

beko

Ugradna rerna
Uputstvo za upotrebu
Inbouwoven
Gebruiker Handleiding



BBIE12300XMP

385443029_5/ SR/ NL/ R.AB/ 04.01.25 10:29
7757787664

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

Hvala što ste odabrali Beko proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini korišćenja i rešavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrele površine.

NAPOMEN
A

Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva	4	6.1.2 Meso, riba i živinsko meso	26
1.1 Predviđena namena	4	6.1.3 Gril	27
1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4	6.1.4 Testna jela	28
1.3 Električna bezbednost.....	5	7 Održavanje i čišćenje	29
1.4 Bezbednost u transportu	7	7.1 Opšte informacije o čišćenju	29
1.5 Bezbednost pri ugradnji	7	7.2 Pribor za čišćenje	31
1.6 Bezbednost upotrebe	8	7.3 Čišćenje kontrolne table.....	31
1.7 Upozorenja o temperaturi	9	7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	31
1.8 Upotreba dodataka.....	9	7.5 Jednostavno paročišćenje.....	32
1.9 Bezbednost kuvanja.....	9	7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi.....	32
1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju.....	11	7.7 Čišćenje vrata rerne.....	34
1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)	11	7.8 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne	35
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	12	7.9 Čišćenje sijalice u rerni.....	36
2.1 Direktiva o otpadu	12	8 Rešavanje problema.....	37
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	12		
2.2 Informacije o ambalaži	12		
2.3 Preporuke za uštedu energije.....	12		
3 Vaš proizvod	13		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	13		
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	13		
3.2.1 Kontrolna tabla.....	14		
3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne.	14		
3.3 Radne funkcije rerne	14		
3.4 Dodaci uređaja.....	15		
3.5 Korišćenje dodataka uređaja.....	16		
3.6 Tehničke specifikacije.....	18		
4 Prva upotreba	19		
4.1 Prvo podešavanje tajmera	19		
4.2 Početno čišćenje	19		
5 Korišćenje rerne	20		
5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne	20		
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne	20		
5.3 Podešavanja	22		
6 Opšte informacije o pečenju	24		
6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni.....	24		
6.1.1 Peciva i hrana iz rerne	24		

1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili za upotrebu polovnog uređaja, takođe treba dati uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Naša kompanija nije odgovorna za oštećenja koja mogu nastati ako se ne poštuju ova uputstva.
- Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
- Ne popravljajte i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.

1.1 Predviđena namena

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za zagrevanje tanjira, sušenje zakačenih peškira ili odeće na ručici.

1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim veštinama ili koje

- imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o bezbednoj upotrebi i opasnostima proizvoda.
- Deca ne bi trebalo da se igraju proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca, osim ako ih neko ne nadgleda.
 - Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući decu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju neophodna uputstva.
 - Decu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
 - Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci se ne smeju igrati sa proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
 - Ne stavljajte predmete koje deca mogu da dohvate na proizvod.
 - **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite decu podalje od proizvoda.
 - Ambalažni materijal držite van domašaja dece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Rerna može da se prevrne ili ošteti šarke vrata.
 - Pre odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Isključite kabl za napajanje i izvucite ga utikačem iz proizvoda.
 3. Preduzmite mere predostrožnosti kako biste sprečili decu da uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna bezbednost

- Proizvod povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa volтажom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja moraju biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj

- priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
- Isključite proizvod ili isključite osigurač pre popravke, održavanja i čišćenja.
 - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
 - Ako vaš proizvod nema mrežni kabl, koristite samo kabl za priključivanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
 - Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
 - Pazite da kabl za napajanje ne zaglavite dok postavljate proizvod na njegovo mesto nakon montaže ili čišćenja.
 - Donje površine rerne se takođe zagrevaju tokom upotrebe. Kablovi za napajanje ne smeju da dodiruju zadnju površinu proizvoda. U suprotnom može doći do oštećenja.
 - Pazite da ne zaglavite električni kabl između vratarne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabla može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove.
 - Za upravljanje proizvodom ne koristite produžni kabl ili višestruku priključnicu.
 - Obratite se ovlašćenom servisnom centru ili uvozniku da biste koristili odobreni adapter u slučajevima kada je neophodna upotreba adaptera za pretvarač (za tip utikača).
 - Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je dužina voda napajanja neadekvatna.
 - Prenosivi izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i zapaliti. Držite višestruke utikače i prenosive izvore napajanja dalje od proizvoda.
 - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.

- **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:

- Nikada ne stavljajte utikač proizvoda u polomljen, labav utikač ili utikač izvan utičnice. Vodite računa da je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U suprotnom, priključci se mogu pregrejati i izazvati požar.
- Izbegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili potencijalno izloženi vodi (kao što su oni blizu radne ploče sa koje voda može da se slije). U suprotnom postoji opasnost od kratkog spoja ili strujnog udara!
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama!
- Izvucite utikač iz utičnice koristeći telo utikača, a ne sam kabl.

1.4 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.

- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Nemojte na uređaj stavljati predmete. Nosite uređaj vertikalno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Čvrsto pričvrstite pokretne delove proizvoda kako biste sprečili oštećenje.
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja nakon transporta. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je oštećen.

1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre početka ugradnje, isključite strujni vod na koji će proizvod biti priključen tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i ugradnje uvek nosite zaštitne rukavice. U suprotnom postoji opasnost od povreda oštrim ivicama!
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.

- Izbegavajte upotrebu toplotnoizolacionih materijala za pokrivanje unutrašnjosti nameštaja u koji će biti ugrađen.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Da bi se izbeglo pregrevanje, ugradnja proizvoda ne bi trebalo da se vrši iza ukrasnih prekrivača.
- U slučajevima kada se crevo/ cev za plin ili plastična cev za vodu nalazi iza predviđenog mesta za ugradnju proizvoda, neophodno je obezbediti da nema kontakta između proizvoda i ovih komunalnih vodova. U suprotnom, crevo/ cev može biti zgnječeno.
- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.



1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.
- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata. U suprotnom postoji opasnost od povreda i ugrožavanja životne sredine.
- Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil na ručici.

- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Kada je proizvod u upotrebi, proizvod i njegovi dostupni delovi će biti vrući. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će površine biti vruće tokom rada.
- Držite rastojanje kada otvarate vrata rerne tokom ili na kraju kuvanja. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Tokom rada proizvod je vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek nosite rukavice otporne na toplotu kada rukujete proizvodom.

1.8 Upotreba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „Upotreba dodataka“.
- Zatvorite vrata rerne nakon što pribor potpuno gurnete u prostor za kuvanje, u suprotnom mogu da udare u staklo vrata i da ga oštete.

1.9 Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane u zoni kuvanja, kao što je ulje, mogu se zapaliti. Očistite ove ostatke pre spremanja hrane.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.

- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti dno rerne. Imajte na umu sledeće mere predostrožnosti kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:
 - Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu.
 - Da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata rerne i ometanja protoka toplog vazduha, uklonite sve suvišne delove masnog papira koji vise sa pribora ili posuda. Ne koristite masni papir na temperaturama rerne većim od maksimalne temperature upotrebe koju je odredio proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
 - Ne stavljajte ga na pribor tokom prethodnog zagrevanja.
 - Uvek pritisnite tanjirom ili sličnim predmetom kako biste sprečili da materijal leprša okolo zbog cirkulacije vazduha unutar rerne.
 - Pokrijte samo onoliko površine hrane koliko je neophodno unutar pleha.
- Nakon svake upotrebe, pleh treba oprati, a sav masni papir ili slične materijale koji se koriste u plehu treba zameniti. U suprotnom, tečnosti koje kapaju na pleh mogu izazvati stvaranje dima ili čak aktivni plamen.
- Protok vazduha se stvara kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u kontakt sa grejnim elementima i zapaliti se.
- Kada koristite rešetku za pečenje na roštilju, na donju rešetku treba staviti pleh. U suprotnom, masnoće iz hrane i druge komponente koje kapaju na dno rerne mogu stvoriti jak dim i dovesti do plamena.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Hranu ne stavljajte predaleko na zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.

1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Da biste stakla prednjih vrata rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.

1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

- Tokom samočišćenja površine postaju toplije nego kod standardne upotrebe. Držite decu na propisnoj udaljenosti.
- Vruće površine izazivaju opekotine! Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a deca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.
- Tokom samočišćenja, oslobađa se dim usled izgaranja ostataka hrane. Nadgledajte svoju kuhinju tokom procesa čišćenja.
- Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom. Izvadite sve dodatke i pribor za jelo iz rerne. Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne.
- Ako je ploča za kuvanje iznad vaše rerne, nemojte da je koristite tokom pirolize.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne

odlažite otpadni proizvod zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnosite ga na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS Direktivom Evropske unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

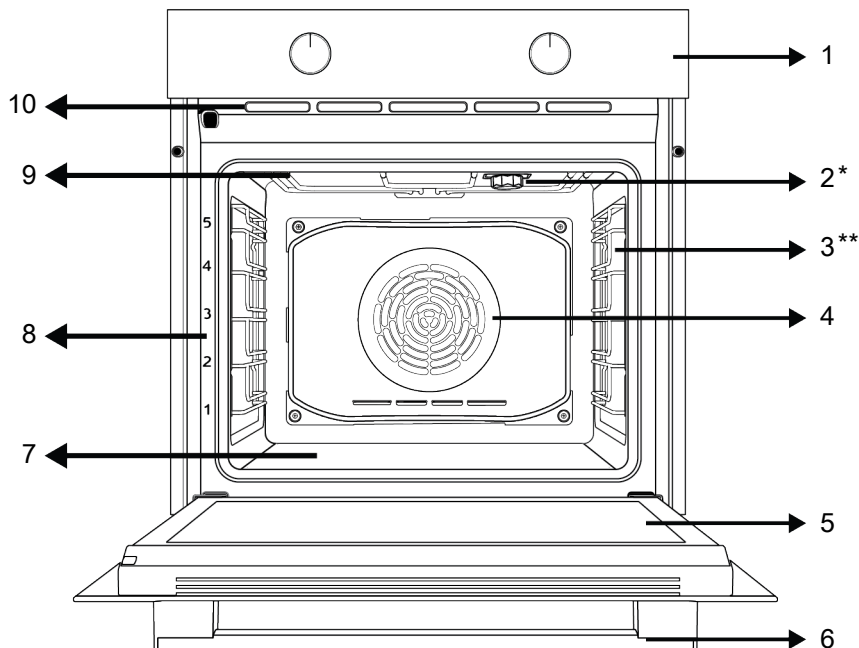
2.3 Preporuke za uštedu energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

Sljedeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena pečenja za produženo pečenje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom preostale toplote.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerna neće izgubiti na svojoj toploti.

