfunksjon til trådgrillen

Det er en stoppfunksjon for å hindre at trådgrillen tipper ut av trådhyllen. Med denne funksjonen kan du ta ut maten enkelt og trygt. Mens du fjerner trådgrillen, kan du trekke den fremover til den når stoppunktet. Du må gå over dette punktet for å fjerne det helt.

På modeller med trådhyller :

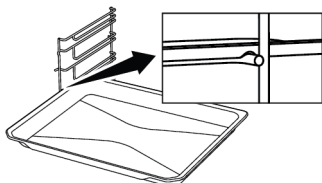


På modeller uten trådhyller :



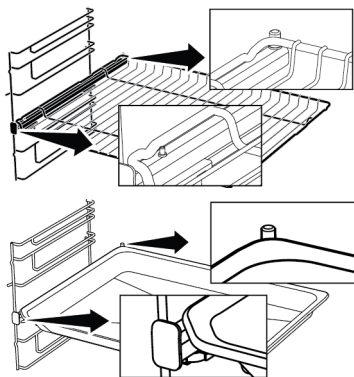
Brettstoppfunksjon - På modeller med trådhyller

Det er også en stoppfunksjon for å hindre at brettet tipper ut av trådhyllen. Mens du fjerner brettet, løsner du det fra den bakre stoppekonskanten og drar det mot deg selv til det når fremsiden. Du må passere over denne stoppekonskanten for å fjerne det helt.



Riktig plassering av trådgrillen og brettet på teleskopskinnene-Modeller med trådhyller og teleskopmodeller

Takket være teleskopskinner, kan brett eller trådgrillen enkelt monteres og fjernes. Ved bruk av brett og trådgrill med teleskopskinnen bør man passe på at tappene foran og bak på teleskopskinnene hviler mot kantene på grillen og brettet (vist på figuren).



3.6 Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	595 /594 /567
Over installasjonsmål (høyde / bredde / dybde) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Spenning/frekvens	220-240 V ~; 50 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totalt strømforbruk (kW)	3,3
Ovnstype	Multifunksjonsovn

NO

Grunnleggende: Informasjon på energimerket for elektriske ovner av hjemmetype er gitt i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Verdiene bestemmes i Over- og undervarme eller (hvis tilgjengelig) Vifteassistert over-/ undervarme funksjoner med standard belastning.

Energieffektivitetsklasse fastsettes i henhold til følgende prioritering avhengig av om aktuelle funksjoner finnes på produktet eller ikke. 1-Økovictevarme , 2-Viftevarme , 3-Vifteassistert lav grill , 4-Over- og undervarme.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Tallene i denne håndboken er skjematiske og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.



Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.

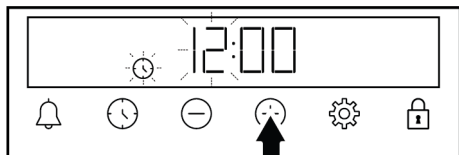
4 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre følgende som er angitt i de følgende avsnittene.

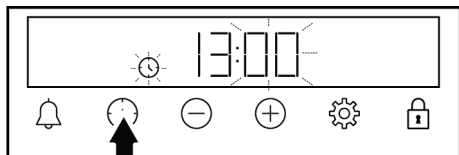
4.1 Første tidsbryterinnstilling

i Still alltid inn tid på dagen før du bruker ovnen. Hvis du ikke stiller den inn, kan du ikke lage mat i enkelte ovnsmodeller.

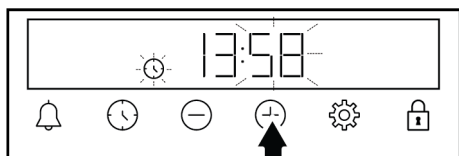
1. Når ovnen startes for første gang, vil symbolet «12:00» og ⌚ blinke på displayet.
2. Still inn klokkeslettet ved å trykke på ⊕/⊖-tastene.



3. Trykk på ⌚ eller ⚙-tasten for å aktivere minuttfeltet.



4. Trykk på ⊕/⊖-tastene for å stille inn minutter.



⇒ Klokkeslettet er innstilt og ⌚-symbolet forsvinner på tidsdisplayet

i Hvis den første tidtakeren ikke er stilt inn, fortsetter symbolet «12:00» og ⌚ å blinke, og ovnen vil ikke starte. For at ovnen skal fungere, må du bekrefte klokkeslettet ved å stille inn klokkeslettet eller trykke på ⌚-tasten når den er på «12:00». Du kan endre klokkeslettinnstillingen senere, som beskrevet i delen "Innstillinger".

i Ved strøbrudd annulleres klokkeslettinnstillingene. Den bør stilles inn på nytt.

4.2 Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som følger med produktet.
3. Bruk produktet i 30 minutter og slå det deretter av. På denne måten brennes og renses rester og lag som kan ha blitt liggende i ovnen under produksjon.
4. Når du bruker produktet, velger du den høyeste temperaturen og betjeningsfunksjonen som alle varmeelementene i produktet betjener. Se "Betjeningsfunksjoner for ovn". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.
5. Vent til ovnen er avkjølt.
6. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

Før du bruker tilbehøret:

Rengjør tilbehøret du tar ut av ovnen med vaskemiddelvann og en myk rengjøringsvamp.

MERKNAD: Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

MERKNAD: Ved første gangs bruk kan røyk og lukt komme opp i flere timer. Dette er normalt, og du trenger bare god ventilasjon for å fjerne det. Unngå direkte innånding av røyk og lukt som dannes.

5 Bruk av ovnen

5.1 Generell informasjon om bruk av ovnen

Kjølevifte (Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.)

Produktet ditt har en kjølevifte. Kjøleviften aktiveres automatisk ved behov og kjøler både forsiden av produktet og møblene. Kjøleviften fortsetter å gå under ovnsdrift eller etter at ovnen er slått av (ca. Den deaktiveres automatisk når kjøleprosessen er ferdig. Avstå fra å dekke til disse ventilasjonsåpningene. Ikke dekk til disse ventilasjonsåpningene med noe. Ellers kan ovnen overopphetes. 20-30 minutter). Hvis du tilbereder mat ved å programmere ovenns tidsbryter, slås kjøleviften av med alle funksjoner ved slutten av steketiden. Kjøleviftens driftstid kan ikke bestemmes av brukeren. Den slår seg på og av automatisk. Dette er ikke en feil.

Ovnsbelysning

Ovnsbelysningen slås på når ovnen begynner å bake. På noen modeller er belysningen på under steking, mens den i enkelte modeller slår seg av etter en viss tid.

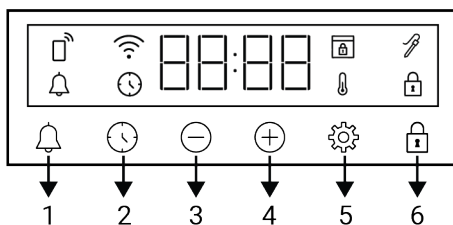
5.2 Betjening av ovenns kontrollenhet

Allmenne varsler for ovenns kontrollenhet

- Maksimal innstillingstid for bakeprosessen er fem timer og 59 minutter. Ved strøbrudd avbrytes programmet. Du må omprogrammere.
- Når du gjennomfører justering, blinker relevante symboler på skjermen. Det tar litt tid før innstillingene blir lagret.
- Hvis det er gjort noen bakeinnstillinger, kan ikke klokkeslettet justeres.

