

beko

Inbouwoven

Gebruiker Handleiding

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



BBIM13400DXPSE

385441631_2/ NL/ NO/ R.AC/ 06/09/23 02:18
7757787660

Welkom!

Beste klant,

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

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

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

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-
KING**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsinstructies	4	5.3	Instellingen.....	27
1.1	Beoogd gebruik	4	6	Algemene informatie bij het bak-	31
1.2	Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	5		ken	
1.3	Elektrische veiligheid.....	5	6.1	Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven	31
1.4	Veiligheid tijdens het transport....	7	6.1.1	Gebak en oven etenswaren	31
1.5	Veiligheid tijdens de installatie....	7	6.1.2	Vlees, vis en gevogelte.....	34
1.6	Veiligheid tijdens gebruik.....	7	6.1.3	Grill	35
1.7	Temperatuur waarschuwingen....	8	6.1.4	Test etenswaren.....	36
1.8	Het gebruik van de accessoires ...	9	7	Onderhoud en reiniging	37
1.9	Veiligheid tijdens de bereiding.....	9	7.1	Algemene reinigingsinformatie....	37
1.10	Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	10	7.2	Accessoires reinigen	39
1.11	Hoge temperatuur zelfreiniging (pyrolyse)	10	7.3	Het bedieningspaneel reinigen	39
2	Milieurichtlijnen.....	11	7.4	De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone).....	39
2.1	Afvalrichtlijn	11	7.5	Hoge temperatuur zelfreiniging	40
2.1.1	Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	11	7.6	De deur van de oven reinigen.....	42
2.2	Informatie over de verpakking.....	11	7.7	De interne glasplaat verwijderen van de oven deur.....	43
2.3	Aanbevelingen voor energiebesparing	11	7.8	De ovenlamp reinigen	44
3	Uw product.....	12	8	Probleemoplossing	45
3.1	Inleiding van het product	12			
3.2	Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product ...	12			
3.2.1	Bedieningspaneel	13			
3.2.2	Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron.....	13			
3.3	Bedieningsfuncties van de oven... ..	14			
3.4	Productaccessoires	15			
3.5	Het gebruik van de accessoires van het product.....	16			
3.6	Technische specificaties	19			
4	Eerste gebruik.....	20			
4.1	Eerst timer instelling	20			
4.2	Eerste reiniging.....	20			
5	Het gebruik van de oven	21			
5.1	Algemene informatie over het gebruik van de oven	21			
5.2	Bediening van het oven bedieningspaneel	21			

1 Veiligheidsinstructies

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

1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor verwarming, 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 mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zij onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren

mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.

- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er niet op zitten. Dit kan de oven doen kantelen of de scharnieren beschadigen.
- Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijderd.



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 gekwalificeer-

de elektriciën. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.

- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van de kookplaat). 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.
 - Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
 - 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 het netsnoer gebruiken dat 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.
 - Het achterste oppervlak van de oven wordt heet tijdens het gebruik. Het netsnoer mag niet in contact komen met de achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.
 - 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 of verlengsnoeren.
 - 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 zekeringkast.
- Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Voer de stekker van het product niet in een stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aansluitpunt kan lekken).
- Raak de stekker nooit aan met natte handen! U mag nooit trekken aan de stekker bij de kabel. U moet altijd aan de stekker zelf trekken.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.

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 andere items op het product en draag het product rechtop.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare

of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.

- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is opgetreden tijdens het transport.

1.5 Veiligheid tijdens de installatie

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Om oververhitting te voorkomen, mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve deuren.

1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.

- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- 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 geblokkeerd raken. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.



1.7 Temperatuurschuivingen

- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke onderdelen van het product wordt warm tijdens de gebruik. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- Aangezien stoom kan vrijkomen, moet u de magnetrondeur voorzichtig openen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het toestel warmt op tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen de hete onderdelen, de binnenzijde van de magnetron en de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u etenswaren in de warme magnetron plaatst, of wanneer u etenswaren verwijdert uit de magnetron, etc.

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
- Accessoires kunnen het glas van de deur beschadigen wanneer de deur wordt gesloten. Duw de accessoires altijd tot het einde van de kookzone.

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.
- Afval van etenswaren, olie, etc. in de kookzone kunnen in brand schieten. Verwijder ruw vul voor de bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor of na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen potten opwarmen in de magnetron. De druk die kan opbouwen in het blik/de pot kan deze doen barsten.
- Plaats het bakpapier in een schotel of een magnetron accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde magnetron. Verwijder alle overtollige stukken bakpapier die over het accessoire of de container hangen om het risico van contact met de oven te voorkomen. Gebruik nooit bakpapier bij een hogere magnetrontemperatuur dan de maximale gebruikt temperatuur zoals gespecificeerd op het bakpapier dat u gebruikt. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de magnetron.
- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan het bodemoppervlak van de oven beschadigen.
- 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

ook geen etenswaren te verachteraan 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, draadwol of bleekmiddel om de het glas vooraan van de oven / (indien aanwezig) glas van de bovenste deur te reinigen. Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.
- Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.

 **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.

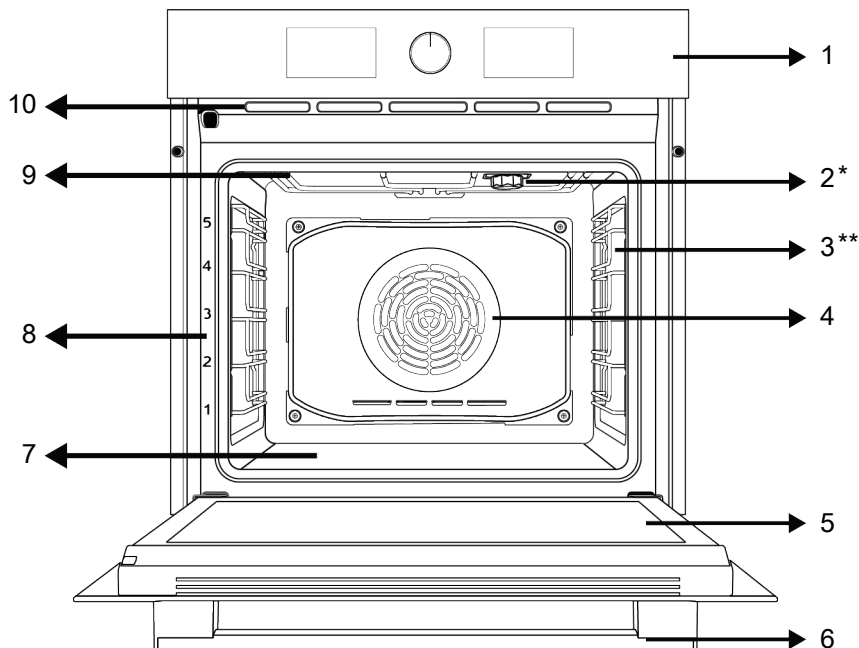
2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

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

3.1 Inleiding van het product



1 Bedieningspaneel

3 Draadroosters

5 Deur

7 Onderste verwarmingselement (onder de stalen plaat)

9 Bovenste verwarmingselement

2 Lamp

4 Ventilatormotor (achter de stalen plaat)

6 Handvat

8 Legplank posities

10 Ventilatieopeningen

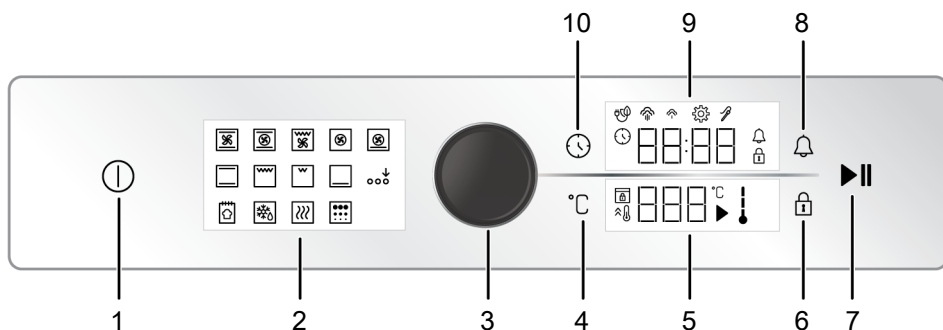
* Variëert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een lamp, of het type en de locatie van de lamp kunnen verschillen van de afbeelding.