3.1 Predstavljajanje proizvoda



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grejač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grejač

2 Sijalica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Pozicije polica

10 Ventilacioni otvori

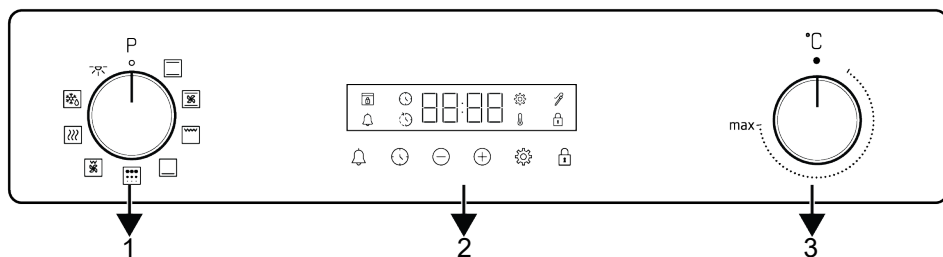
* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primer prikazan proizvod sa žicom.

3.2 Predstavljajanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne namene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

3.2.1 Kontrolna tabla



- 1 Dugme za izbor funkcije
3 Dugme za izbor temperature

- 2 Tajmer

Ako postoji dugme(dugmad) koje kontroliše(u) vaš proizvod, u nekim modelima to(ta) dugme(dugmad) izlazi(e) kada se pritisne(u) (umetnuta dugmad). Da biste izvršili podešavanja pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon podešavanja, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne

Dugme za izbor funkcije

Funkcije rada pećnice možete izabrati pomoću dugmeta za izbor funkcija. Okrenite levo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

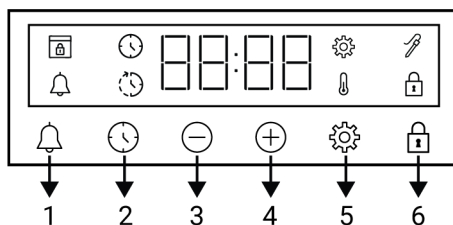
Dugme za izbor temperature

Možete da izaberete temperaturu koju želite da kuvate pomoću dugmeta za temperaturu. Okrenite u smeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete videti na displeju tajmera. Rerna se zagreva dok ne dostigne podešenu temperaturu i održava ovu temperaturu, a animacija zagrevanja u 3 reda treperi krajnje desno. Kada temperatura rerne dostigne podešenu vrednost, ova animacija se zaustavlja i simbol „C“ se stalno pojavljuje pored podešene vrednosti temperature.

Tajmer



- 1 Taster za alarm
- 2 Taster za podešavanje vremena
- 3 Taster za smanjenje
- 4 Taster za povećanje
- 5 Taster za podešavanje
- 6 Taster za zaključavanje tastera

Simboli na ekranu










- : Simbol vremena pečenja
- : Simbol za kraj vremena pečenja *
- : Simbol alarma
- : Simbol sonde za meso *
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol temperature
- : Simbol podešavanja
- : Simbol zaključavanja vrata *

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.


3.3 Radne funkcije rerne

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Sijalica u rerni	-	Ne radi grejač u rerni. Svetli samo sijalica u rerni.
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
	Gornji i donji grejač	40-280	Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Donji grejač	40-220	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	Gornji i donji grejač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Niski gril + ventilator	40-280	Vruć vazduh zagrejan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Funkcija održavanja toplote	40-100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
	Piroliza	-	Koristi se za samočišćenje rerne na visokoj temperaturi. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.

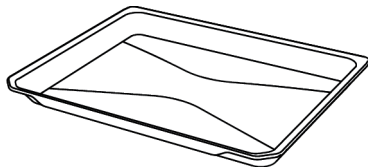
3.4 Dodaci uređaja

Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

 Plehovi unutar vašeg uređaja se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na funkcionalnosti. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

Standardni pleh

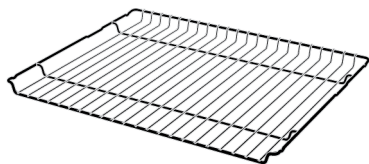
Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



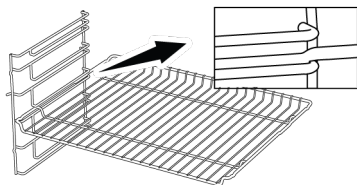
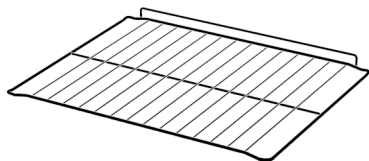
Žičani gril

Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane hrane koja će se peći, pržiti ili kuvati u kaserolama na željenu policu.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policama :



Na modelima bez žičanih policama :

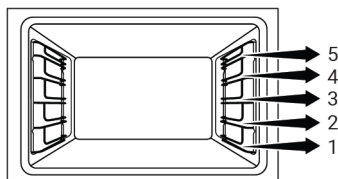
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.

3.5 Korišćenje dodatka uređaja

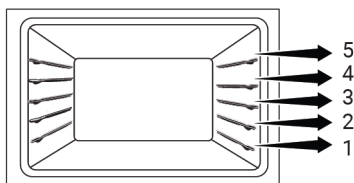
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja policia u prostoru za pripremu hrane. Redosled policia je označen brojevima na prednjem okviru rerne.

Na modelima sa žičanim policama :



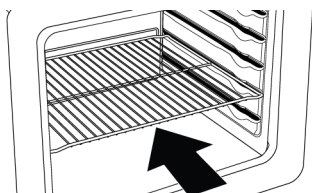
Na modelima bez žičanih policama :



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

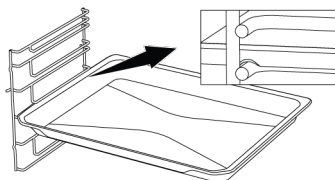
Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate spremanja hrane, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Postavljanje pleha na police za pečenje

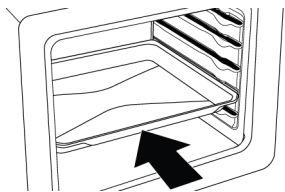
Na modelima sa žičanim policama :

Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Na modelima bez žičanih policama :

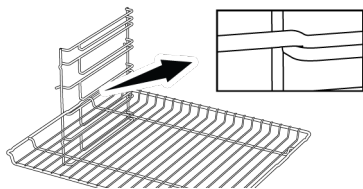
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



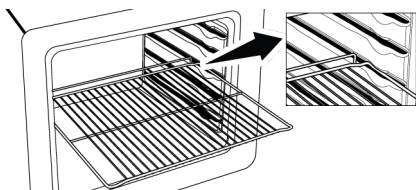
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprečava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema napred dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Na modelima sa žičanim policama :

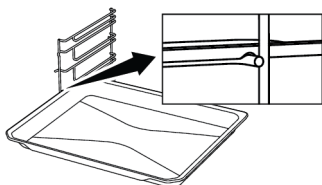


Na modelima bez žičanih policica :



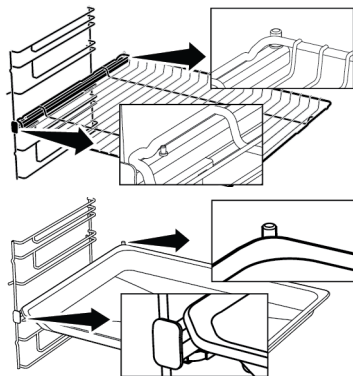
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

Postoji i funkcija graničnika koji sprečava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne prednja strana. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine - Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, proverite da li su ispupčenja na prednjem i zadnjem delu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napon / Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	2,6
Vrsta rerne	Rerna s dodatkom ventilatora

Osnove: Informacije o energetske nalepnici kućnih električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grejač ili (ako postoji) Gornji i donji grejač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grejanje s ventilatorom , 2-Grejanje s ventilatorom , 3-Niski gril + ventilator , 4-Gornji i donji grejač.



Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.



Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

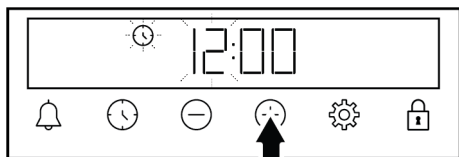
4 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odgovarajućim odeljcima u nastavku.