- Hvis baketiden er stilt inn når bakingen starter, vises gjenværende tid på displayet.
- I tilfeller der baketid eller sluttid for baking er stilt inn, kan du avbryte automatisk ved å trykke lenge på ⌚-tasten.

Tidsbryter



- 1 Alarmtast
- 2 Tidsinnstillingstast
- 3 Reduksjonstast
- 4 Økningstast
- 5 Innstillingerstast
- 6 Nøkkellåstast

Skjersymboler

- ⌚ : Baketidsymbol
- 🔔 : Alarmsymbol
- 🔧 : Steketermometer-symbol *
- 🔑 : Nøkkellåssymbol
- 🌡️ : Temperatursymbol
- 🔒 : Dørlåssymbol *
- 📶 : Wifi-symbol
- 📱 : Fjernkontrollsymbol

* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Slik slår du ovnen på

Når du velger en driftsfunksjon du ønsker å tilberede mat med funksjonsvelgeren og stiller inn en viss temperatur med temperaturknappen, starter ovnen.

Slik slår du av ovnen;

Du kan slå av ovnen ved å vri funksjonsvalg- og temperaturbryteren til OFF (opp).

Manuell baking for å velge ovenns temperatur og funksjon.

Du kan lage mat ved manuell kontroll (du bestemmer selv) uten å stille inn baketiden ved å velge temperatur og driftsfunksjon som er spesifikk for maten.

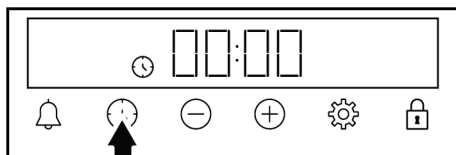


1. Velg driftsfunksjonen du ønsker å tilberede mat med med funksjonsvalg-bryteren.
2. Velg temperaturen du vil bruke med temperaturknappen.
 - ⇒ Ovnen byrjar å fungera med det same den valde funksjonen og temperaturen, og synest på skjermen. Den innstilte temperaturverdien og animasjoner med tre linjer vises på skjermen. Etterpå vises tiden som har gått siden starten av bakingen i rekkefølge. Når temperaturen i ovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner symbolet og avgir et hørbart varsel. Animasjonen med 3 linjer som vises på skjermen stopper og C-symbolet vises fast ved siden av temperaturverdien. Ovnen slås ikke av automatisk siden manuell baking gjøres uten å stille inn baketiden. Du må kontrollere bakingen og slå den av selv. Når bakingen er avsluttet slå av ovnen ved å vri funksjonsvalg- og temperaturbryteren til OFF (opp).

Baking ved å stille inn baketiden:

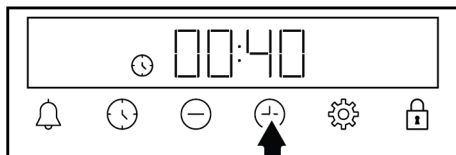
Du kan også la ovnen skru seg automatisk av når tiden er over ved å velge temperaturen og driftsfunksjonene som er spesifikke for din mat og sette baketid på tidsbryteren.

1. Velg driftsfunksjon for baking.
2. Berør -tasten til symbolet vises på skjermen for baketid.



- For raskt å stille inn baketiden, kan du trykke på -tasten for å stille inn baketiden til 30 minutter etter innstilling av bakefunksjon og temperatur og deretter bruke /-tastene for å endre tiden.

3. Still inn baketiden med /-tastene.





- Baketiden øker med 1 minutt de første 15 minuttene, etter 15 minutter øker den med 5 minutter.

4. Sett maten i ovnen og still inn temperaturen med temperaturknappen.

⇒ Ovnen byrjar å fungere med det same ved vald funksjon og temperatur. Den innstilte baketiden begynner å telle ned og vises på displayet. Nedtellingen av baketiden og den innstilte temperaturverdien og 3-linjers animasjonen ved siden av dem vises i rekkefølge. Når temperaturen i ovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner symbolet og avgir et hørbart varsel. Animasjonen med 3 linjer

som vises på skjermen stopper og C-symbolet vises fast ved siden av temperaturverdien.



5. Når den innstilte tilberedningstiden er utløpt, vises meldingen "Slutt" i displayet, symbolet  blinker og tidsuret avgir et hørbart varsel.
6. Advarselen lyder i to minutter. Røyv kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åtvaringa. Advarselet stopper og klokkeslettet vises på skjermen.

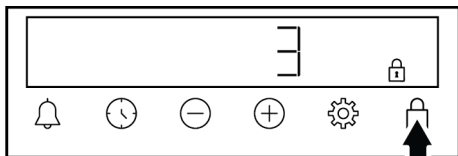
 Hvis en tast trykkes på slutten av lydvarselet, vil ovnen begynne å fungere igjen. For å forhindre at ovnen aktiveres igjen på slutten av advarselen, slå av ovnen ved å vri temperaturknappen og funksjonsknappen til "0" (av).



5.3 Innstillinger



Aktivere nøkkellåsen


Ved å bruke nøkkellåsfunksjonen kan du beskytte timeren mot forstyrrelser.

1. Trykk på  -tasten til  -symbolet vises på displayet.






⇒ Symbolet  vises på displayet og nedtellingen 3-2-1 starter. Nøkkellåsen aktiveres når nedtellingen avsluttes. Når en tast berøres etter at nøkkellåsen er satt, gir timeren et hørbart signal og  -symbolet blinker.

 Hvis du slipper  -tasten før slutten av nedtellingen, aktiveres ikke nøkkellåsen.


 Timertaster kan ikke brukes når nøkkellåsen er på. Nøkkellåsen vil ikke bli kansellert i tilfelle strømbrudd.



Deaktivering av nøkkellåsen

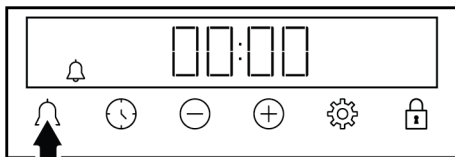
1. Trykk på  -tasten til  -symbolet forsvinner fra displayet.
 - ⇒ Symbolet  forsvinner fra displayet og tastelåsen er deaktivert.

Stille inn alarmen

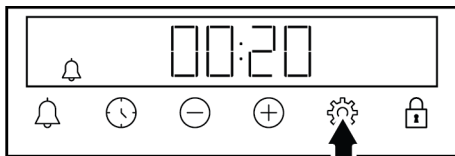
Du kan også bruke tidtakeren til produktet til enhver advarsel eller påminnelse annet enn baking. Vekkerklokken har ingen effekt på ovnens driftsfunksjoner. Den brukes til advarselsformål. For eksempel kan du bruke vekkerklokken når du vil slå maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Så snart tiden du angir er utløpt, gir timeren deg en hørbart advarsel.


 Maksimal alarmtid kan være 23 timer 59 minutter.


1. Trykk på  -tasten til  -symbolet vises på displayet.



2. Still inn alarmtiden med \pm / \pm tastene.



⇒ Etter at alarmtiden er angitt, lyser  -symbolet og alarmtiden begynner å telle ned på displayet. Hvis alarmtid og steketid er satt samtidig, vises den kortere tiden på displayet.