** 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 Aan/Uit-toets | 2 Functiescherm |
| 3 Oven bedieningsknop | 4 Temperatuurinstelling toets |
| 5 Temperatuur indicatiezone | 6 Toetsvergrendeling toets |
| 7 Bakken start/stop-toets | 8 Alarmtoets |
| 9 Timer/duur indicatorveld | 10 Tijd en instellingen toets |

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

Oven bedieningsknop

U kunt de instellingen controleren op de timer/klok-indicator en temperatuurindicatorzone met de oven bedieningsknop. U kunt bladeren in deze instellingen door de oven bedieningsknop naar links of rechts te draaien en ze toepassen door de knop in te drukken.

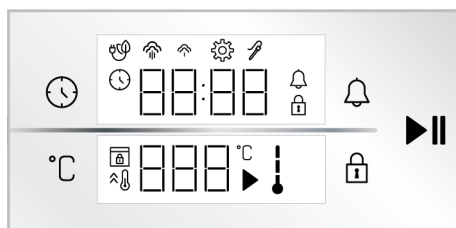
Oven interne temperatuurindicator

U kunt de interne temperatuur van de oven aflezen met het interne temperatuursymbool op het scherm. Bij de start van de bereiding verschijnt het symbool op het scherm en wanneer de interne temperatuur van de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Elk niveau van het symbool licht op.

Functiescherm

De operationele functies van uw oven bevinden zich op het functiescherm van uw oven. Elke functie wordt ingeschakeld door deze aan te raken. Alle functies op het scherm zijn schematisch, ze zijn mogelijk niet beschikbaar op uw apparaat. De functies van uw product worden beschreven in de sectie met als titel "Oven bedieningsfuncties".

Indicatorzones:



Toetsen :

- : Tijd en instellingen toets
- : Temperatuurinstelling toets
- : Toetsvergrendeling toets
- : Alarmtoets
- : Bakken start/stop-toets

Timer/duur indicatorveld :


 : Baktijd/tijdstip van de dag symbool


 : Alarmsymbool


 : Instellingen symbool

 : Toetsvergrendeling symbool

 : Symbool van bakken met eco-ventilator

 : Laag niveau stoomsymbool *

 : Hoog niveau stoomsymbool *


 : Vleesthermometer symbool *


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

Temperatuur indicatiezone :

 : Bak symbool

 : Temperatuursymbool

 : Temperatuur in-de-oven symbool









 : Snel verwarmen (booster) 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 operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

Functie-symbool	Functiebeschrijving	Temperatuur-bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Werkend met ventilator	-	De oven warmt niet op. Enkel de ventilator (op de achterwand) werkt. Ingevroren etenswaren met korrels ontdooien langzaam tot kamertemperatuur, bereide etenswaren worden afgekoeld. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooien is langer dan voor etenswaren met granen.
	Bovenste en onderste verwarmingselement	40-280	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes, gebak en stoofpotjes in bakvormen. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Onderste verwarmingselement	40-220	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die bovenaan moeten bruinen.
	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	40-280	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Ventilator verwarming	40-280	De hete lucht die wordt opgewarmd door de ventilator verwarming wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt voor bereidingen op meerdere platen op verschillende niveaus.
	Eco ventilator verwarming	160-220	Om energie te besparen, kunt u deze functie gebruiken in de plaats van "Ventilator verwarming" in het bereik van 160-220°C. De bereidingstijd zal echter iets langer zijn. Het gebruik van deze functie wordt uitgelegd in de sectie "Gebruik van de bedieningseenheid van de oven".
	Pizzafunctie	40-280	Het onderste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Deze functie is geschikt om pizza te bakken.
	"3D" functie	40-280	Het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Elke zijde van het product worden gelijkmatig en snel bereid. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.

	Laag rooster	40-280	De kleine grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.
	Volledige grill	40-280	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Ventilator ondersteund volledig rooster	40-280	De hete lucht die wordt opgewarmd door de grote grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Warmhouden	40-100	Dit wordt gebruikt om de etenswaren aan een temperatuur te houden voor een lange periode.
	Broodfunctie	-	Dit wordt gebruikt om brood te bakken. De inkomende ingestelde temperatuur en het tijdstip zijn mogelijk niet gewijzigd.
	Extra functie inschakeling	-	Het wordt gebruikt om de bedieningsfuncties in te schakelen die niet worden weergegeven bij de start op het functiescherm.
	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.

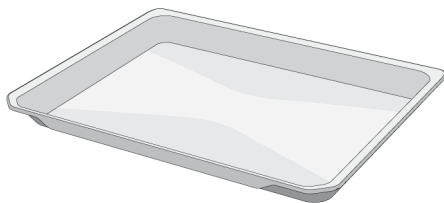
3.4 Productaccessoires

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.

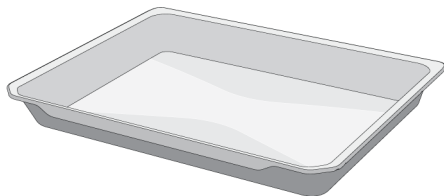
Standaard plaat

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



Diepe schaal:

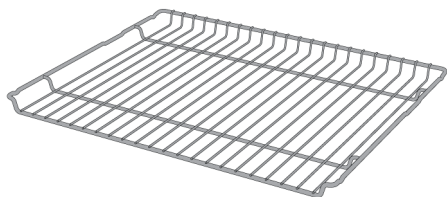
Dit wordt gebruikt voor gebak, om grote stukken te braden, sappige etenswaren of om olie en vet op te vangen tijdens het grillen.