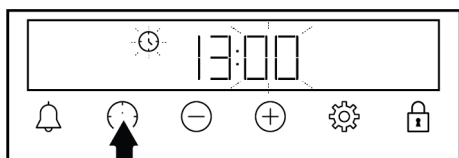
4.1 Prvo podešavanje tajmera

i Uvek podesite tačno vreme pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, nećete moći da spremate hranu u nekim režimima rerne.

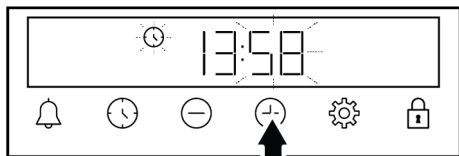
1. Kad prvi put pokrenete rernu, na ekranu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vreme pomoću tastera (+)/(-).



3. Dodirnite taster ⌚ ili ⚙️ da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tastere (+)/(-) da biste podesili minute.



5. Potvrdite podešavanje dodiranjem na taster ⌚.
- ⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol ⌚ nestaje sa ekrana.

i Ako prvo vreme nije podešeno, „12:00“ i simboli ⌚ nastavljaju da trepte i rerna neće početi da radi. Da bi vaša rerna funkcionisala, morate da potvrdite tačno vreme dana tako što ćete podesiti tačno vreme ili dodirnuti taster ⌚ kada tačno vreme bude „12:00“. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „**Podešavanja**“.

i U slučaju prekida napajanja, podešavanja tačnog vremena se poništavaju. Potrebno je ponovo izvršiti podešavanje.

4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. See "Radne funkcije rerne [► 14]". U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrisite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo

dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

5 Korišćenje rerne

5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne

Ventilator (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerne se može pregrijati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pečenja ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svetlo u rerni

Osvetljenje rerne se uključuje kada rerne počne da peče. U nekim je modelima osvetljenje upaljeno tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

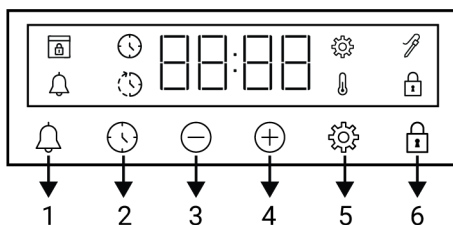
U nekim funkcijama pečenja sijalica se nikada ne uključuje radi uštede energije. Ako želite da sijalica rerne bude konstantno uključena, odaberite operativni status "Sijalica u rerni" pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcije.

5.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

- Maksimalno vreme koje se može podesiti za period pečenja je 5 sati i 59 minuta. U slučaju prekida napajanja, program se otkazuje. Morate opet podesiti program na uređaju.
- Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se podešavanja sačuvaju.
- Ako je izvršeno neko podešavanje za pečenje, tačno vreme se ne može podesiti.
- Ako je vreme pečenja podešeno, kada započne pečenje, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- U slučajevima kada je podešeno vreme pečenja ili vreme završetka pečenja; možete automatski otkazati dužim dodiranjem na taster ⌚.

Tajmer




- 1 Taster za alarm
- 2 Taster za podešavanje vremena
- 3 Taster za smanjenje
- 4 Taster za povećanje
- 5 Taster za podešavanje
- 6 Taster za zaključavanje tastera

Simboli na ekranu

- ⌚ : Simbol vremena pečenja
- 🕒 : Simbol za kraj vremena pečenja *
- 🔔 : Simbol alarma
- 🔪 : Simbol sonde za meso *

 : Simbol zaključavanja tastera

 : Simbol temperature

 : Simbol podešavanja

 : Simbol zaključavanja vrata *

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje rerne

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu s okruglim dugmetom za temperaturu, rerna počinje da radi.

Isključivanje rerne


Rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog dugmeta za temperature u položaj „isključeno“ (gore).


Manuelno pečenje za izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.





1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za temperaturu.

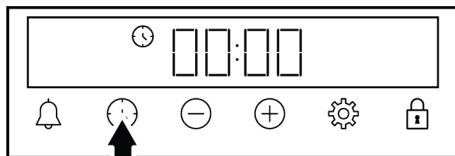
⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a  će se pojaviti na ekranu. Na ekranu se pojavljuju podešena vrednost temperature i animacije od tri linije. Nakon toga se po redosledu prikazuje vreme proteklo od početka pečenja. Kada temperatura u rerni dostigne




podešenu temperaturu, simbol  nestaje i oglašava se zvučnim upozorenjem. Zaustavlja se pojavljivanje animacije od 3 linije na ekranu i simbol C se neprekidno pojavljuje pored vrednosti temperature. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje obavlja bez podešavanja vremena za pečenje. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kad je pečenje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).


Pečenje podešavanjem vremena pečenja:

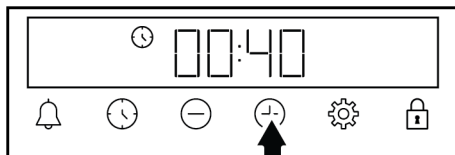
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena pečenja na tajmeru.

1. Izaberite funkciju rada za pečenje.
2. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol  za vreme pečenja.



 Da biste brzo podesili vreme pečenja, možete dodirnuti taster  da podesite vreme pečenja na 30 minuta nakon podešavanja funkcije pečenja i temperature, a zatim pomoću tastera  promenite vreme.

3. Podesite pečenje pomoću tastera .





Vreme pečenja povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, a nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

4. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Podešeno vreme pečenje počinje odbrojavati i pojavljuje se na ekranu. Odbrojavanje vremena pečenja i podešena vrednost temperature i animacija u 3 reda pored njih su prikazani redom. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol nestaje i oglašava se zvučnim upozorenjem. Zaustavlja se pojavljivanje animacije od 3 linije na ekranu i simbol C se neprekidno pojavljuje pored vrednosti temperature.

5. Kada je vreme pečenja završeno, na ekranu se pojavljuje poruka „Završetak“, simbol treperi i tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem.
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.



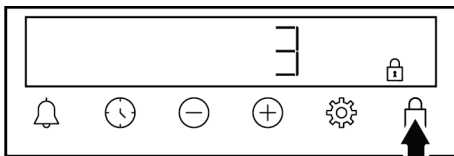
Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koji taster, rerna će ponovo početi da radi. Da biste sprečili da rerna ponovo radi nakon kraja upozorenja, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za temperaturu i okruglog dugmeta za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno).

5.3 Podešavanja

Aktiviranje zaključavanja tastera

Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi tajmer od smetnji.

1. Dodirnite taster dok se na ekranu ne pojavi simbol .



⇒ Simbol se prikazuje na ekranu i počinje odbrojavanje 3-2-1. Zaključavanje tastera se aktivira kada se odbrojavanje završi. Kada se dodirne bilo koji taster dok je podešeno zaključavanje tastera, tajmer se oglašava zvučnim signalom i simbol treperi.



Ako otpustite taster pre kraja odbrojavanja, zaključavanje tastera se ne aktivira.



Tasteri za tajmer se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tastera aktivirano. Zaključavanje tastera neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Isključivanje zaključavanja tastera

1. Dodirnite taster dok sa ekrana ne nestane simbol .


⇒ Na ekranu se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera aktivirano.

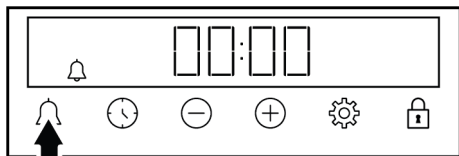
Podešavanje alarma

Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na pečenje. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primer, alarm možete da okrenete kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem.

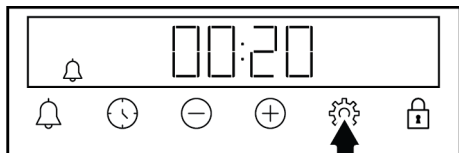



Maksimalno vreme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



2. Podesite alarm pomoću tastera \oplus/\ominus .



⇒ Nakon podešavanja vremena alarma, simbol  ostaje upaljen i vreme alarma počinje da odbrojava na ekranu. Ako su vreme alarma i vreme pečenja postavljeni istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vreme.




3. Nakon završetka vremena alarma, simbol  počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma



1. Na kraju perioda alarma, upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.

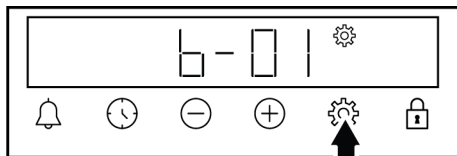
⇒ Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

Ako želite da otkazete alarm;

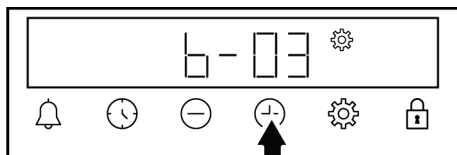
1. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vreme alarma. Dodirnite taster \ominus dok se na ekranu ne pojavi simbol **00:00**.
2. Alarm možete otkazati i dodirivanjem tastera  duže vremena.


Podešavanje jačine zvuka

1. Dodirujte taster  dok se na ekranu ne pojavi jedna od vrednosti **b-01-b-02-b-03** i  simbol.





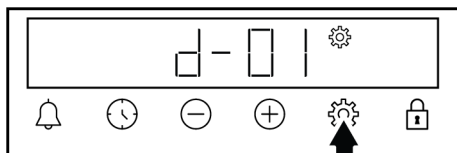
2. Podesite željeni nivo pomoću tastera \oplus/\ominus . (**b-01-b-02-b-03**)



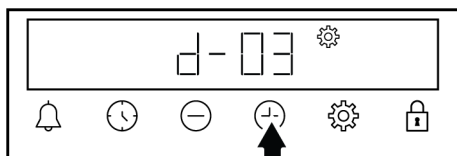
⇒ Dodirnite taster  da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tastera. Podešavanje jačine zvuka postaje aktivno nakon nekog vremena.