3. Etter at alarmtiden er fullført, begynner  -symbolet å blinke og gir deg en hørbart advarsel.

Slå av alarmen

1. På slutten av alarmperioden høres advarselen i to minutter. Trykk på en hvilken som helst tast for å stoppe hørbar advarsel.

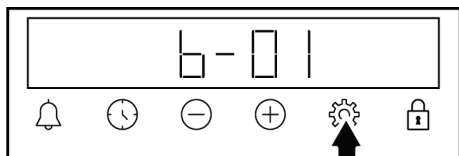
⇒ Advarselen stopper og tidspunktet på dagen vises på displayet.



Hvis du vil avbryte alarmen;

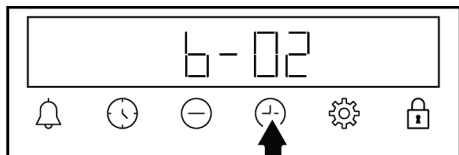
1. Trykk på  -tasten til  -symbolet vises på displayet for å tilbakestille alarmtiden. Trykk på  -tasten til «00:00»-symbolet vises på displayet.
2. Du kan også avbryte alarmen ved å trykke på  -tasten i lang tid.


Justering av volumet

1. På displayet **b-01-b-02** Trykk på  -tasten til en av verdiene vises.




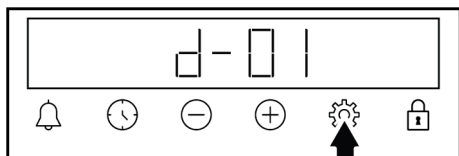
2. Still inn ønsket nivå med  /  -tastene. (**b-01-b-02**)




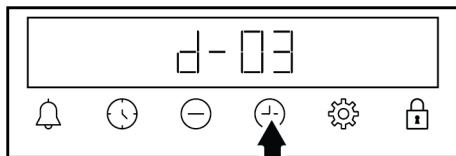
⇒ Trykk på  -tasten for bekreftelse, eller vent uten å berøre noen tast. Volumsettet blir aktivt etter en stund.


Stille inn lysstyrken på skjermen

1. På displayet **d-01-d-02-d-03** Trykk på  -tasten til en av verdiene vises.







2. Juster til ønsket lysstyrke med  /  -tastene. (**d-01-D-02-D-03**)

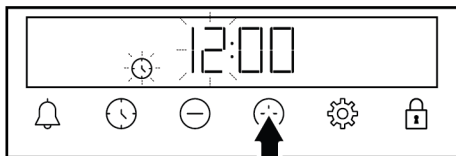


- ⇒ Trykk på  -tasten for bekreftelse, eller vent uten å berøre noen tast. Lysstyrkesettet blir aktivt etter en stund.

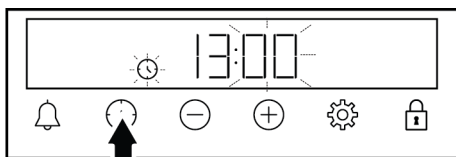
Endre tidspunktet på dagen



På ovnen din for å endre tidspunktet på dagen du tidligere har angitt:

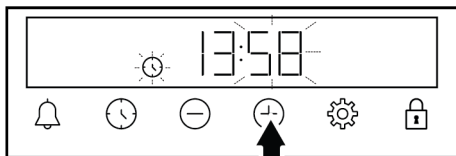
1. Trykk på  -tasten til  -symbolet vises på displayet.
2. Angi klokkeslett ved å trykke på  /  -tastene.




3. Trykk på  eller  -tasten for å aktivere minutterfeltet.



4. Trykk på  /  -tastene for å stille inn minuttet.





5. Bekreft innstillingen ved å trykke på  -tasten.



⇒ Tiden på dagen er satt og symbolet forsvinner på displayet.



Koble ovnen til det trådløse nettverket og introdusere den til "HomeWhiz"-applikasjonen

Du kan styre ovnen via "HomeWhiz"-appen fra en smartenhet ved å koble den til et trådløst nettverk. For å gjøre dette må du først installere "HomeWhiz"-appen på smartenheten. "HomeWhiz"-appen er tilgjengelig på iOS- og Android-mobiloperativsystemer.

 Etter at du har lastet ned "HomeWhiz"-applikasjonen, må du opprette ditt eget hjem ved å følge applikasjonstrinnene.


 Du kan koble ovnen til det trådløse nettverket og aktivere fjernkontroll ved å følge trinnene i appen.




1. For å sette ovnen i oppsettmodus, vri funksjonsvelgerknappen til «P»-posisjon mens ovnen er i av-posisjon.
2. Trykk på «»-tasten til «C00» vises på displayet.
 - ⇒ C00 Wi-Fi er slått av
 - ⇒ C01 Wi-Fi er på
3. Trykk på  tastene samtidig i 3 sekunder.
 - ⇒ Når ovnen går inn i oppsettmodus, vises en animasjon med blinkende linjer på displayet.
4. Åpne "HomeWhiz"-appen du har installert på smartenheten. Etter å ha opprettet ditt eget hjem, velg ovnen under kjøkkenprodukter, skriv inn produktets lagernummer i appen, og følg trinnene i appen.

 Produktets lagernummer er nummeret som begynner med «77...» nederst på forsiden av håndboken.
5. Fullfør introduksjonen av ovnen til applikasjonen ved å følge påføringstrinnene.
 - ⇒ Når demonstrasjonen er fullført, vises «C01» og «» på displayet.

Aktivere fjernkontroll av ovnen



- ✓ Etter at du har registrert ovnen din i "HomeWhiz"-appen, kan du styre den eksternt:

1. For å sette ovnen i oppsettmodus, vri funksjonsvelgeren til «Wifi-funksjon»-posisjonen mens ovnen er slått av.
2. Vri temperaturknappen med klokken til en annen posisjon enn «0».
 - ⇒ Symbolet «» vises på displayet.

 Hvis -symbolet vises på displayet, men det høres en feiltone når du trykker på -tasten, -symbolet vises ikke på displayet, eller -symbolet blinker, må du sjekke internettforbindelsen du koblet produktet til. Hvis Internett-tilkoblingen er vellykket og problemet vedvarer, gjentar du installasjonstrinnene.

"HomeWhiz" Slette kartleggingen av en etablert ovn

- ✓ Etter at du har lagt til produktet ditt i "HomeWhiz"-appen, blir produktinformasjonen din matchet med brukerkontoen du brukte for "HomeWhiz". Hvis du mister tilgangen til kontoen du brukte i appen, eller vil slette kampen av andre grunner, følger du disse trinnene:

1. For å sette ovnen i oppsettmodus, vri funksjonsvelgerknappen til «P»-posisjon mens ovnen er i av-posisjon.
2. Trykk på /⊖ tastene samtidig i 5 sekunder.
3. En animasjon med blinkende linjer vises på displayet.
4. Når slettingsprosessen for sammenkobling er fullført, høres et advarselpip og ovnen starter på nytt. Symbolet «» forsvinner fra displayet.



Hvis det oppstår et problem under slettingsprosessen for kamp og prosessen ikke kan fullføres, høres en feil lyd.