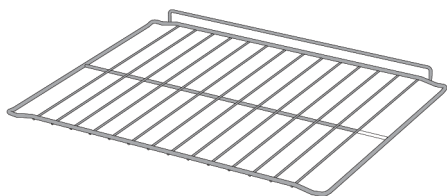
Draadrooster

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 :

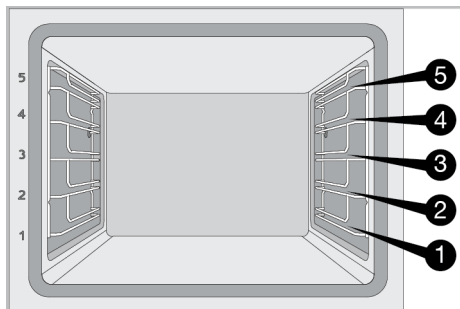


3.5 Het gebruik van de accessoires van het product

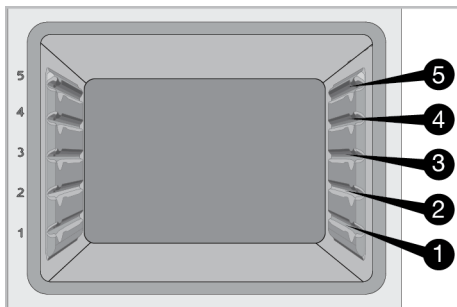
Kookplaten

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 :



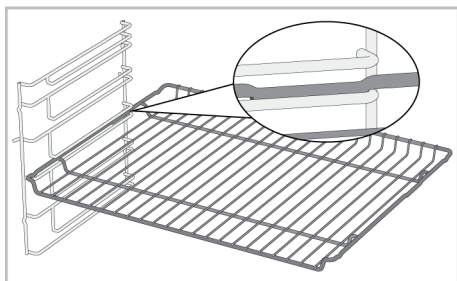
Op modellen zonder draadplanken :



Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

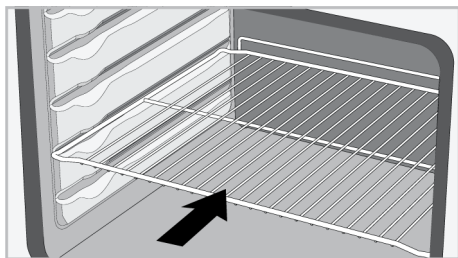
Op modellen met draadplanken :

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 :

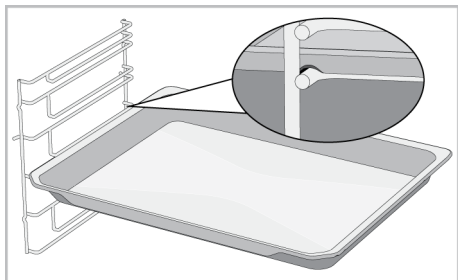
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.



De schotel op de kookplaten plaatsen

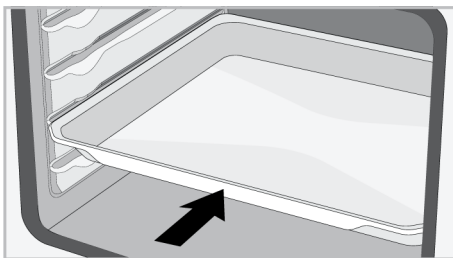
Op modellen met draadplanken :

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 :

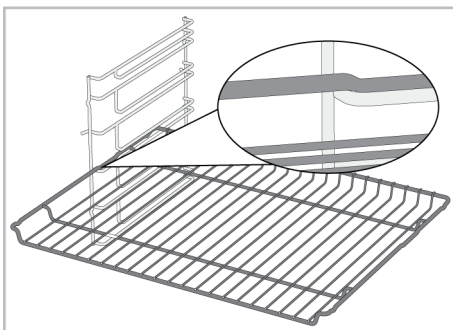
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



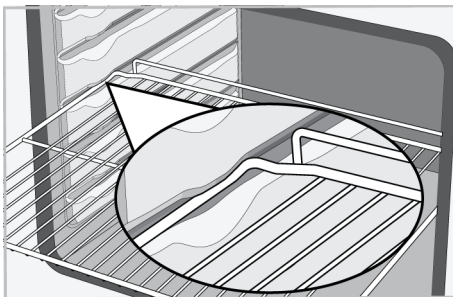
De stopfunctie van het draadrooster

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 voren trekken tot aan het stoppunt. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.

Op modellen met draadplanken :



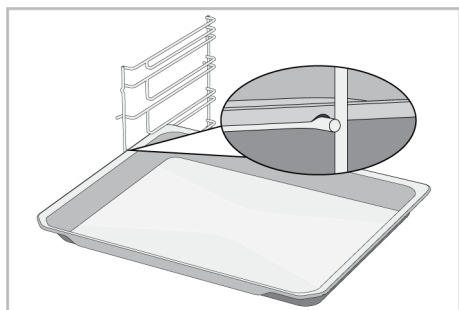
Op modellen zonder draadplanken :



Schaal stopfunctie - Op modellen met draadplanken

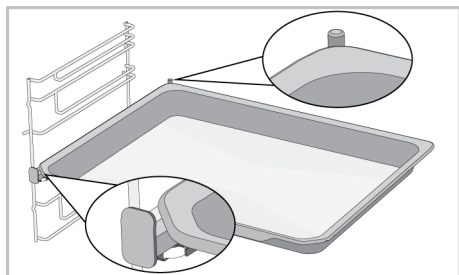
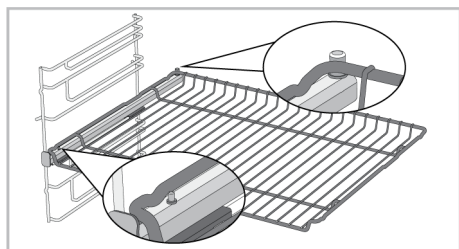
Er is ook een stopfunctie om te voorkomen dat de schaal uit het draadrooster zou schieten. Wanneer u de schaal verwijdert, moet u deze los maken van de vergrende-

ling achteraan en naar u toe trekken tot
vooraan. U moet het over dit stoppunt trek-
ken om het volledig te verwijderen.



De correcte plaatsing van het draadrooster en schaal op de telescopische rails - Op modellen met draadplanken en telesco- pische 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 achter-
aan op de telescopische tegen de randen
van het rooster en de schotel rusten (weer-
gegeven in de afbeelding).



3.6 Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte)(mm)	595 /594 /567
Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte)(mm)	590-600 /560 /min. 550
Spanning/Frequentie	220-240 V ~; 50 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik (kW)	3,4
Oventype	Multifunctionele oven

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.

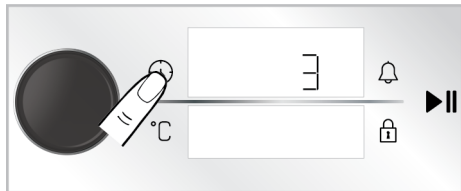
4.1 Eerst timer instelling





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.

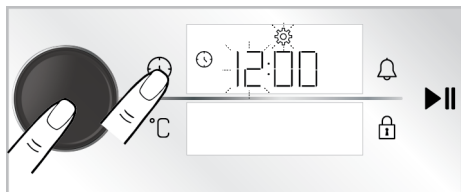
1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de  aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.

⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.





2. Schakel het timerveld in door de bedieningsknop van de magnetron of de  toets eenmaal aan te raken.

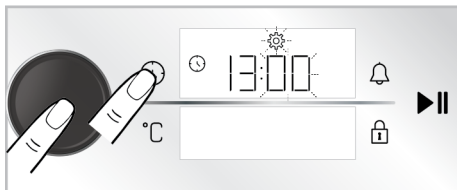
⇒ Het timerveld en het  symbool knipperen op het timer/tijdsduur scherm.




3. Stel het tijdstip van de dag in door de magnetron bedieningsknop naar links/rechts te draaien en het minutenveld in

te schakelen door de magnetron bedieningsknop éénmaal in te drukken of door de  toets eenmaal aan te raken.

⇒ Het minutenveld en het  symbool knipperen op minuten/tijdsduur scherm.



4. Stel de minuten in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien. Keur de instelling goed door de bedieningsknop van de magnetron of de  toets eenmaal aan te raken.