Podešavanje osvetljenosti ekrana

1. Dodirujte taster  dok se na ekranu ne pojavi jedna od vrednosti **d-01-d-02-d-03** i simbol .




2. Podesite željeni nivo osvetljenosti pomoću tastera \oplus/\ominus . (**d-01-d-02-d-03**)



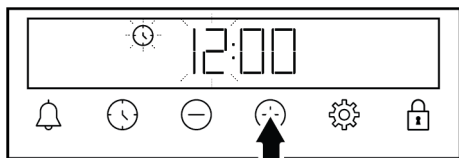
⇒ Dodirnite taster  da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tastera. Podešavanje osvetljenosti postaje aktivno nakon nekog vremena.

Promena tačnog vremena

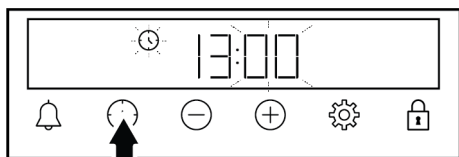
Na vašoj rerni; da promenite doba dana koje ste prethodno podesili,

1. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol .

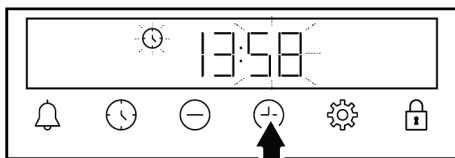
2. Podesite tačno vreme pomoću tastera \oplus/\ominus .



3. Dodirnite taster \ominus ili \oplus da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tastere \oplus/\ominus da biste podesili minute.



5. Potvrdite podešavanje dodirnom na taster \ominus .

⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol nestaje sa ekrana.

6 Opšte informacije o pečenju

U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.

Pored toga, u ovom sektoru su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodataka za ta jela.

6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.

- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.

6.1.1 Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.

- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je unutrašnjost torte dobro pečena, a spolja lepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme kuvanja.

Saveti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina testa ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji deo nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomerno rasporedite preliv između slojeva testa i preko površine peciva da biste postigli ravnomerno tamnu boju peciva.
- Pecite testo u položaju i na temperaturi prema vrednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 45
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Gornji i donji grejač	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih police :2	150	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 35 Na modelima bez žičanih police : 30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač + ventilator	2	160	25 ... 35
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	180	35 ... 45
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 35
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 45
Lazanje	Staklena/ metalniapravouga ona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.2 Meso, riba i živalsko meso

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Polozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, nakon 190	60 ... 80
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.3 Gril

Kada grilujete meso, ribu ili živinu, ona brzo potamni, ima lepu koru i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grejača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u rerni. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva celokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso seckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Niski gril + ventilator

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	200	30 ... 35
Piletina u komadima	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	30 ... 40
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Žičani gril - Stavite jednu posudu na donju policu.	Niski gril + ventilator	3	15 min. 250, nakon 180 ... 190	90 ... 110

Nemojte prethodno zagrevati posude preporučeno u ovoj tabeli za roštilj.

6.1.4 Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela načina spremanja testnih obroka

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvorno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	150	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 35 Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač + ventilator	2	160	25 ... 35
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvorno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.

- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.

- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje parom za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđer, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpom sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rena se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrđokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte "Jednostavno paročišćenje [▶ 32]").
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvoda i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.

- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uverite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

7.2 Pribor za čišćenje

Ne stavljajte pribor proizvoda u mašinu za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoksa panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tastera, postavite zaključavanje tastera pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tastere možete neadekvatno odabrati.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

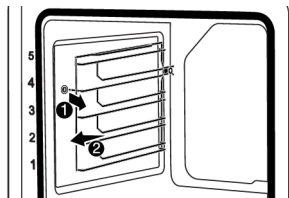
Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odeljku „Katalitički zidovi“.

Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police pre čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ se prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji deo žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.



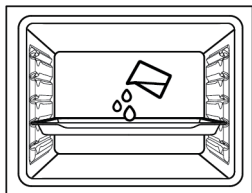
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

7.5 Jednostavno paročišćenje

Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u rerni i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.

i Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umesto vode.



3. Podesite rernu na radni režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

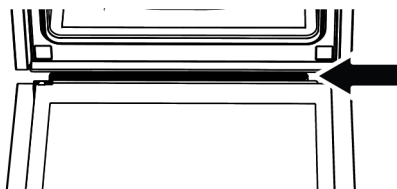
Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost rerne mokrim sunđerom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

U slučaju tvrdokornih mrlja, proizvod očistite deterđentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.



U funkciji lakog paročišćenja, očekuje se da dodata voda ispari i kondenzuje se na unutrašnjoj strani rerne i na vratima rerne kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj rerni. Kondenzat koji se stvori na vratima rerne može prsnuti okolo kada se vrata rerne otvore. Čim otvorite vrata rerne, obrišite kondenzat.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.) Nakon kondenzacije unutar rerne, može se pojaviti lokvica ili vlaga u žlebu rezervoara na dnu rerne. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi

Rerna je opremljena opcijom pirolitičkog čišćenja. Rerna se zagreva na temperaturu od približno 420-480 °C i gori dok se postojeća prljavština ne pretvori u pepeo. Može se stvoriti jak dim. Obezbedite dobru ventilaciju. Čišćenje na visokoj temperaturi treba obaviti nakon otprilike svakih 10 upotreba rerne.

Opšta upozorenja



Vruće površine izazivaju opekotine!


Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a deca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.


- Pre upotrebe funkcije pirolize, uklonite sav pribor, teleskopsku policu i bočne police (ako ih ima). Ako se ne uklone, pribor i bočne žičane police će se oštetiti.

- Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne. Da li je vaš pribor pirootporan ili ne, navedeno je u odeljku za pribor. Ako nije navedeno, vaši dodaci nisu otporni na visoke temperature. Pre samočišćenja mora se izvaditi iz rerne kako bi se izbegla oštećenja.
- Ne čistite zaptivku vrata. Zaptivka od staklenih vlakana je veoma osetljiva i lako se ošteti. Ako je zaptivka vrata oštećena, zamenite je novom koju ćete pribaviti iz ovlašćenog servisa.


Da biste pokrenuli funkciju pirolize:


1. Izvadite sve dodatke iz rerne. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu.
2. Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom.
3. Izaberite funkciju „piroliza“ (Piroliza).
 - ⇒ Na ekranu će treperiti „P2:00“. Ako je vaš uređaj opremljen funkcijom Eco pirolize, na ekranu se prve 2 sekunde prikazuje poruka „Pro“, a zatim počinje da treperi poruka P2:00.

 Ako se na ekranu ne prikažu poruke „Pro“, a zatim i „ECO“, vaš uređaj nije opremljen funkcijom Eco pirolize.

4. Podesite dugme za regulaciju temperature na najvišu „max“ (maksimalnu) temperaturu.
5. Kada se pokrene funkcija pirolize, P2:00 svetli stalno i počinje odbrojavati. Vreme pirolize (2 sata) se pojavljuje na ekranu. Ovo vreme je nepromenljivo.
6. Kada rerna dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak pirolize, simbol  se pojavljuje na ekranu koji prikazuje tajmer i vrata rerne se ne mogu otvoriti. Nemojte silom delovati na kvaku da



biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol brave nestane sa ekrana.


7. Nakon završetka procesa čišćenja, na zasonu će se pojaviti „End“
8. Nakon što se na ekranu pojavi tekst „End“, okrenite dugmad za funkciju i temperaturu u položaj 0 (isključeno) da biste završili proces.
9. Nakon što simbol  nestane sa ekrana, uklonite naslage prljavštine sirčetnom vodom.
10. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.

 Kada se funkcija pirolize završi, brava vrata će biti aktivna sve dok se rerna ne ohladi do odgovarajuće temperature. Ako želite da spremate neku hranu tokom ovog vremena, na ekranu će se prikazati „H“ i spremanje hrane neće biti moguće.

Funkcija samočišćenja na visokim temperaturama – Eco piroliza (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)


- ✓ Ako vaša rerna nije mnogo zaprljana, preporučujemo upotrebu funkcije "Piroliza - ekonomični režim". "Piroliza - ekonomični režim" traje kraće od funkcije Piroliza". Ako je rerna jako zaprljana, možda funkcija "Piroliza - ekonomični režim" neće biti dovoljna. U tom slučaju odaberite funkciju "Piroliza".
1. Izvadite sve dodatke iz rerne. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu.
 2. Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom.
 3. Izaberite funkciju „piroliza“ (Piroliza).

- ⇒ Poruka „P2:00“ i „Pro“ prikazuju se na ekranu otprilike. 2 sekunde, a zatim poruka P2:00 počinje da treperi.
4. Dodirnite taster ⊕ ili ⊖.
 - ⇒ Poruka „ECO“ se prikazuje na ekranu otprilike. 2 sekunde, a zatim poruka P1:30 počinje da treperi.
 5. Podesite dugme za regulaciju temperature na najvišu „max“ (maksimalnu) temperaturu.
 6. Kada se pokrene funkcija pirolize, P1:30 svetli stalno i počinje odbrojavati. Vreme pirolize (1,5 sata) se pojavljuje na ekranu. Ovo vreme je nepromenljivo.
 7. Kada rerana dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak pirolize, simbol  se pojavljuje na ekranu koji prikazuje tajmer i vrata rerne se ne mogu otvoriti. Nemojte silom delovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol brave nestane sa ekrana.
 8. Nakon završetka procesa čišćenja, na zasonu će se pojaviti „End“
 9. Nakon što se na ekranu pojavi tekst „End“, okrenite dugmad za funkciju i temperaturu u položaj 0 (isključeno) da biste završili proces.
 10. Nakon što simbol  nestane sa ekrana, uklonite naslage prljavštine sirčetom vodom.
 11. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.