5. Når den matchende slettingsprosessen er fullført, kan du markedsføre produktet til "HomeWhiz" -kontoen din igjen.

NO

Samsvar med standarder og testinformasjon / EU-samsvarserklæring

	Utviklings-, produksjons- og salgsstadiene for dette produktet utføres i henhold til sikkerhetsreglene spesifisert i all relevant lovgivning i EU.
Frekvensbånd	: 2,4 Ghz
Maks. overføringskraft	: maks. 100 mW
CE-samsvarserklæring	
Arçelik A.Ş. erklærer at dette produktet er i samsvar med 2014/53/EU-direktivet. En detaljert RØD samsvarserklæring er tilgjengelig online på nettstedet support.beko.com i tilleggskommunikasjonene på produktsiden for produktet ditt.	

Den definerte støtteperioden for programvareoppdatering relatert til cybersikkerhet for produktet er garantiperioden for produktet. Etter denne perioden er ikke sikkerhetsrelaterte programvareoppdateringer garantert. Dette produktet samler inn og overfører bruksdata når det er koblet til internett (f.eks. temperaturinnstillinger,

bruksvarighet, feilkoder). I samsvar MED EUS Datalov (Forordning EU 2023/2854) har du rett til å få tilgang til og administrere disse dataene. For detaljer om hvilke data som samles inn, hvordan de brukes og hvordan du får tilgang til dem, vennligst besøk: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Generell Informasjon Om Matlaging

Du kan finne tips om klargjøring og tilberedning av maten din i denne delen. I tillegg beskriver denne delen noen av matvarene som er testet av produsentene og de mest passende innstillingene for disse matvarene. Passende ovnsinnstillinger og tilbehør for disse matvarene er også angitt.

6.1 Allmenne advarsler om baking i ovnen

- Når du åpner ovnsdøren under eller etter steking, kan det komme ut varmbrennende damp. Ovnsdøren kan være åpen. Ovnsdøren kan være åpen. Hold deg unna når du åpner ovnsdøren.
- Intens damp som genereres under steking kan danne kondenserte vanndråper på innsiden og utsiden av

ovnen og på de øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er en normal og fysisk hendelse.

- Tilberedningstemperaturen og tidsverdiene for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av denne grunn er disse verdiene gitt som områder.
- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å tilberede mat. Tilbehør som blir liggende i ovnen kan forhindre at maten tilberedes med riktige verdier.
- For matvarer som du skal tilberede i henhold til din egen oppskrift, kan du referere til lignende matvarer gitt i matlagingstabellene.
- Bruk av det medfølgende tilbehøret sikrer at du får den beste tilberedningssytelsen. Følg alltid advarslene og informasjonen gitt av produsenten for det eksterne kokekaret du skal bruke.

- Klipp det fettsikre papiret du skal bruke i tilberedningen i passende størrelser til beholderen du skal lage mat. Smørepapir som renner over fra beholderen kan skape risiko for brannskader og påvirke kvaliteten på bakingen. Bruk det fettsikre papiret du skal bruke i det angitte temperaturområdet.
- For god bakeytelse plasserer du maten på den anbefalte riktige hyllen. Ikke endre hylleposisjon under tilberedning.
- Verdien spesifisert i tilberedningstabellene fastslås som et resultat av testene utført i våre laboratorier. Verdier som passer for deg kan avvike fra disse verdiene.
- Plasser maten på riktig hylle som er anbefalt i tilberedningstabellen. Referer til nederste hylle i ovnen som hylle 1.

6.1.1 Bakverk og ovnsmat

Generell informasjon

- Vi anbefaler å bruke tilbehøret til produktet for en god tilberedningsytelse. Hvis du ønsker å bruke et eksternt kokekar, er det foretrekkelig med mørkt, ikke-klebende og varmebestandig servise.
- Hvis forvarming anbefales i tilberedningstabellen, sørg for å sette maten i ovnen etter forvarming.
- Hvis du vil tilberede mat ved å bruke kokekar på trådgrill, plasserer du den midt på trådgrill, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle materialer som brukes til å lage bakverk skal være ferske og ha romtemperatur.
- Tilberedningsstatusen til matvarene kan variere avhengig av matmengden og størrelsen på kokekaret.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenger koketiden, og bunnflatene på bakevarer blir ikke jevnt brune.
- Hvis du bruker bakepapir, kan du se lett bruning på undersiden av maten. I denne situasjonen kan det hende du må forlenge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.

Tips for baking av kaker

- Hvis kaken er fuktig bruker du en liten mengde væske eller reduserer temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er fuktig, bruk en liten mengde væske eller reduser temperaturen med 10°C.
- Hvis toppen av kaken er brent, setter du den på nederste hylle, senker temperaturen og øker steketiden.
- Hvis innsiden av kaken er godt stekt, men utsiden er klissete, bruker du mindre væske, reduserer temperaturen og øker steketiden.

Tips til bakverk

- Hvis deigen er for tørr, øker du temperaturen med 10 °C og forkorter steketiden. Fukt deigplatene med en saus bestående av melk, olje, egg og yoghurtblanding.
- Hvis deigen steker sakte, påser du at tykkelsen på deigen du har laget ikke renner over brettet.
- Hvis bakverket er brunet på overflaten, men bunnen ikke er stekt, passer du på at mengden saus du skal bruke til bakverket ikke er for mye i bunnen av deigen. For en jevn bruning prøver du å fordele sausen jevnt mellom deigplatene og bakverket.
- Stek bakverk i posisjon og temperatur som passer til steketabellen. Hvis bunnen fortsatt ikke er brunet nok, legger du den på en nederste hylle for neste tilberedning.

Kokebord for bakverk og ovnsmat

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kake på brettet	Standard brett *	Over- og undervarme	3	180	30 ... 45
Kake i formen	Kakeform på trådgrill **	Viftevarme	2	180	30 ... 40
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	På modeller med trådhyller : 3 På modeller uten trådhyller : 2	150	25 ... 35
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	2	150	30 ... 40
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	2	155	30 ... 40
Småkake	Bakebrett *	Over- og undervarme	3	170	25 ... 40
Småkake	Bakebrett *	Viftevarme	3	170	20 ... 30
Kake	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	30 ... 40
Kake	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	2	180	35 ... 45
Kake	Standard brett *	Viftevarme	2	180	30 ... 40
Bolle	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	20 ... 35
Bolle	Standard brett *	Viftevarme	3	180	20 ... 30
Hele brød	Standard brett *	Over- og undervarme	3	200	30 ... 45
Hele brød	Standard brett *	Viftevarme	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær beholder av glass/metall på trådgrill **	Over- og undervarme	2 eller 3	200	30 ... 45
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Viftevarme	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard brett *	Over- og undervarme	2	250	10 ... 20

NO

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Forslag til matlagning med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	På modeller med trådhyller :150 På modeller uten trådhyller :140	På modeller med trådhyller : 25 ... 40 På modeller uten trådhyller : 30 ... 45
Småkake	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	170	25 ... 35
Kake	1-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	1 - 4	180	35 ... 45
Bolle	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	180	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Kokebord med betjeningsfunksjon "Økoviftevarme"

- Ikke endre temperaturinnstillingen etter å ha startet tilberedning i driftsfunksjonen "Økoviftevarme".
- Ikke åpne døren under kokingen under "Økoviftevarme"-driftsfunksjon. Hvis døren ikke åpnes, er den innvendige temperaturen optimert for å spare energi, og denne temperaturen kan avvike fra det som vises på displayet.
- Ikke forvarm i "Økoviftevarme" driftsfunksjonen.