⇒ Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het  symbool blijft ononderbroken opgelicht.



Als de eerste timer instelling niet wordt uitgevoerd, begint het tijdstip van de dag vanaf het tijdstip dat werd ingesteld tijdens het productieproces. U kunt het tijdstip van de dag later wijzigen zoals beschreven in het hoofdstuk **“Instellingen”**.



In het geval van een lange stroomuitval wordt 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 ► 14]" 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 gebruiker. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

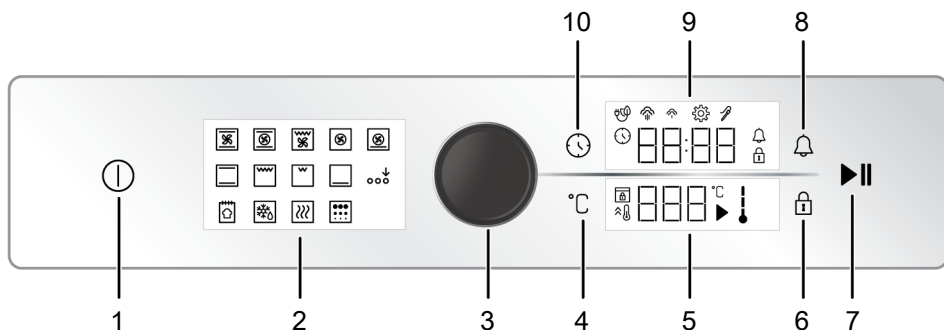
Oven verlichting

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

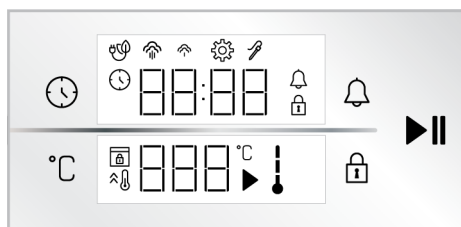
5.2 Bediening van het oven bedieningspaneel

Algemene waarschuwingen voor het oven bedieningspaneel

- De maximale tijdsduur die kan worden ingesteld voor het einde van de bereiding is 5:59 uur. In de warmhouden functie is deze tijdsduur 23:59 uur. In het geval van een elektrische storing worden vooraf ingestelde bereidingstijd en de tijdsduur geannuleerd.
- Wanneer u aanpassingen uitvoert, knippen de relevante symbolen op het scherm. U moet de instellingen opslaan door de relevante toets aan te raken in de beschrijving of door even te wachten.
- Als de bereidingstijd is ingesteld bij de start van het bakken, wordt de resterende tijd weergegeven op het scherm.
- Als de snel voorverwarmen instelling is ingeschakeld op het bedieningspaneel verschijnt het  symbool op het scherm wanneer de bereiding start en de oven de temperatuur bereikt die u hebt ingesteld voor een snelle bereiding. Voor de snel voorverwarmen instelling, zie de sectie "Instellingen".



- 1 Aan/Uit-toets
- 2 Functiescherm
- 3 Oven bedieningsknop
- 4 Temperatuurinstelling toets
- 5 Temperatuur indicatiezone
- 6 Toetsvergrendeling toets
- 7 Bakken start/stop-toets
- 8 Alarmtoets
- 9 Timer/duur indicatorveld
- 10 Tijd en instellingen toets



- : Bak symbol
- : Temperatuursymbool
- : Temperatuur in-de-oven symbol
- : Snel verwarmen (booster) symbool
- : Deurvergrendeling symbol *

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

Toetsen :

- : Tijd en instellingen toets
- : Temperatuurinstelling toets
- : Toetsvergrendeling toets
- : Alarmtoets
- : Bakken start/stop-toets

Timer/duur indicatorveld :

- : Baktijd/tijdstip van de dag symbool
- : Alarmsymbool
- : Instellingen symbool
- : Toetsvergrendeling symbool
- : Symbool van bakken met eco-ventilator
- : Laag niveau stoomsymbool *
- : Hoog niveau stoomsymbool *
- : Vleesthermometer symbool *

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

Temperatuur indicatiezone :

De oven inschakelen

1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
 - ⇒ Nadat de oven is ingeschakeld, verschijnt de eerste bedieningsfunctie op het scherm. De bedieningsfunctie, temperatuur, bereidingstijd en het alarm kunnen worden aangepast als het scherm in deze status staat.


Als er geen instellingen wordt uitgevoerd op dit scherm, schakelt de oven uit na ca. 5 minuten en verschijnt het tijdstip van de dag op het scherm.

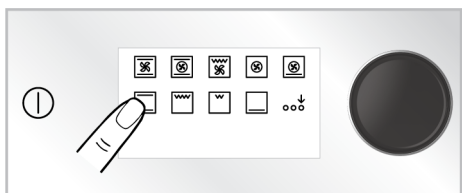
De oven uitschakelen

Schakel de oven uit door de ① toets aan te raken. Het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

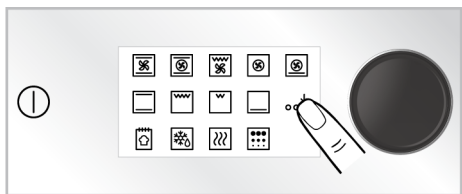
Handmatig bakken door de temperatuur en functie van de oven te selecteren

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. Als voorbeeld, de "Bovenste en onderste verwarmingselement" functie en 180 °C bereidingstijd instellingen worden weergegeven in de afbeeldingen.

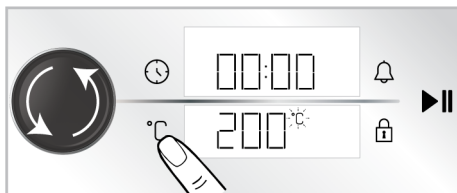
1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.
2. Raak de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken in het functiescherm.



3. Als de functie die u wilt activeren niet één van de bedieningsfuncties is die eerst verschijnen op het functiescherm kunt u de onderste rij bedieningsfuncties inschakelen door "Extra functie inschakeling" aan te raken.

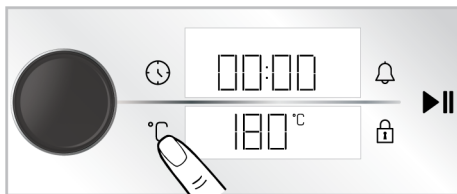


4. De voorgedefinieerde temperatuur voor de bedieningsfunctie die u hebt geselecteerd, verschijnt op het scherm. Om deze temperatuur te wijzigen, drukt u de magnetron bedieningsknop in of raakt u de °C toets aan en draait u de bedieningsknop naar links/rechts.
 - ⇒ Het °C symbool verschijnt op het temperatuurscherm.

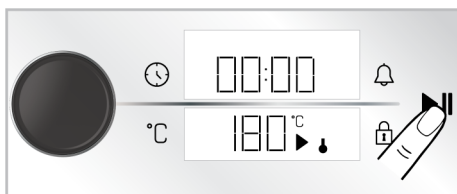




5. Als u de bedieningsfunctie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur van de bedieningsfunctie hebt gewijzigd, verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de geselecteerde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik valt van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die bedieningsfunctie.

5. Bevestig de ingestelde temperatuur door de °C toets aan te raken.
 - ⇒ Het °C symbool licht ononderbroken op op het temperatuurscherm.