 Kada se funkcija pirolize završi, brava vrata će biti aktivna sve dok se rerana ne ohladi do odgovarajuće temperature. Ako želite da spremate neku hranu tokom ovog vremena, na ekranu će se prikazati „H“ i spremanje hrane neće biti moguće.

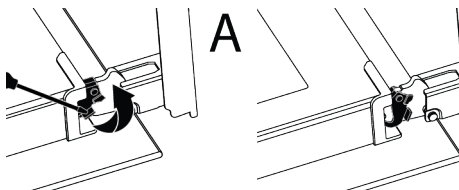
7.7 Čišćenje vrata rerne

Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom. Da biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu formirati na staklu rerne, obrišite staklo sirčetom i isperite.

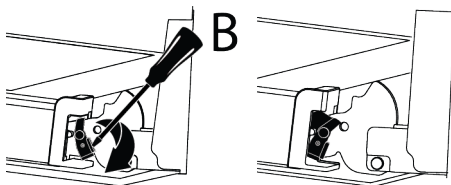
 Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

Skidanje vrata rerne

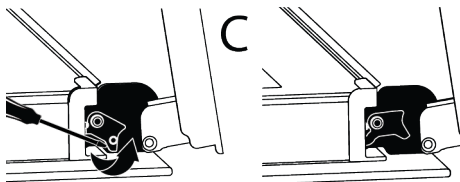
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



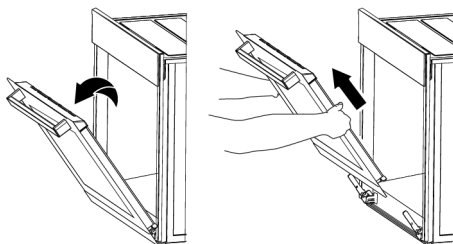
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



6. (C) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za otvaranje/zatvaranje.



7. Postavite vrata rene u poluzatvoren položaj.



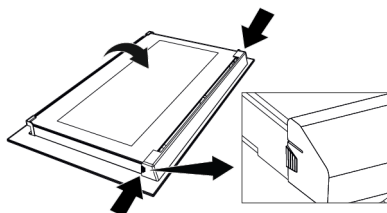
8. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

i Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

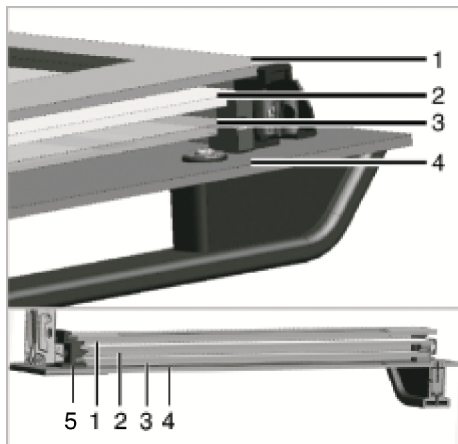
7.8 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rene

Unutrašnje staklo na prednjim vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

1. Otvorite vrata rene.

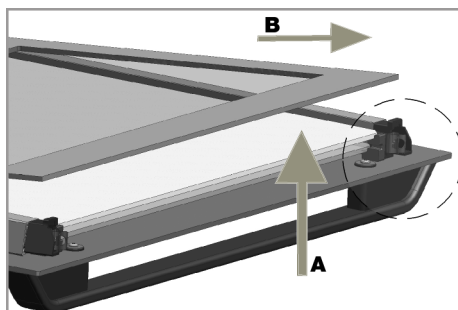


2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu prednjih vrata prema sebi istovremeno pritiskajući na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 1 Staklena ploča sa unutrašnje strane | 2 Drugo unutrašnje staklo |
| 3 Treće unutrašnje staklo | 4 Spoljašnje staklo |
| 5 Plastični prerez za staklo-Donji | |

3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutrašnje strane prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



4. Ponovite isti postupak za skidanje drugog i trećeg stakla.



Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je vraćanje drugog i trećeg stakla (2, 3). Kao što je prikazano na slici, postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu.

Redosled pričvršćivanja drugog i trećeg unutrašnjeg stakla nije važan, jer su zamenljivi.

Kada vraćate staklenu ploču s unutrašnje strane (1), proverite da li štampana strana ploče leži licem prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Od ključnog je značaja da donji ugao unutrašnje staklene ploče nalegne u donji plastični prorez (5). Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.



Nakon čišćenja, sva stakla moraju se ponovo sastaviti.

7.9 Čišćenje sijalice u rerni

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zameniti sijalicu prema postupku opisanom u sledećem odeljku.

Zamena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja električnom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

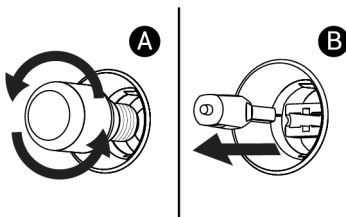
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za rerne su dostupne kod ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu.



3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.

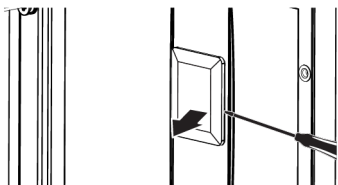


4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

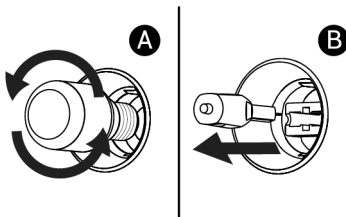
1. isključite uređaj iz struje.

2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite zavrtanj, ako postoji zavrtanj na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.

4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

8 Rešavanje problema

Ako problem i dalje postoji nakon što ste slijedeli upute u ovom poglavlju, obratite se prodavcu ili ovlaštenom servisu. Nikada nemojte sami da pokušavate da popravite proizvod.

Para se emituje dok rerne radi.

- Normalno je da se stvara para tokom rada. >>> Ovo nije greška.

Tokom spremanjahrena pojavljuju se kapljice vode

- Para nastala tokom spremanja hrane kondenzuje se kada dođe u kontakt sa hladnim površinama izvan proizvoda i može da formira kapljice vode. >>> Ovo nije greška.

Zvuk metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

- Metalni delovi se mogu širiti i proizvoditi zvukove kada se zagreju. >>> Ovo nije greška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.

- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.

Sijalica na rerni nije uključena.

- Sijalica na rerni je možda neispravna. >>> Zamenite sijalicu u rerni.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

Rerne ne greje.

- Rerne možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno zatvorite vrata rerne. Ako vrata rerne ostanu otvorena više od 5 minuta, podešavanja vremena spremanja hrane biće otkazana i grejači neće raditi.
- Za modele sa tajmerom, vreme nije podešeno. >>> Podesite vreme.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno zatvorite vrata rerne. Ako vrata rerne ostanu otvorena više od 5 minuta, podešavanja vremena spremanja hrane biće otkazana, grejači neće raditi i sijalica se neće upaliti.

(Za modele sa tajmerom) Ekran tajmera treperi ili je simbol tajmera ostao otvoren.

- Ranije je bilo nestanka struje. >>> Podesite vreme / Isključite dugmad za funkcije proizvoda i ponovo ih prebacite na željeni položaj.

Šifre/razlozi grešaka i moguća rešenja

Kodovi grešaka	Razlozi za grešku	Moguća rešenja
Er 5	Greška u komunikaciji sonde za meso	Obratite se ovlašćenom servisu da biste mogli ponovo da kuvate pomoću sonde za meso. Uklonite sondu za meso i podesite dugme za izbor funkcije na isključeno (0) da biste mogli normalno da kuvate bez sonde za meso u rerni. Zatim možete nastaviti sa kuvanjem bez sonde za meso.
Er 1 - Er 7	Greške u komunikaciji	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 8 - Er 27	Greške senzora	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 28 - Er 31	Greške sonde za meso	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 32 - Er 41	Greške u grejanju pećnice	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 42 - Er 58	Greške komponenti pećnice	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 59 - Er 64	Greške na poklopcu pećnice	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 65 - Er 71	Greške u vezi sa parom (u pećnicama sa funkcijom pare)	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 72 - Er 80	Greške vezane za hardver	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 81 - Er 85	Greške u bezbednosti pećnice	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 86 - Er 88	Greške internet veze (u pećnicama sa funkcijom Homevhiz)	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 89 - Er 92	Greške u mikrotalasnoj pećnici (u pećnicama sa mikrotalasnom funkcijom)	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 93 - Er 99	Greške kartice i tajmera	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.