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	Standard brett *	3	160	25 ... 35
Småkake	Standard brett *	3	180	25 ... 35
Kake	Standard brett *	3	200	45 ... 55
Bolle	Standard brett *	3	200	35 ... 45

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

6.1.2 Kjøtt, fisk og fjærfe

Nøkkelpunktene ved grilling

- Hvis du krydrer den med sitronsaft og pepper før du tilbereder hel kylling, kalkun og store kjøttstykker, vil dette øke tilberedningsytelsen.
- Det tar 15 til 30 minutter mer å tilberede utbenet kjøtt enn fileten ved steking.
- Du bør beregne ca 4 til 5 minutters steketid per centimeter av kjøtttykkelse.
- Etter at steketiden er utløpt, lar du kjøttet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften av kjøttet fordeles bedre til det stekte kjøttet og kommer ikke ut når kjøttet kuttet.

- Fisk bør plasseres på middels eller lavt nivå i en varmebestandig plate.

- Tilbered de anbefalte rettene i steketabellen med et enkelt brett.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe

NO

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	3	15 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	60 ... 80
Lammeskank (1,5-2 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	3	170	85 ... 110
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	2	15 min. 250/ maks, etter 190	60 ... 80
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Viftevarme	2	200 ... 220	60 ... 80
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	2	15 min. 250/ maks, etter 190	60 ... 80
Kalkum (5.5 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	1	25 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	150 ... 210
Kalkum (5.5 kg)	Standard brett *	"3D"-funksjon	1	25 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	3	200	20 ... 30
Fisk	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	3	200	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

6.1.3 Grill

Rødt kjøtt, fisk og fjærfekjøtt blir raskt brunt når det grilles, holder en vakker skorpe og tørker ikke ut. Filetkjøtt, grillspyd, pølser samt saftige grønnsaker (tomater, løk osv.) egner seg spesielt godt til grilling.

Allmenne advarsler

- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er egnet for kraftig grillbrann. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.

- **Lukk ovnsdøren under grilling. Grill aldri med ovnsdøren åpen. Varme yter kan årsaka brannskader.**

Nøkkelpunktene til grillen

- Tilbered mat med lignende tykkelse og vekt så mye som mulig for grillen.
- Plasser bitene som skal grilles på trådgrill eller ristbrettet ved å fordele dem uten å overskride varmeelementets mål.
- Avhengig av tykkelsen på stykkene som skal grilles, kan steketidene i tabellen variere.

- Skyv trådgrill eller ristbrettet til ønsket nivå i ovnen. Hvis du tilbereder mat på trådgrill, skyver du ovnsplaten til den nederste hyllen for å samle opp oljene. Ovnsplaten du skal skyve bør ha en

størrelse som dekker hele grillområdet. Dette brettet følger kanskje ikke med produktet. Hell litt vann i ovnsbrettet for enkel rengjøring.

Grillbord

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Fisk	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingbiter	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Kjøttballe (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Lammekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Biff - (kjøtterninger)	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Grønnsaksgrateng	Trådgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 3

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.

Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

6.1.4 Test matvarer

- Maten i dette steketabellen er tilberedt i henhold til standarden EN 60350-1 for å lette testing av produktet for kontrollinstitutter.

Steketabell for testmåltider

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kakekjeks	Standard brett *	Over- og undervarme	3	140	20 ... 30
Kakekjeks	Standard brett *	Viftevarme	På modeller med trådhyller :3 På modeller uten trådhyller :2	140	15 .. 25
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	På modeller med trådhyller : 3 På modeller uten trådhyller : 2	150	25 ... 35
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	2	150	30 ... 40

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	2	155	30 ... 40
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Viftevarme	3	170	50 ... 65

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Forslag til matlagning med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	På modeller med trådhyller :150 På modeller uten trådhyller :140	På modeller med trådhyller : 25 ... 40 På modeller uten trådhyller : 30 ... 45
Kakekjeks	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	140	15 ... 25

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Grill

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kjøttbolle (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 3

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.

Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

Yoghurt

Tilberedning av yoghurt:

1. Fjern tilbehøret og eventuelle rist på siden av kokesonen.
2. Plasser yoghurtbeholderen i bunnen av kokesonen.
3. Etter at du har tilberedt yoghurten, la den hvile i kjøleskapet i minst 12 timer.
4. Hold ovnsdøren halvveis åpen hele tiden.

Mat	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Yoghurt	Viftevarme	Bunnen av kokeområdet	50 - 60	240 ... 360

7 Vedlikehold og rengjøring

7.1 Generell informasjon om rengjøring

Allmenne advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsake brannskader.
- Ikke bruk vaskemidlene direkte på de varme overflatene. Dette kan forårsake permanente flekker.
- Produktet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene skal hindres i å brenne seg når produktet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.
- Ikke bruk damprengjøringsprodukter til rengjøring.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Uegnete rengjøringsmidler er: blekemiddel, rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk, syre eller klorid, damprengjøringsprodukter, avkalkingsmidler, flekk- og rustfjernere, skurende rengjøringsmidler (kremrengjøringsmidler, skurepulver, skurekrem, skurende og ripende skrubber, ståltråd, svamper, rengjøringskluter som inneholder smuss og vaskemiddelrester).
- Det er ikke nødvendig med spesielt rengjøringsmateriale i rengjøringen som gjøres etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.
- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.

- Ikke vask noen komponent av apparatet i oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

Inox - rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie inox-overflater og -håndtak.
- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.
- Rengjøringsmidler som sprayer/påføres overflaten bør rengjøres umiddelbart. Slipende rengjøringsmidler som er igjen på overflaten, gjør at overflaten blir hvit.

Emaljerte overflater

- Ovnen må avkjøles før du rengjør kokeområdet. Rengjøring på varme flater vil danne både brannfare og skade emaljeoverflaten.
- Etter hver bruk, rengjør emaljeoverflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Hvis produktet ditt har en enkel damprengjøringsfunksjon, kan du også bruke enkel damprengjøring for lett, ikke-permanent smuss. (Se «Enkel damprengjøring».)
- For vanskelige flekker kan en ovns- og grillrens som anbefales på nettstedet til produktmerket ditt, brukes. Ikke bruk en ekstern ovnsrens. Hvis overflaten er

svært skitten, fukt den litt og rengjør den forsiktig med en myk børste eller skrubbetråd. Unngå å bruke for høyt trykk.

Katalytiske overflater

- Sideveggene i kokeområdet kan kun dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell.
- De katalytiske veggene har en lett matt og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen bør ikke rengjøres.
- Katalytiske overflater absorberer olje takket være dens porøse struktur og begynner å skinne når overflaten er mettet med olje, i dette tilfellet anbefales det å bytte ut delene.

Glassoverflater

- Ved rengjøring av glassoverflater, bruk ikke harde metallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekkene (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarging og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk hardmetallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade overflatene.
- Sørg for å ikke la komponentene i produktet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

7.2 Rengjøringstilbehør

Ikke legg produkttilbehørene i en oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

7.3 Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knappkontroll, tørk av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Ikke fjern knottene og pakningene under for å rengjøre panelet. Kontrollpanelet og knappene kan være skadet.
- Når du rengjør inox-panelene med knappkontroll, må du ikke bruke inox-rengjøringsmidler rundt knappen. Indikatorene rundt knotten kan slettes.
- Rengjør berøringskontrollpanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en nøkkellåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.