6. Nadat u de bedieningsfunctie en de temperatuur hebt ingesteld, raakt u de ►► toets aan om de bereiding te starten.




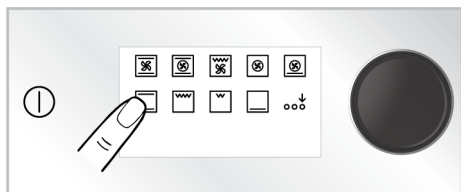
- ⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De  en  symbolen worden weergegeven op het temperatuurscherm. De bereidingstijd begint af te tellen op het scherm. Naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, licht elke fase van

het  symbool op. 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 raakt u de  toets aan om de bereiding te stoppen of de  toets om de magnetron volledig uit te schakelen.

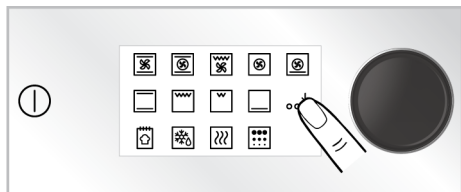
Bakken door de bereidingstijd in te stellen;

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. Als voorbeeld, de "Bovenste en onderste verwarmingselement" functie, 180 °C en 45 minuten bereidingstijd instellingen worden weergegeven in de afbeeldingen.


1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.
2. Raak de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken in het functiescherm.




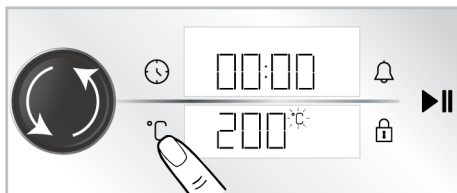
3. Als de functie die u wilt activeren niet één van de bedieningsfuncties is die eerst verschijnen op het functiescherm kunt u de onderste rij bedieningsfuncties inschakelen door "Extra functie inschakeling" aan te raken.





4. De voorgedefinieerde temperatuur voor de bedieningsfunctie die u hebt geselecteerd, verschijnt op het scherm. Om de


ze temperatuur te wijzigen, drukt u de magnetron bedieningsknop in of raakt u de  toets aan en draait u de bedieningsknop naar links/rechts.

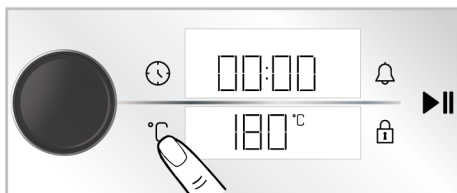
- ⇒ Het  symbool verschijnt op het temperatuurscherm.




-  Als u de bedieningsfunctie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur van de bedieningsfunctie hebt gewijzigd, verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de geselecteerde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik valt van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die bedieningsfunctie.

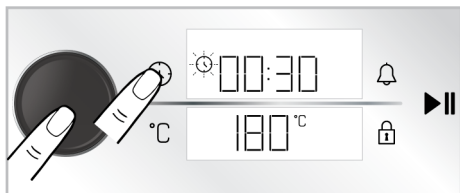
5. Bevestig de ingestelde temperatuur door de  toets aan te raken.

- ⇒ Het  symbool licht ononderbroken op op het temperatuurscherm.



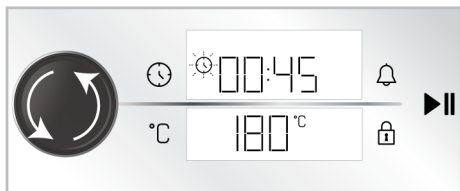
6. Druk de magnetron bedieningsknop in of raak de  toets eenmaal in om de bereidingstijd in te stellen.

- ⇒ De ingestelde waarde van 30 minuten verschijnt op het timer/tijdsduur scherm en het  symbool knippert.



Om de bereidingstijd snel aan te passen, kunt u de bereidingstijd inschakelen als 30 minuten door de magnetron bedieningsknop in te drukken of door de ⌚ toets aan te raken nadat de bedieningsfunctie en temperatuur zijn ingesteld. U kunt de tijdsduur wijzigen door de magnetron bedieningsknop naar links/rechts te draaien.

7. Stel de bereidingstijd in door de bedieningsknop van de magnetron naar links/rechts te draaien. Bevestig de instelling door de ⌚ toets aan te raken.



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

8. Nadat u de bedieningsfunctie, de temperatuur en de tijdsduur hebt ingesteld, raakt u de ▶|| toets aan om de bereiding te starten.



- ⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde bedieningsfunctie en temperatuur en de bereidingstijd aftelling ver-

schijnt op het scherm. De ⏴ en ▶ symbolen worden weergegeven op het temperatuurscherm. Naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, licht elke fase van het ⏴ symbool op.

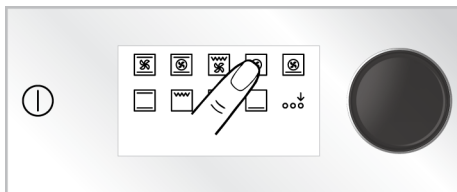
Aan het einde van de aangepaste bereidingstijd verschijnt "End" op het temperatuurscherm. De timer geeft een hoorbaar alarm weer en de bereiding wordt gestopt.

9. De hoorbare melding weerklinkt gedurende een minuut. Als u de ▶|| toets aanraakt terwijl de hoorbare melding weerklinkt en de "End" tekst wordt weergegeven op het temperatuurscherm blijft de oven gedurende een onbepaalde tijd verder werken. De oven wordt uitgeschakeld als de ⌚ toets wordt aangeraakt. Als een andere toets wordt ingedrukt, stopt de hoorbare melding.

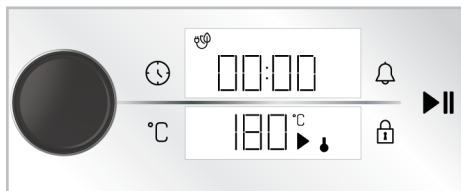
Eco ventilator verwarming

Om energie te besparen, kunt u deze functie gebruiken in de plaats van "Ventilator verwarming" in het bereik van 160-220°C. De bereidingstijd zal echter iets langer zijn.

- Schakel de oven in door de ⌚ toets aan te raken.
- Blijf de "Ventilator verwarming" bedieningsfunctie op het functiescherm aanraken gedurende 3 seconden.



- ⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling verschijnt het ⏴ symbool op het timer/tijdsduur scherm en wordt de "Eco ventilator verwarming" functie ingeschakeld.



3. U kunt de ingestelde temperatuur en de bereidingstijd instellen zoals beschreven in toets vorige secties. Daarna kunt u de bereiding starten.

⇒ In de "Eco ventilator verwarming" modus licht de lamp korter op dan de andere bereidingsfunctie om energie te besparen tijdens de bereiding.

Broodfunctie

Uw oven heeft een "Broodfunctie" gedefinieerd specifiek om brood te bakken. De temperatuur- en tijdsinstellingen van de functie kunnen niet worden gewijzigd.