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	42	5.3 Instellingen.....	61
1.1 Beoogd gebruik	42	6 Algemene informatie bij het bak-	63
1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	43	ken	
1.3 Elektrische veiligheid.....	44	6.1 Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven	63
1.4 Veiligheid tijdens het transport....	45	6.1.1 Gebak en oven etenswaren	64
1.5 Veiligheid tijdens de installatie....	46	6.1.2 Vlees, vis en gevogelte.....	66
1.6 Veiligheid tijdens gebruik.....	46	6.1.3 Grill	66
1.7 Temperatuur waarschuwingen....	47	6.1.4 Test etenswaren.....	68
1.8 Het gebruik van de accessoires ...	48	7 Onderhoud en reiniging	69
1.9 Veiligheid tijdens de bereiding.....	48	7.1 Algemene reinigingsinformatie....	69
1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	49	7.2 Accessoires reinigen	70
1.11 Hoge temperatuur zelfreiniging (pyrolyse)	50	7.3 Het bedieningspaneel reinigen	70
2 Milieuriichtlijnen	50	7.4 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone).....	70
2.1 Afvalrichtlijn	50	7.5 Eenvoudige stoomreiniging	71
2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	50	7.6 Hoge temperatuur zelfreiniging	72
2.2 Informatie over de verpakking.....	50	7.7 De deur van de oven reinigen.....	73
2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing	51	7.8 De interne glasplaat verwijderen van de oven deur.....	74
3 Uw product	52	7.9 De ovenlamp reinigen.....	75
3.1 Inleiding van het product	52	8 Probleemoplossing	77
3.2 Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product ...	52		
3.2.1 Bedieningspaneel	53		
3.2.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron.....	53		
3.3 Bedieningsfuncties van de oven... ..	53		
3.4 Productaccessoires	54		
3.5 Het gebruik van de accessoires van het product.....	55		
3.6 Technische specificaties	57		
4 Eerste gebruik.....	58		
4.1 Eerst timer instelling	58		
4.2 Eerste reiniging.....	58		
5 Het gebruik van de oven.....	59		
5.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven	59		
5.2 Bediening van het oven bedieningspaneel	59		



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.



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.

Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- 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 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 draadrooster en de schotel moeten correct op het rooster worden geplaatst. Raadpleeg het hoofdstuk "**Het gebruik van de accessoires**" 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 be-

reiding. 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 geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan het bodemoppervlak van de oven 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.
- Als u een grill wilt gebruiken om te bakken, moet u een lade op het onderste rek plaatsen. Zo niet kunnen de olie van de etenswaren en andere onderdelen die druppelen op de bodem van de oven rook vormen en vlammen veroorzaken.
- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.

1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging



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

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 an-

der afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

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

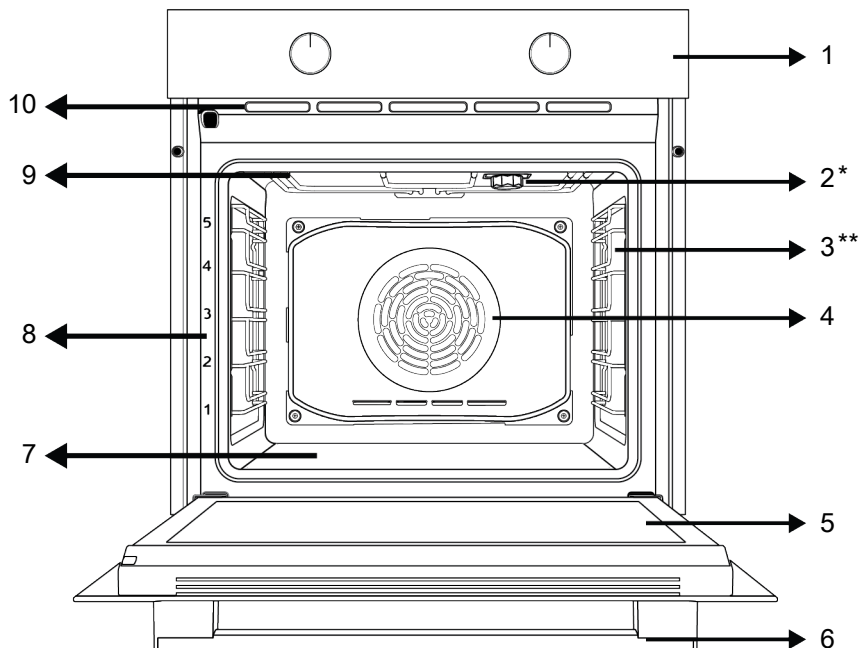
De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

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

3 Uw product

3.1 Inleiding van het product

NL



1 Bedieningspaneel

3 Draadroosters

5 Deur

7 Onderste verwarmingselement (onder de stalen plaat)

9 Bovenste verwarmingselement

2 Lamp

4 Ventilatormotor (achter de stalen plaat)

6 Handvat

8 Legplank posities

10 Ventilatieopeningen

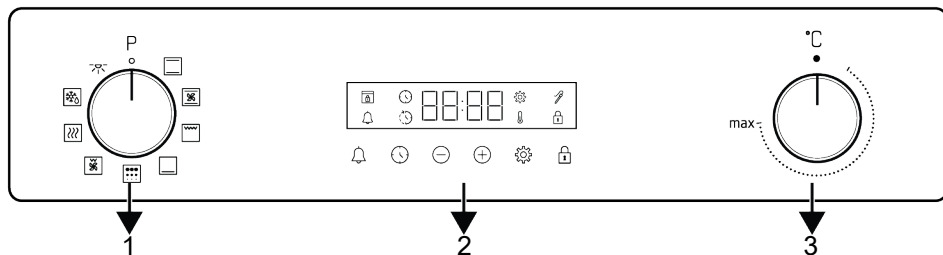
* Variëert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een lamp, of het type en de locatie van de lamp kunnen verschillen van de afbeelding.

** Variëert 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
- 3 Temperatuur selectieknop

- 2 Timer

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.

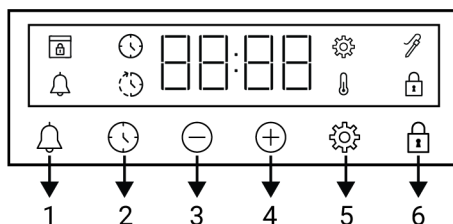
Temperatuur selectieknop

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 temperatuurwaarde.

Timer



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

Weergavesymbolen










- 🕒 : Baktijd symbool
- 🕒 : Bakken eindtijd symbool *
- 🔔 : Alarmsymbool
- 🔪 : Vleesthermometer symbool *
- 🔒 : Toetsvergrendeling symbool
- 🌡️ : Temperatuursymbool
- ⚙️ : Instellingen symbool
- 🔒 : Deurvergrendeling 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 ope-

rationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

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

3.4 Productaccessoires

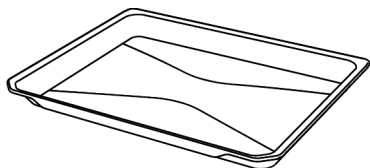
Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar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

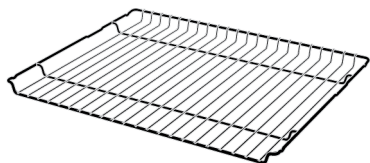
Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden.



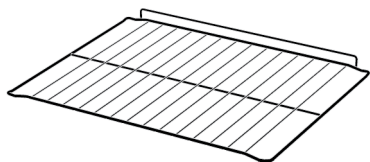
Draadrooster

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 :

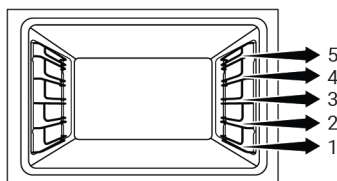


3.5 Het gebruik van de accessoires van het product

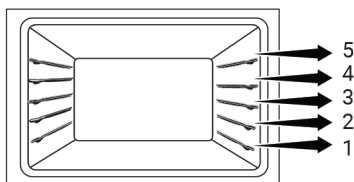
Kookplaten

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 :



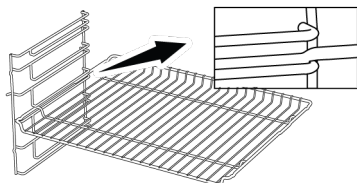
Op modellen zonder draadplanken :



Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

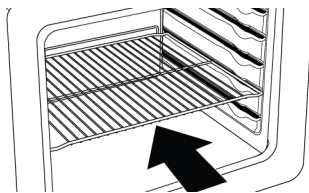
Op modellen met draadplanken :

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



Op modellen zonder draadplanken :

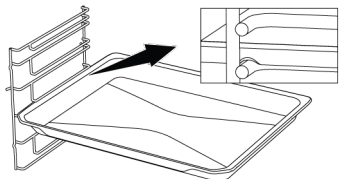
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.



De schotel op de kookplaten plaatsen

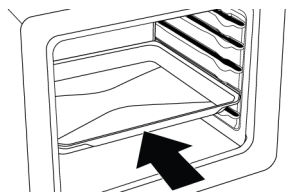
Op modellen met draadplanken :

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 :

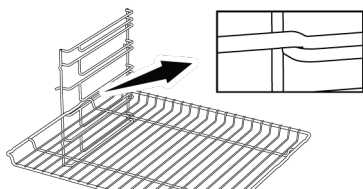
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



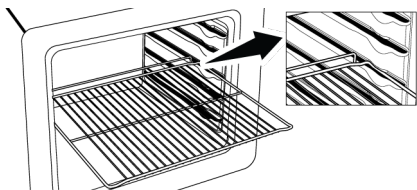
De stopfunctie van het draadrooster

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

Op modellen met draadplanken :

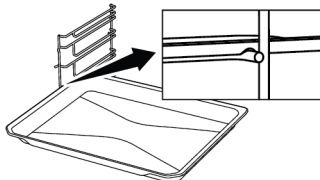


Op modellen zonder draadplanken :



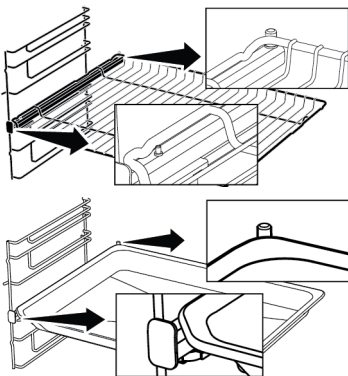
Schaal stopfunctie - Op modellen met draadplanken

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



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

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



3.6 Technische specificaties

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

Basis: Informatie over het energielabel van huishoudelijke elektrische ovens wordt vermeld in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1 norm. De waarden worden bepaald in Bovenste en onderste verwarmingselement of (indien aanwezig) Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement functies met de standaard belasting.