7.4 Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)

Følg rengjøringstrinnene beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til overflatetypene i ovnen din.

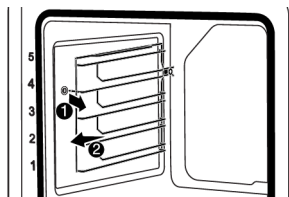
Rengjøring av ovnens sidevegger

Sideveggene i kokeområdet kan kun dekket med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell. Hvis det er en katalytisk vegg, se avsnittet "Katalytiske overflater" for informasjon.

Hvis produktet ditt er en trådhyllmodell, fjerner du trådhyllene før du rengjør sideveggene. Fullfør deretter rengjøringen som beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til type sideveggoverflate.

Slik fjerner du sidetrådhyllene:

1. Fjern forsiden av trådhyllen ved å trekke den på sideveggen i motsatt retning.
2. Trekk trådhyllen mot deg for å fjerne den helt.



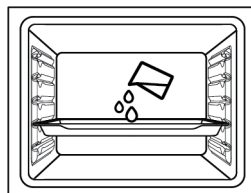
3. For å feste hyllene igjen, må prosedyrene som brukes når de fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis.

7.5 Enkel damprensing

Dette gjør det mulig å rense smuss (som ikke blir liggende over lang tid) som myknes av dampen inne i ovnen og av vanndråpene som lett kondenserer i ovnens indre overflater.

1. Fjern alt utstyr fra ovnen.
2. Tiltsett 500 ml vann i brettet og plasser det på 2. hylle i ovnen.

i Bruk korkje destillert eller filtrert vatn. Bruk einast vatn frå tank. Bruk ikkje brennbare, alkoholhaldige eller faste partikulære løysingar i staden for vatn.



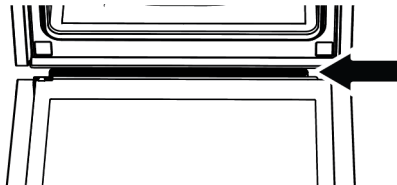
3. Sett ovnen i driftsmodus for enkel damprensing og bruk den ved 100 °C i 15 minutter.

Åpne døren umiddelbart og tørk av innsiden av ovnen med en våt svamp eller klut. Damp slipper ut når døren åpnes. Dette kan utgjøre en risiko for brannskader. Ver varsam når du opnar døra.

For vanskelig smuss rengjør du produktet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.

i I funksjonen for enkel damprensing forventes det at det tilsatte vannet fordamper og kondenserer på innsiden av ovnen og ovnsdøren for å mykne opp den lette skitten som dannes i ovnen. Kondens som dannes på ovnsdøren kan dryppe rundt når ovnsdøren åpnes. Straks ovnsdøra blir opna bør du turka kondensatet vekk.

Etter kondenseringen inne i ovnen kan det oppstå dammer eller fuktighet i bunnpannen under ovnen. Tørk av denne bunnpannen med en fuktig klut etter bruk og tørk den.



7.6 Selrensing med høy temperatur

Ovnen er utstyrt med en pyrolysefunksjon. Ovnen varmes opp til en temperatur på ca. 420-480 °C og brenner til den eksisterende skitten blir til aske. En sterk røyk kan

genereres. Sørg for god ventilasjon. Høytemperaturrensing bør utføres etter omtrent hver 10. bruk av ovnen.

Allmenne advarsler



Varme overflater forårsaker brannskader!

Ikke berør produktet under selvrensing og hold barn unna produktet. Vent minst 30 minutter før du fjerner restene.



- Før du bruker pyrolysefunksjonen, fjern alt tilbehør, teleskophyllen og sidehyllene (hvis det finnes). Hvis de ikke fjernes, vil tilbehøret og sidetrådhyllene bli skadet.
- Hvis produktet ditt har et pyrosikkert tilbehør (bestandig mot selvrensing ved høye temperaturer), trenger du ikke å fjerne dette tilbehøret fra ovnen. Hvorvidt tilbehøret ditt er pyrosikkert eller ikke, er spesifisert i tilbehørsseksjonen. Med mindre det er spesifisert, er ikke tilbehøret ditt motstandsdyktig mot høye temperaturer. Den må tas ut av ovnen før rensing for å unngå skader.
- Ikke rengjør dørpakningen. Glassfiberforseglingen er veldig delikat og skades lett. Hvis dørpakningen er skadet, skifter du den ut med en ny fra en autorisert service.

Slik starter du pyrolysefunksjonen:

1. Fjern alt utstyr fra ovnen. På modellene med trådhyller må du huske å fjerne trådhyllen.
2. Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut.
3. Velg funksjonen «pyrolyse» (Pyrolyse).
 - ⇒ «P2:00» blinker på displayet. Hvis apparatet ditt er utstyrt med Eco pyrolyse-funksjonen, vises meldingen «Pro» på displayet i 2 sekunder først, og deretter begynner meldingen P2:00 å blinke.



Hvis «Pro»- og deretter «ECO»-meldingene ikke vises på displayet, er ikke apparatet utstyrt med Eco pyrolyse-funksjonen.

4. Drei temperaturknappen på høyeste «maks» (maksimum) temperatur.
5. Når pyrolysefunksjonen starter, lyser «P2:00» og begynner å telle ned. Pyrolysetiden (2 timer) vises på displayet. Denne tiden kan ikke endres.
6. Når ovnen når en viss temperatur etter at pyrolysen har startet, vises symbolet  på tidsvisningen, og ovnsdøren kan ikke åpnes. Ikke tving håndtaket til å låse opp døren før rengjøringsprosessen er fullført og låsesymbolet forsvinner fra displayet.
7. Når rensesprosessen er ferdig utført, vil «End» vises i displayet.
8. Etter at «End» vises på displayet, dreier du funksjons- og temperaturknappene til 0 (av) posisjon for å avslutte prosessen.
9. Når symbolet  forsvinner på displayet, fjerner du de resterende avleiringene med eddikvann.
10. Røyv kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åtvaringa.






Etter at pyrolysefunksjonen er fullført, vil dørlåsen være aktiv til ovnen avkjøles til riktig temperatur. Hvis du ønsker å lage mat på dette tidspunktet, vil «H» vises på displayet og tilberedning vil ikke være mulig.

Selvrenningsfunksjon med høy temperatur – Økopyrolyse (Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.)

- ✓ Hvis ovnen din ikke er veldig skitten, anbefaler vi å bruke «Pyrolyse - økonomimodus»-funksjonen «Pyrolyse - økonomimodus»-funksjonen tar kortere tid enn «Pyrolyse»-funksjonen. Hvis ovnen er veldig skitten, kan det hende at funksjonen «Pyrolyse -

økonomimodus» ikke er tilstrekkelig. I dette tilfellet rengjør du den med «Pyrolyse»-funksjonen.