Ingrediënten

- 500 g bloem
- 15 g suiker
- 10 g instant gist
- 10 g zonnebloemolie
- 8 g zout
- 300 ml water (35°C)

Voor de bovenzijde van het deeg

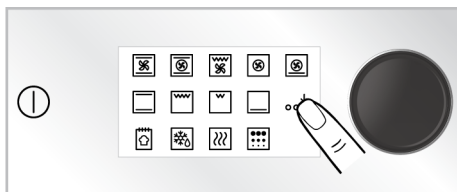
- 2 theelepels zonnebloemolie

Vorbereiding

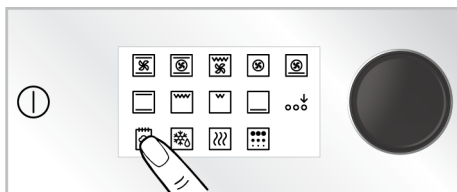
1. Zeef het bloem in een diepe kom. Voeg de suiker toe aan de bloem en meng het tot een homogeen mengsel.
2. Maak een putje in het midden van de bloem en voeg de gist, het zout en de zonnebloemolie toe. Voeg het warme water geleidelijk toe, van de zijanten van de kom.
3. Kneed het deeg met de hand of in een deegmixer gedurende ca. 10- 15 minuten.
4. Draai het deeg dat u net gekneet hebt een aantal maal om met de hand en plaats het in een container. Breng 1

theelepel zonnebloemolie aan op het deeg en dek het af met folie zodat het het deeg aanraakt.

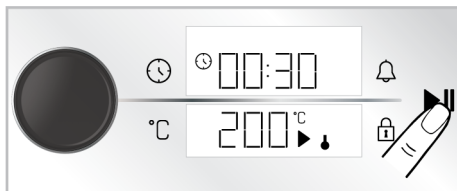
5. Na het afdekken van het deeg met folie, dekt u het af met een dikke doek en laat u het rijzen aan kamertemperatuur.
6. Neem uw deeg dat gedurende 60 minuten heeft gefermenteerd en plaats het op het werkblad. Vouw het 4-5 maal en verwijder de lucht uit het deeg. Breng 1 theelepel zonnebloemolie aan op het deeg en dek het af met folie zodat het het deeg aanraakt. Laat het deeg een bijkomende 30 minuten rijzen aan kamertemperatuur.
7. Plaats de ovenschotel op de 3de lade van uw oven.
8. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
9. Schakel de onderste rij bedieningsfuncties in door "Extra functie inschakeling" aan te raken op het functiescherm.



10. Raak "Broodfunctie" aan het op het functiescherm.



11. Raak de || toets aan om de bereiding te starten.



12. Aan het einde van de bereidingstijd weerklinkt het alarm gedurende een minuut. Als de ⓘ toets wordt aangeraakt, schakelt de oven uit. Als een andere toets wordt ingedrukt, stopt de hoorbare melding.

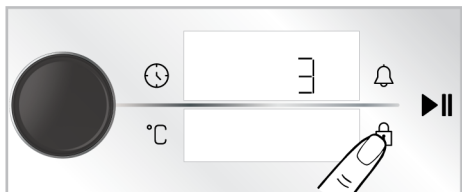
5.3 Instellingen

De 3-2-1 aftelling verschijnt op het scherm in de menu's of instellingen die moeten worden ingeschakeld door ze aan te raken gedurende een lange periode. Aan het einde van aftelling wordt het relevante menu of de instelling ingeschakeld.

De toetsvergrendeling inschakelen

Dankzij de toetsvergrendeling kunt u de timer beschermen tegen storingen van de bedieningseenheid.

1. Raak de ⓘ toets aan tot het ⓘ symbool verschijnt op Timer/tijdsduur scherm.



- ⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling verschijnt het ⓘ symbool op het timer/tijdsduur scherm en wordt de toetsvergrendeling ingeschakeld. Als er nadat de toetsvergrendeling is ingesteld een toets wordt aangeraakt of als de bedieningsknop van de magnetron wordt ingedrukt, geeft de timer een hoorbaar signaal weer en begint het ⓘ symbool te knipperen.



Als de toetsvergrendeling is ingeschakeld, kunnen de toetsen van de bedieningseenheid niet worden gebruikt. De toetsvergrendeling wordt geannuleerd in het geval van een stroomuitval.

De toetsvergrendeling uitschakelen

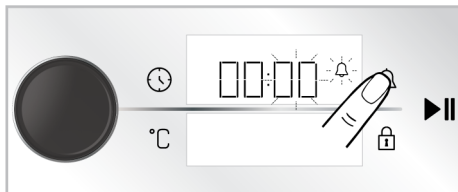
1. Raak de ⓘ toets aan tot het ⓘ symbool verschijnt op Timer/tijdsduur scherm.
 - ⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling verdwijnt het ⓘ symbool op het timer/tijdsduur scherm en wordt de toetsvergrendeling uitgeschakeld.

Het alarm instellen

U kunt de de bedieningseenheid 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.

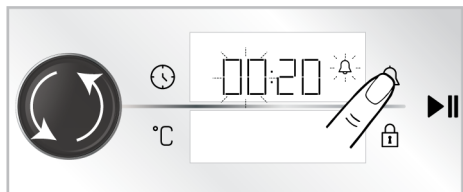
De maximale alarmtijd die u kunt instellen is 23 uur en 59 minuten.

1. Raak de ⏰ toets één maal aan om de alarmperiode in te stellen.
 - ⇒ Het minutenveld en het ⏰ symbool begint te knipperen op timer/tijdsduur scherm.



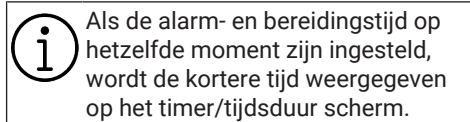
2. Stel eerste de minuten in door de bedieningsknop naar links/rechts te draaien en het timerveld in te schakelen door de ⏰ toets eenmaal aan te raken.

3. Stel de tijd in door de bedieningsknop van de magnetron naar links/rechts te draaien. Raak de 🔔 toets aan om de instelling te bevestigen.



- ⇒ Op het timer/tijdsduur scherm licht het 🔔 symbool ononderbroken op en begint de alarmtijd af te tellen op het scherm.

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

⇒ Het hoorbare alarm wordt stopgezet.

Als u het alarm wilt annuleren;

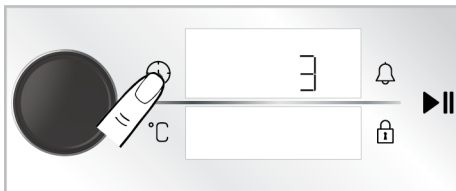
1. Raak de 🔔 toets een maal aan om de alarmperiode opnieuw in te stellen.
 - ⇒ Het 🔔 symbool begint te knipperen op het timer/tijdsduur scherm.
2. Draai de magnetron bedieningsknop naar links/rechts tot de alarmtijd "00:00" bereikt.

Het volume instellen

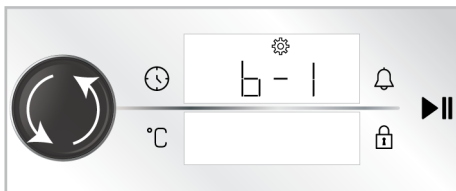
U kunt het volume van de de bedienings-eenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze instelling.

1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de ⌚ aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.

⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.

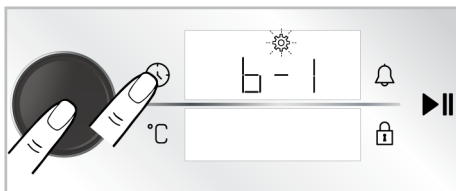


2. Draai de magnetron bedieningsknop naar links/rechts tot "b-1" of "b-2" verschijnt op het timer/tijdsduur scherm.



3. Schakel de toon instelling in door de ⌚ toets opnieuw aan te raken of de bedieningsknop van de magnetron eenmaal in te drukken.