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.

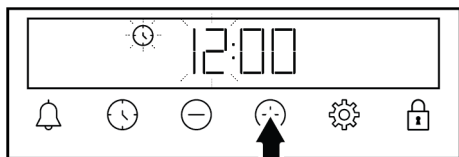
4 Eerste gebruik

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

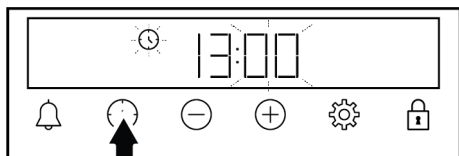
4.1 Eerst timer instelling

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.

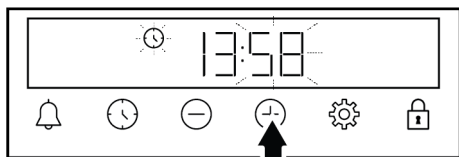
1. Wanneer de oven de eerste maal wordt ingeschakeld, knipperen het uurveld "12:00" en ⌚ symbool op het scherm.
2. Stel het tijdstip van de dag in met de ⊕/⊖ toetsen.



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



4. Raak de ⊕/⊖ toetsen aan om de minuten in te stellen.



5. Bevestig de instelling door de ⌚ toets aan te raken.
- ⇒ 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 [► 53]" 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. U mag deze ventilatieopeningen nooit afdekken. 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.

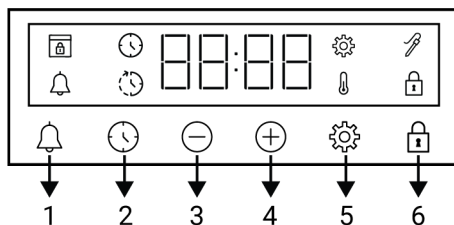
In bepaalde bereidingsfuncties schakelt de lamp nooit aan om energie te besparen. Als u wilt dat de lamp ononderbroken blijft branden, moet u de "Ovenlamp" bedieningsfunctie selecteren met de functieselectieknop.

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
-  : Bakken eindtijd symbool *
-  : Alarmsymbool
-  : Vleesthermometer symbool *
-  : Toetsvergrendeling symbool
-  : Temperatuursymbool
-  : Instellingen symbool
-  : Deurvergrendeling 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 uitpositie (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.

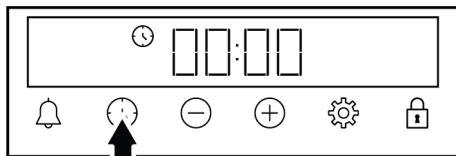
⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en  verschijnt op het scherm. De ingestelde temperatuurwaarde en 3 lijn animaties verschijnen op het scherm. Daarna wordt de tijds-




duur 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:

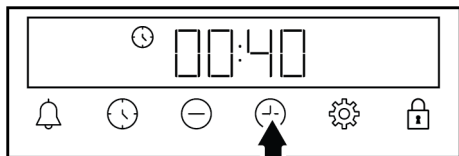
U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht en door de bereidingstijd in te stellen op de timer.

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.



i 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.

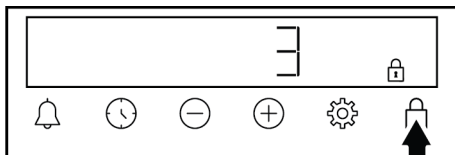
i Als er een toets wordt ingedrukt op het einde van de hoorbare waarschuwing begint de oven opnieuw te werken. Om te voorkomen dat de oven opnieuw zou inschakelen aan het einde van de waarschuwing kunt u de oven uitschakelen door de temperatuur- en functiekноп op de "0" (Uit) positie te draaien

5.3 Instellingen

De toetsvergrendeling inschakelen

Dankzij de toetsvergrendeling kunt u de timer beschermen tegen storingen.

1. Raak de toets aan tot het symbool verschijnt op het scherm.



⇒ Het symbool wordt weergegeven op het scherm en de 3-2-1 aftelling wordt gestart. De toetsvergrendeling wordt ingeschakeld aan het einde van de aftelling. Als een toets wordt aangeraakt wanneer de toetsvergrendeling is ingesteld, geeft de timer een hoorbaar signaal weer en het symbool knippert.

i Als u toets loslaat voor het einde van de aftelling schakelt de toetsvergrendeling niet in.

i De timer-toetsen kunnen niet worden gebruikt wanneer de toetsvergrendeling is ingeschakeld. De toetsvergrendeling wordt geannuleerd in het geval van een stroomuitval.

De toetsvergrendeling uitschakelen

1. Raak de toets aan tot het symbool verdwijnt van het scherm.
- ⇒ Het symbool verdwijnt van het scherm en de toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

Het alarm instellen

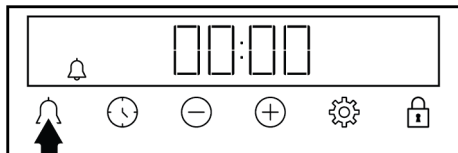
U kunt de timer van het product ook gebruiken voor elke andere waarschuwing of herinnering dan de bereiding. De alarmklok heeft geen effect op de bedieningsfuncties van de oven. Hij wordt gebruikt om waarschuwingen weer te geven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken wanneer u de oven wilt inschakelen op een specifiek

tijdstip. Zodra het tijdstip dat u hebt ingesteld is verstreken, geeft de timer een hoorbaar alarm weer.

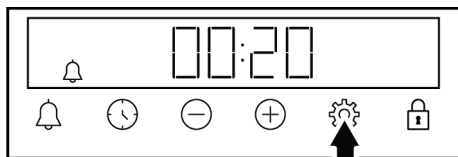


De maximale alarmtijd die u kunt instellen is 23 uur en 59 minuten.

1. Raak de toets aan tot het symbool verschijnt op het scherm.



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



⇒ Nadat u de alarmtijd hebt ingesteld, blijft het symbool opgelicht en begint de alarmtijd af te tellen op het scherm. Als de alarm- en bereidingstijd op hetzelfde moment zijn ingesteld, wordt de kortere tijd weergegeven op het weergegeven.

3. Aan het einde van de alarmtijd begint het symbool te knipperen en weerklinkt een hoorbare waarschuwing.

Het alarm uitschakelen

1. Aan het einde van de alarmperiode weerklinkt het alarm gedurende twee 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.

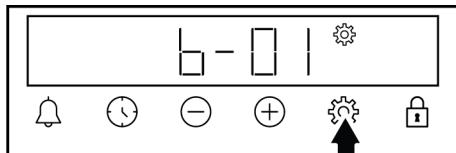
Als u het alarm wilt annuleren;

1. Raak aan tot het symbool verschijnt op het scherm om de alarmtijd opnieuw in te stellen. Raak de \ominus toets aan tot het "00:00" symbool verschijnt op het scherm.

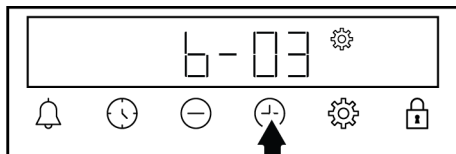
2. U kunt het alarm ook annuleren door de toets langdurig in te drukken.

Het volume aanpassen

1. Raak de toets aan tot een van de waarden **b-01-b-02-b-03** en het symbool verschijnen op het scherm.



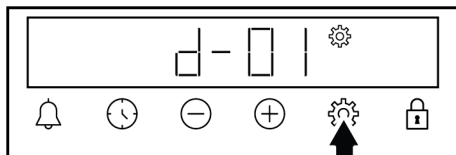
2. Stel het gewenste niveau in met de \oplus/\ominus toetsen. (**b-01, b-02, b-03**)



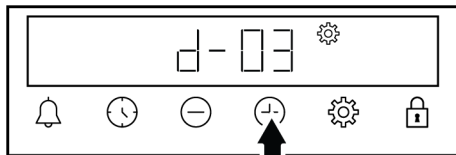
⇒ Raak de toets in om te bevestigen of wacht zonder een toets aan te raken. Het ingestelde volume wordt actief na een tijdje.

De helderheid van het scherm instellen

1. Raak de toets aan tot een van de waarden **d-01-d-02-d-03** en het symbool verschijnen op het scherm.







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

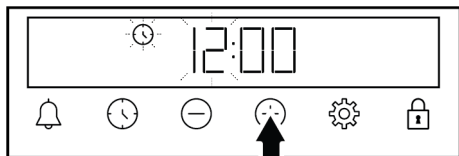


⇒ Raak de toets in om te bevestigen of wacht zonder een toets aan te raken. De ingestelde helderheid wordt actief na een tijdje.

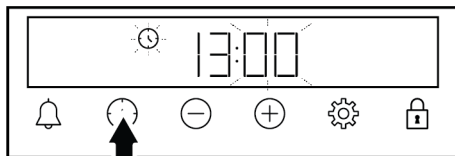
Het tijdstip van de dag wijzigen



Op uw oven tijdstip van de dag wijzigen dat u eerder hebt ingesteld.

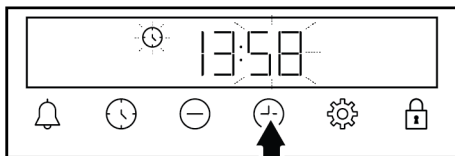
1. Raak de  toets aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.
2. Stel het tijdstip van de dag in met de  /  toetsen.