1. Fjern alt utstyr fra ovnen. På modellene med trådhyller må du huske å fjerne trådhyllen.
2. Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut.
3. Velg funksjonen «pyrolyse» (Pyrolyse).
 - ⇒ Meldingen «**P2:00**» og «**Pro**» vises på displayet i ca. 2 sekunder og deretter begynner meldingen **P2:00** å blinke.
4. Trykk på ⊕ eller ⊖-tasten.
 - ⇒ Meldingen «**ECO**» vises på displayet i ca. 2 sekunder og deretter begynner meldingen **P0:59** å blinke.
5. Drei temperaturknappen på høyeste «**maks**» (maksimum) temperatur.
6. Når pyrolysefunksjonen startes, lyser **P0:59** og begynner å telle ned. Pyrolysetiden (59 minutter) vises på displayet. Denne tiden kan ikke endres.
7. Når ovnen når en viss temperatur etter at pyrolysen har startet, vises symbolet  på tidsvisningen, og ovnsdøren kan ikke åpnes. Ikke tving håndtaket til å låse opp døren før rengjøringsprosessen er fullført og låsesymbolet forsvinner fra displayet.
8. Når renseprosessen er ferdig utført, vil «**End**» vises i displayet.
9. Etter at «**End**» vises på displayet, dreier du funksjons- og temperaturknappene til 0 (av) posisjon for å avslutte prosessen.
10. Når symbolet  forsvinner på displayet, fjerner du de resterende avleiringene med eddikvann.
11. Røyv kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åtvaringa.

 Etter at pyrolysefunksjonen er fullført, vil dørlåsen være aktiv til ovnen avkjøles til riktig temperatur. Hvis du ønsker å lage mat på dette tidspunktet, vil «**H**» vises på displayet og tilberedning vil ikke være mulig.

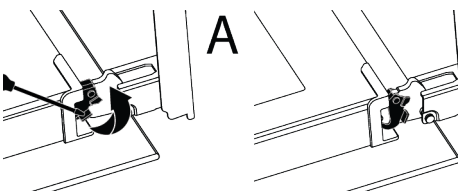
NO

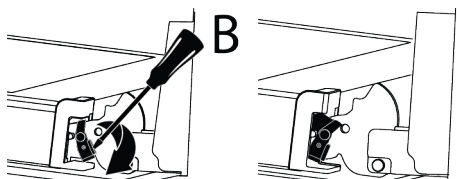
7.7 Rengjøring av ovnsdøren

Du kan fjerne ovnsdøren og dørglassene for å rengjøre dem. Hvordan du fjerner dørene og vinduene er forklart i avsnittene «**Fjerne ovnsdøren**» og «**Fjerne de indre glassene til døren**». Etter at du har fjernet dørens innerglass, rengjør du dem med et oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørker dem med en tørr klut. For kalkrester som kan dannes på ovnsglasset, tørker du av glasset med eddik og skyller.

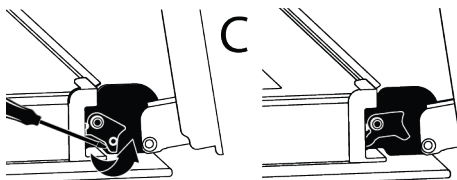
 Ikke bruk sterke skuremidler, metallskrapere, stålull eller blekemidler til å rengjøre ovnsdøren og glasset.

Fjerning av ovnsdøren

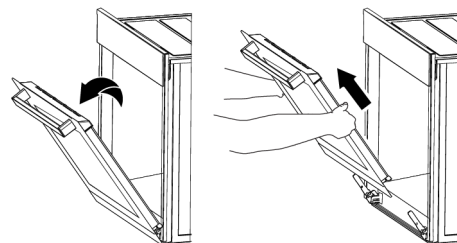
1. Opna omnsdøra.
 2. Åpne klipsene i inngangsdørens hengselkontakt på høyre og venstre side ved å skyve dem ned som vist på figuren.
 3. Hengseltyper kan være (A), (B), (C) avhengig av produktmodellen. Følgende figurer viser hvordan du åpner hver type hengsel.
 4. (A) type hengsel er tilgjengelig i vanlige dørtyper.
- 
5. (B) type hengsel er tilgjengelig i mykt lukkende dørtyper.



6. (C) type hengsel er tilgjengelig i dørtyper med myk åpning/lukking.



7. Sett ovnsdøren i halvåpen stilling.



8. Trekk den fjernede døren oppover for å løsne den fra høyre og venstre hengsel og fjern den.

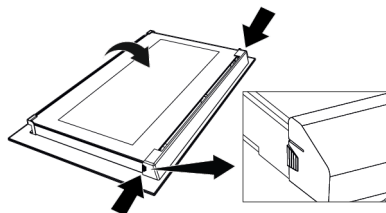


For å feste døren igjen, må prosedyrene som brukes når den fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis. Når du installerer døren, sørg for å lukke klipsene på hengselkontakten.

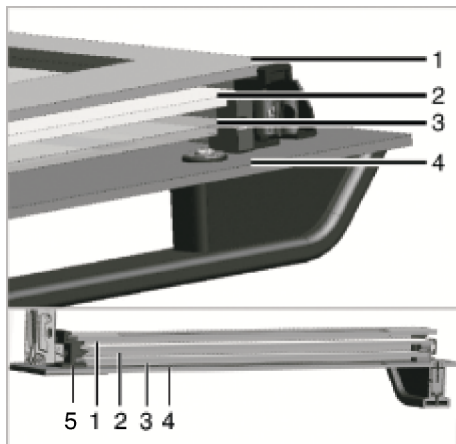
7.8 Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren

Innerglasset til produktets inngangsdør kan fjernes for rengjøring.

1. Opna omnsdøra.

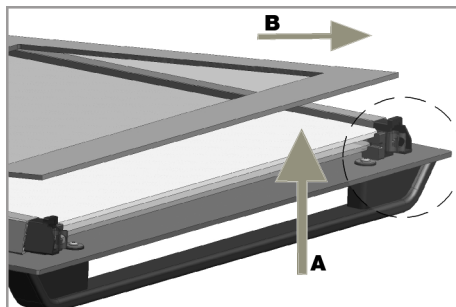


2. Trekk plastdelen, festet på den øvre delen av inngangsdøren, mot deg selv ved å trykke på trykkpunktene på begge sider av delen samtidig og ta den av.



- | | |
|--------------------------|--------------------|
| 1 Innerste glass | 2 Andre innerglass |
| 3 Tredje innerglass | 4 Utvendig glass |
| 5 Plastglasset por-Nedre | |

3. Som vist på figuren, løfter du forsiktig det innerste glasset mot «A» og fjerner det deretter ved å trekke mot «B».



4. Gjenta den samme prosessen for å fjerne det andre og tredje glasset.



Det første trinnet i å omgruppere døren er å bytte ut det andre og tredje glasset (2, 3). Som vist på figuren, plasserer du den skrå kanten av glasset slik at den møter den skrå kanten av plastsporet.

Rekkefølgen for festing av det andre og tredje indre glasset er ikke viktig, da de er utskiftbare.

Mens du fester det innerste glasset (1), vær oppmerksom på å plassere den trykte siden av glasset på det andre innerglasset. Det er avgjørende å plassere de nedre hjørnene på alle innerglass for å møte de nedre plastsporene (5). Skyv plastdelen mot rammen til du hører et «klikk».



Etter rengjøring skal alle glass settes sammen igjen.