⇒ Het ⚙️ symbool knippert op het timer/tijdsduur scherm.

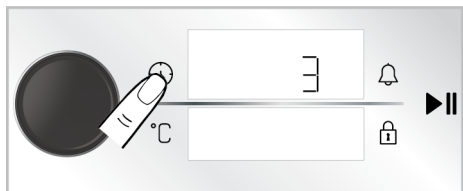


4. Stel de gewenste toon in door de bedieningsknop van de magnetron naar links/rechts te draaien.
5. Bevestig de ingestelde toon door de ⌚ toets opnieuw aan te raken of de bedieningsknop van de magnetron eenmaal in te drukken.

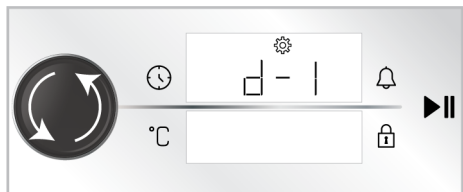
De helderheid van het scherm instellen

U kunt de helderheid van het scherm van de bedieningseenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze instelling.

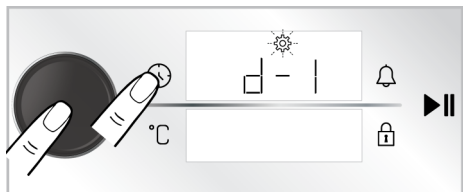
1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de  aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.
 - ⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.




2. Draai de magnetron bedieningsknop naar links/rechts tot “d-1”, “d-2” of “d-3” verschijnt op het Timer/tijdsduur scherm.



3. Schakel de helderheid instelling in door de  toets opnieuw aan te raken of de bedieningsknop van de magnetron eenmaal in te drukken.
 - ⇒ Het  symbool knippert op het timer/tijdsduur scherm.




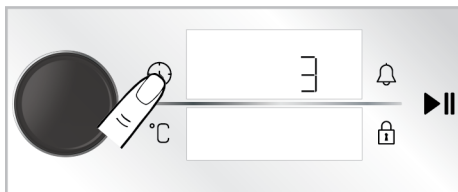
4. Stel de gewenste helderheid in door de bedieningsknop van de magnetron naar links/rechts te draaien.


5. Bevestig de helderheid door de  toets opnieuw aan te raken of de bedieningsknop van de magnetron eenmaal in te drukken.

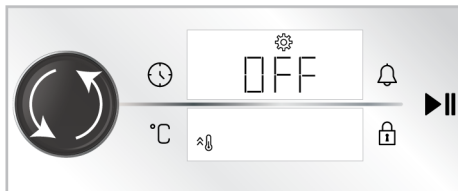
De snel voorverwarmen (Booster) functie instellen



U kunt het bakken op uw product automatisch bedienen met de snel voorverwarmen functie. Hiervoor moet u de snel voorverwarmen instelling inschakelen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze instelling.

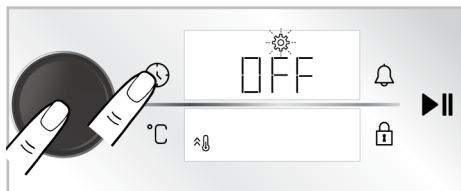
1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de  aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.
 - ⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.



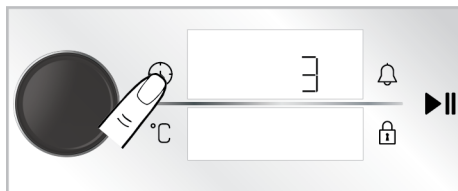
2. Draai de oven bedieningsknop naar links/rechts tot het  symbool en “OFF” verschijnen op het scherm.



3. Schakel de snel voorverwarmen (Booster) instelling in door de  toets opnieuw aan te raken of de bedieningsknop van de magnetron eenmaal in te drukken.
 - ⇒ Het  symbool knippert op het timer/tijdsduur scherm.

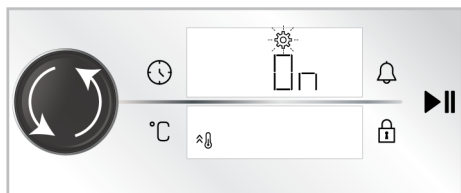


4. Draai de "OFF" instelling op het scherm op "ON" door de magnetron bedieningsknop naar links/rechts te draaien.

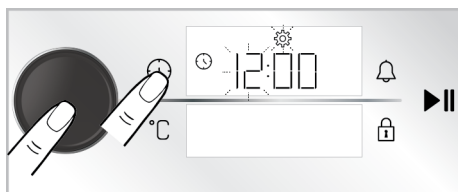


2. Schakel het timerveld in door de bedieningsknop van de magnetron of de ⌚ toets eenmaal aan te raken.

⇒ Het timerveld en het ⚙️ symbool knippen op het timer/tijdsduur scherm.



5. Bevestig de voorverwarmen (booster) instelling door de ⌚ toets opnieuw aan te raken of de bedieningsknop van de magnetron eenmaal in te drukken.



3. Stel het tijdstip van de dag in door de magnetron bedieningsknop naar links/rechts te draaien en het minutenveld in te schakelen door de magnetron bedieningsknop éénmaal in te drukken of door de ⌚ toets eenmaal aan te raken.

⇒ Het minutenveld en het ⚙️ symbool knippen op minuten/tijdsduur scherm.

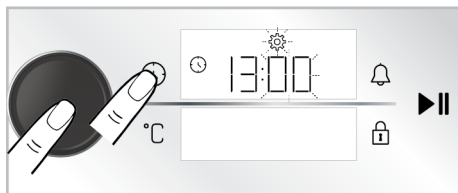
i U kunt de snel voorverwarmen instelling uitschakelen door dezelfde procedure te volgen. Door de instelling "OFF" te schakelen, kunt u de snel voorverwarmen instellen annuleren.

Het tijdstip van de dag wijzigen

Om het tijdstip van de dag wijzigen dat u eerder hebt ingesteld.

1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de ⌚ aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.

⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Aan het einde van de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.



4. Stel de minuten in door de bedieningsknop van de oven naar links/rechts te draaien. Keur de instelling goed door de bedieningsknop van de magnetron of de ⌚ toets eenmaal aan te raken.

⇒ Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het ⚙️ symbool blijft ononderbroken opgelicht.

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

6.1.1 Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie

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

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

- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.

Tips om cakes te bereiden.