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



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



5. Bevestig de instelling door de  toets
aan te raken.
⇒ Het tijdstip van de dag wordt ingesteld
en het symbool verdwijnt van het
scherm.

6 Algemene informatie bij het bakken

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 re-

cept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidings-tabellen.
- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwingen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bakken beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik:.

- Voor een goede bakprestatie moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

6.1.1 Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de etenswaren kan variëren naargelang de hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.
- Metalen, keramische en glazen vormen verlengen de bereidingstijd en de bodemoppervlakken van gebak bruinen niet gelijkmatig.
- Als u bakpapier gebruikt, kan men een lichte bruining vaststellen op het bodemoppervlak van de etenswaren. In dit geval moet u uw bereidingstijd verlengen met ca. 10 minuten.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.

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

Tips om cakes te bereiden.

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

Tips voor gebak

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

Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Cake op de schaal	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	180	30 ... 45
Cake in de vorm	Cakevorm op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	30 - 40
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	Op modellen met draadplanken :3 Op modellen zonder draadplanken :2	150	Op modellen met draadplanken : 25 - 35 Op modellen zonder draadplanken : 30 - 40
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	30 - 40
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	25 - 35
Koekje	Gebak plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	25 ... 40
Gebak	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	35 - 45
Broodje	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	20 ... 35
Volledig brood	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	30 ... 45
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige container op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 of 3	200	30 ... 45
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 - 70
Pizza	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200 - 220	10 - 20

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

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

6.1.2 Vlees, vis en gevogelte

De belangrijke punten bij het grillen

- Kruiden met citroensap en peper voor u een volledige kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duur 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.

- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet op een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

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

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

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

6.1.3 Grill

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

Algemene waarschuwingen

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

- **Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.

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

Grill tabel

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

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

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

Ventilator ondersteund laag rooster

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

Warm de schotels die worden aangeraden in deze grilltabel niet voor

6.1.4 Test etenswaren

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

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

Bereidingstabel voor testmaaltijden

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

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

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

Grill

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

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.
Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

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 is voorzien van een eenvoudige stoomreinigingsfunctie kunt u de eenvoudige stoomreinigingsfunctie gebruiken voor licht, niet-hardnekkig vuil. (Zie Eenvoudige stoomreiniging [► 71].)
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-krassend schuursponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.

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.
- Oppedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig kras-send gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en 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.

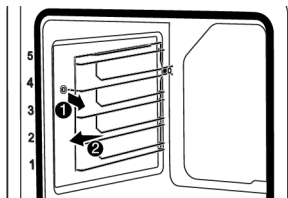
De binnenwanden van de oven reinigen

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.

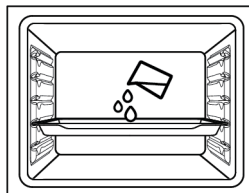
7.5 Eenvoudige stoomreiniging

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.



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



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

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

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



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

(Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.) 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 toepasselijk) 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 P1:30 bericht te knipperen.

5. Stel te temperatuurknop in op de hoogste "max" (maximum) temperatuur.
6. Wanneer de pyrolysefunctie start, licht P1:30 op en begint de aftelling. De tijdsduur van de pyrolyse (1,5 uur) verschijnt op het scherm. Deze tijd kan niet worden gewijzigd.
7. Wanneer de oven een bepaalde temperatuur bereikt na de start van de zelfreiniging verschijnt het vergrendelingsymbool  op het timer-scherm en kan de ovendeur niet worden geopend. U mag het handvat niet forceren om de deur te ontgrendelen voor het einde van de reinigingsprocedure en tot het vergrendelingsymbool verdwijnt van het scherm.
8. Aan het einde van de reinigingsprocedure verschijnt "End" op het scherm.
9. Nadat "End" op het scherm verschijnt, draait u aan de functie- en temperatuurknoppen op 0 (uitschakelen) om de procedure te stoppen.
10. Wanneer het  symbool verdwijnt van het scherm moet u de vuilresten verwijderen met azijnwater.
11. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.



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

7.7 De deur van de oven reinigen

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

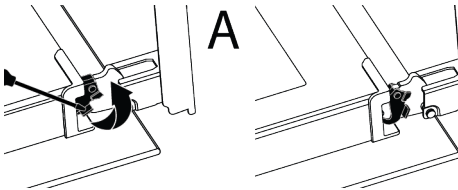
Eventuele kalkaanslag die kan optreden op het glas van de oven moet worden gereinigd met azijn en afgespoeld.



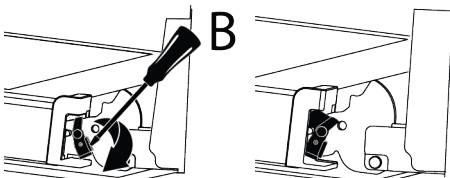
Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

De deur van de oven verwijderen

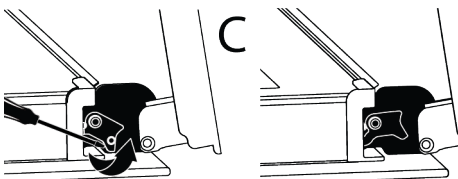
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.
3. De soorten scharnieren variëren van het type (A), (B), (C) naargelang het model van het product. De volgende afbeeldingen tonen aan hoe elke type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



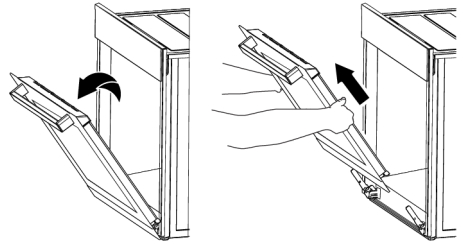
5. (B) type scharnier is beschikbaar in zachte sluiting deurtypes.



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



7. Laat de ovendeur half open staan.



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

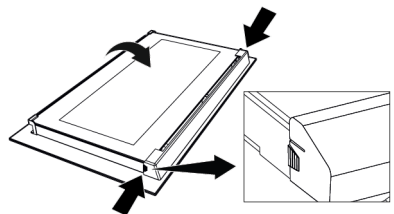


Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

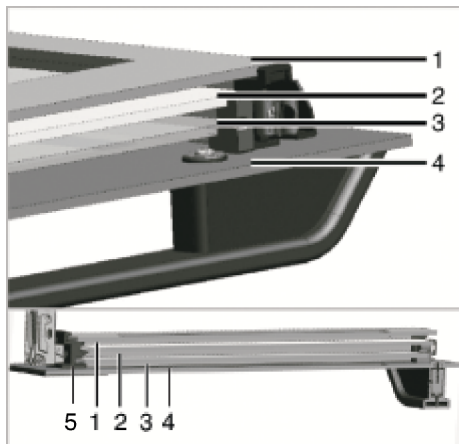
7.8 De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

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

1. Open de ovendeur.

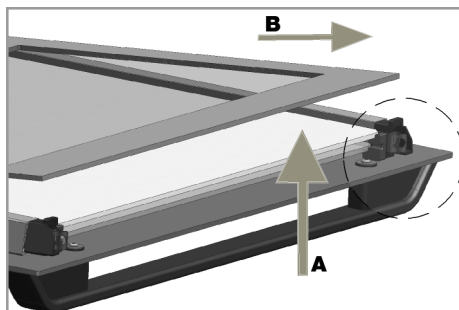


2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.



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

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



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



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

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

i Na de reiniging moeten alle glasplaten opnieuw worden gemonteerd.

7.9 De ovenlamp reinigen

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

De ovenlamp vervangen

Algemene waarschuwingen

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

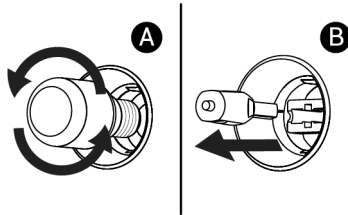
- Deze oven wordt aangedreven door een gloeilamp van minder dan 40 W, minder dan 60 mm hoog, een diameter van minder dan 30 mm, of een halogeenlamp met G9 sleuven met minder dan 60 W vermogen. De lampen zijn geschikt voor een werking bij temperaturen van meer dan 300 °C. De ovenlampen zijn beschikbaar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

Als uw oven een ronde lamp heeft,

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

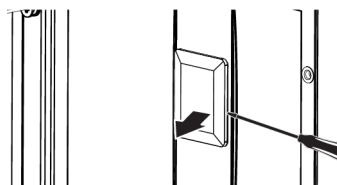


3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.

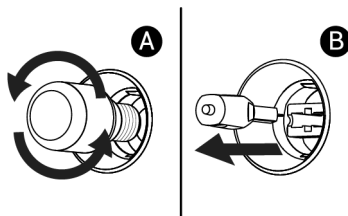


4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.
Als uw oven een vierkante lamp heeft,

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



3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een 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.
- De deur van de magnetron is mogelijk open. >>> Zorg ervoor dat de ovendeur correct is gesloten. Als de ovendeur langer dan 5 minuten open blijft, wordt de tijdstelling voor de bereiding geannuleerd en werken de verwarmingselementen niet.
- Voor modellen met een timer is de timer niet ingesteld. >>> Stel de tijd in.
- 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 deur van de magnetron is mogelijk open. >>> Zorg ervoor dat de ovendeur correct is gesloten. Als de ovendeur langer dan 5 minuten open blijft, wordt de tijdstelling voor de bereiding geannuleerd, werken de verwarmingselementen niet en schakelt de lamp niet in.

(Voor modellen met timer) Het timerscherm knippert of het timersymbool is open gelaten.

- Er is een stroomstoring opgetreden. >>> Stel de tijd in / Draai aan de functieknoppen van het product en schakel het opnieuw op de gewenste positie.

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.
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.