7.9 Rengjøring av ovnslampen

I tilfelle glassdøren til ovnslampen i kokeområdet blir skitten; rengjør med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr klut. Ved feil på ovnslampen kan du bytte ut ovnslampen ved å følge avsnittene nedenfor.

Bytte ovnslampen

Allmenne advarsler

- For å unngå fare for elektrisk støt før du skifter ovnslampen, kobler du fra produktet og venter til ovnen er avkjølt. Varme yter kan årsaka brannskader.

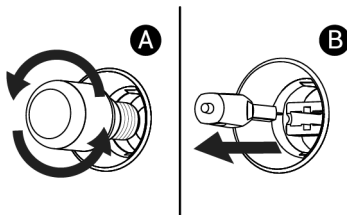
- Denne ovnen drives av en glødelampe med mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm, eller en halogenlampe med G9-sokler med mindre enn 60 W effekt. Lamper er egnet for drift ved temperaturer over 300 °C. Dette produktet inneholder en lampe i energiklasse G.
- Plasseringen av lampen kan avvike fra den som er vist på figuren.
- Lampen som brukes i dette produktet er ikke egnet for bruk i belysning av hjemmerom. Hensikten med denne lampen er å hjelpe brukeren å se matvarer.
- Lampene som brukes i dette produktet må tåle ekstreme fysiske forhold slik som temperaturer over 50 °C.

Hvis ovnen din har en rund lampe,

1. Koble produktet fra elektrisitet.
2. Fjern glassdekslet ved å dreie mot klokken.

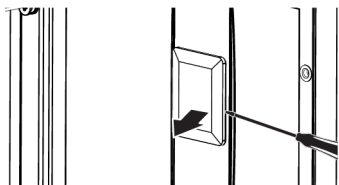


3. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



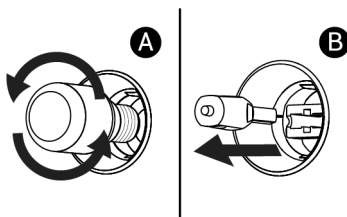
4. Sett glassdekslet på igjen.
- #### Hvis ovnen din har en firkantet lampe,
1. Koble produktet fra elektrisitet.

2. Fjern trådhyllene i henhold til beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttende glassdeksel med en skrutrekker. Fjern skruen først, hvis det er en skrue på den firkantede lampen i produktet ditt.

4. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



5. Sett glassdekselet og trådhyllene på igjen.

8 Feilsøking

Hvis problemet vedvarer etter å ha fulgt instruksjonene i denne delen, kontakt leverandøren din eller et autorisert serviceverksted. Prøv aldri å reparere produktet selv.

Damp kommer ut mens ovnen er i drift.

- Det er normalt å se damp under drift. >>> Dette er ikke en feil.

Vanndråper vises under matlaging

- Dampen som genereres under matlagingen kondenserer når den kommer i kontakt med kalde overflater utenfor produktet og kan danne vanndråper. >>> Dette er ikke en feil.

Metallyder høres mens produktet varmes og avkjøles.

- Metalldele kan utvide seg og lage lyder når de varmes opp. >>> Dette er ikke en feil.

Produktet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket. >>> Sjekk sikringene i sikringsskapet. Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.
- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.

- (Hvis det er tidsbryter på apparatet) Taster på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver testelåsen.

Ovnsliset er ikke på.

- Ovnslampen kan være defekt. >>> Bytt ovnsens lampe.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømmettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.

Ovnen varmes ikke opp.

- Ovnen er kanskje ikke stilt inn på en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> Still inn ovnen til en spesifikk tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømmettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.

Kommandoen du ønsker å sende fra "HomeWhiz"-appen går ikke gjennom. (hvis vilkårene for ekstern tilgang er oppfylt)

- Linken din kan bli avbrutt en stund. >>> Sørg for at ovnen er koblet til det trådløse nettverket og slå programmet av og på.

“HomeWhiz”-appen viser ikke ovnens status rett.

- Linken din kan bli avbrutt en stund. >>> Sørg for at ovnen er koblet til det trådløse nettverket og slå programmet av og på.

Etter å ha introdusert produktet til “HomeWhiz”-appen, hvis det er en feil som sier «Det oppstod en feil under tilknytning av produktet til hjemmet ditt eller rommet du spesifiserte. Denne enheten tilhører et annet hjem.» eller hvis du har glemt hvilken “HomeWhiz”-konto

- Slett sammenkoblingen ved å følge instruksjonene i avsnittet «Slette sammenkoblingen av en “HomeWhiz” tilkoblet ovn» og gjenta produktsammenkoblingen fra begynnelsen.

Feilkoder / årsaker og mulige løsninger

Feilkoder	Årsaker til feil	Mulige løsninger
Er 5	Kommunikasjonsfeil for kjøttsonde	Kontakt autorisert service for å kunne lage mat igjen med kjøtttermometeret. Ta ut kjøtttermometeret og still funksjonsvelgeren til av (0) for å kunne lage mat uten kjøtttermometer i ovnen. Du kan deretter fortsette tilberedningen uten kjøtttermometeret.
Er 1 - Er 7	Kommunikasjonsfeil	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 8 - Er 27	Sensorfeil	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 28 - Er 31	Feil i kjøttsonde	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 32 - Er 41	Oppvarmingsfeil i ovnen	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 42 - Er 58	Feil i ovnskomponenter	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 59 - Er 64	Feil i ovnslokket	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 65 - Er 71	Feil relatert til dampen (i ovner med dampfunksjon)	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 72 - Er 80	Maskinvarerelaterte feil	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 81 - Er 85	Ovnssikkerhetsfeil	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 86 - Er 88	Internett-tilkoblingsfeil (i ovner med Homewhiz-funksjon)	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 89 - Er 92	Mikrobølgefeil (i ovner med mikrobølgeovn)	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.
Er 93 - Er 99	Kort- og timerfeil	Kontakt en autorisert service for å løse feilen.

Tilleggsinformasjon for brukerhåndbok:	Teknisk informasjon om drift av laveffektmoduser i henhold til EU-forordning 2023/826	
Modus	STRØMFORBRUK (WATT)	PERIODE(MINUTTER)*
Av	-	-
Standby	-	-
Standby-modus med informasjon eller statusvisning	0,8	20
Nettverkstilkoblet standby	2,0	20

Advarselen «Flere Bluetooth-nettverk oppdaget» vises mens du installerer produktet til “HomeWhiz”-appen.

- Hvis mer enn ett husholdningsapparat i hjemmet ditt er satt til oppsettmodus samtidig og kringkaster bluetooth-signal, kan du støte på «Flere bluetooth-nettverk oppdaget»-advarsel under installasjonen til “HomeWhiz”-appen. >>> Slå av installasjonsmodusene til de andre apparatene og fortsett å bruke bare ett apparat med installasjonsmodus på.

Andre termer enn språket jeg spesifiserte vises i “HomeWhiz”-appen.

- I tilfeller der internettstrømmen er lav, kan termer på andre språk enn de du spesifiserte i appen vises i homewhiz-appen. >>> Dette er ikke en feil.

*:Periode etter hvilket utstyret automatisk går i standby-modus, av-modus eller nettverksstandby i minutter, avrundet til nærmeste hele minutt.