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

Tips voor gebak

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

Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Cake op de schaal	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	180	30 - 40
Cake in de vorm	Cakevorm op draadrooster **	Ventilator verwarming	2	180	30 - 40
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	3	150	25 - 35
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	30 - 40
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator verwarming	2	150	35 - 45
Koekje	Gebak plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	25 - 35
Koekje	Gebak plaat *	Ventilator verwarming	3	170	20 - 30

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Gebak	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	35 - 45
Broodje	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	20 - 30
Broodje	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	3	180	20 - 30
Volledig brood	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	30 - 40
Volledig brood	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	3	200	30 - 40
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige container op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 of 3	200	30 - 40
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 - 65
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Ventilator verwarming	3	170	50 - 65
Pizza	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	280	5 - 9
Pizza	Standaard plaat *	Pizzafunctie	2	280	5 - 10

Suggesties om te koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Kleine cakes	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	150	25 - 35
Koekje	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	170	25 - 35
Gebak	1-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	1 - 4	180	40 - 50
Broodje	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	180	20 - 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

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

Bereidingstabel met bedieningsfunctie "Eco ventilator verwarming"

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

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

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

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

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

6.1.2 Vlees, vis en gevogelte

De belangrijke punten bij het grillen

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

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

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, na 180 ... 190	60 - 80
Lamsschenkel (1,5-2 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	85 - 110
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	15 min. 250/max, na 190	60 - 80
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator verwarming	2	200 - 220	60 - 80

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

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

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

6.1.3 Grill

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

Algemene waarschuwingen

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

De belangrijke punten bij het grillen

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

Grill tabel

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

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

6.1.4 Test etenswaren

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

Bereidingstabel voor testmaaltijden

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	140	20 - 30
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	Op modellen met draadplanken :3 Op modellen zonder draadplanken :2	140	15 .. 25
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	3	150	25 - 35
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	30 - 40

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator verwarming	2	150	35 - 45
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 - 65
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Ventilator verwarming	3	170	50 - 65

Suggesties om te koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Kleine cakes	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	150	25 - 35
Shortbread (zoet koekje)	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	140	15 - 25

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

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

Grill

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

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

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

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 stoomreinigers voor de reiniging.

- 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, sponsen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).
- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

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

- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- 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.
- De oven moet afkoelen voor de kookzone wordt gereinigd. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel toets brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.

Katalytische oppervlakken

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

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.

- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig kras-send gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkings-middel 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.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij sta-len panelen met knoppen mag u geen rei-nigingsmiddel voor roestvrij staal gebrui-ken. 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 rei-nigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

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 vaatwasma-chine tenzij anders vermeld in de gebrui-kershandleiding.

7.3 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afne-men met een vochtige, zachte doek en af-drogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspa-neel en de knoppen kunnen worden be-schadigd.

7.4 De binnenzijde van de oven reini-gen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinfor-matie" naargelang het type oppervlak in uw oven.

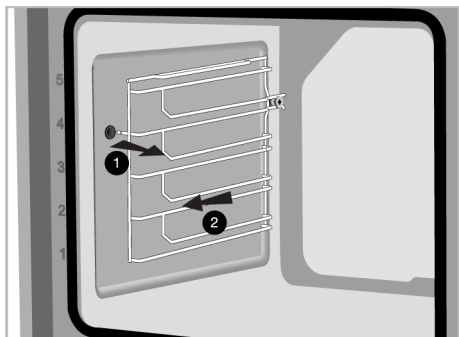
De binnenwanden van de oven reinigen

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 draad-roosters moet u deze draadroosters verwij-deren voor u de zijwanden begint te rei-nigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Alge-mene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten ver-wijderen:

1. Verwijder de voorzijde van het draad-rooster door het op de zijwand te trek-ken in de tegenovergestelde richting.
2. Trek het draadrooster naar u toe en ver-wijder het volledig.



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

7.5 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 verwijderd.

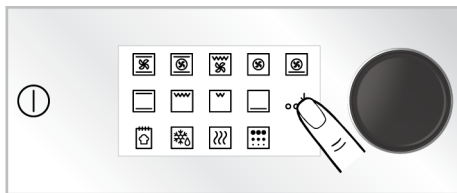
- Voor u de pyrolytische functie gebruikt, moet u alle accessoires, de telescopische lade en de zijladen (indien toepasbaar) verwijderen. Als er niet worden verwijderd, zullen de accessoires en zijdelingse roosters worden beschadigd.
- Als uw product voorzien is van een pyrobestendig accessoire (betand tegen hoge temperatuur zelfreiniging) hoeft u deze accessoires niet te verwijderen uit de oven. Of uw accessoires pyrobestendig zijn wordt gespecificeerd in de accessoires sectie. Indien het niet is gespecificeerd, zijn uw accessoires niet bestand

tegen hoge temperaturen. Ze moeten uit de oven worden verwijderd voor de zelfreiniging start om schade te voorkomen.

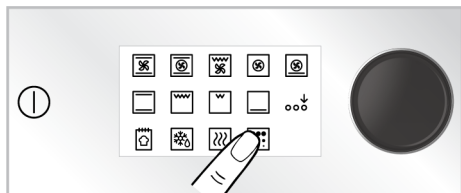
- U mag de deurafdichting niet reinigen. De glasvezel afdichting is zeer delicaat en kan gemakkelijk worden beschadigd. Als de deurafdichting is beschadigd, moet u ze vervangen met een nieuwe van een geautoriseerde dienst.

De pyrolytische functie starten:

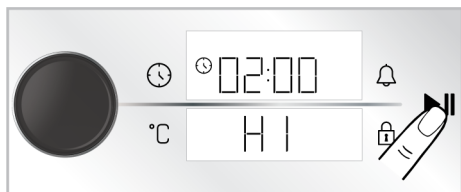
- Verwijder alle accessoires uit de oven. In de modellen met legplanken met draad mag u niet vergeten deze legplanken te verwijderen.
- Voor u de oven begint te reinigen, moet u de externe oppervlakken en de etenswaren in de oven reinigen met een doek en zeepsop.
- Selecteer de "Pyrolyse" of "Pyrolyse - economie modus" functie naargelang het vuil in uw oven. Als uw oven niet erg vuil is, raden wij aan de "Pyrolyse - economie modus" functie te gebruiken. Deze 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.
- Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
- Schakel de onderste rij bedieningsfuncties in door "Extra functie inschakeling" aan te raken op het functiescherm.



- Raak "Pyrolyse" aan op de onderste rij van het functiescherm.



7. Het "HI" pyrolyse niveau en de "02:00" tijd verschijnen op het scherm.



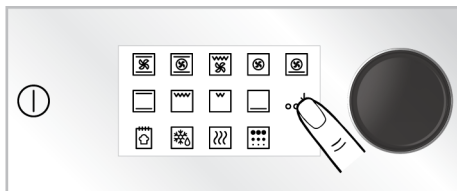
8. Raak de ▶|| toets aan om te beginnen reinigen.
- ⇒ De reiniging start en de zelfreiniging tijdsduur verschijnt op het scherm. Deze tijd kan niet worden gewijzigd.

9. Wanneer de oven een bepaalde temperatuur bereikt na de start van de zelfreiniging verschijnt het vergendelingssymbool (⏸) op het timer-scherm en kan de ovendeur niet worden geopend. U mag het handvat niet forceren om de deur te ontgrendelen voor het einde van de reinigingsprocedure en tot het vergrendelingsymbool verdwijnt van het scherm.
10. Aan het einde van de reinigingsprocedure verschijnt "End" op het scherm. Schakel de oven uit door de ⏸ toets aan te raken.
11. Wanneer het ⏸ symbool verdwijnt van het scherm moet u de vuilresten verwijderen met azijnwater.

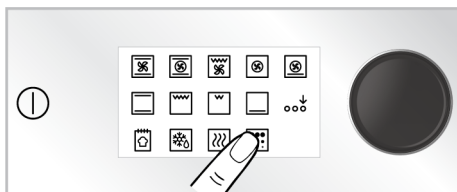
Pyrolyse - economie modus

Als uw oven niet erg vuil is, raden wij aan de "Pyrolyse - economie modus" functie te gebruiken. Deze 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. Schakel de oven in door de ⏸ toets aan te raken.
4. Schakel de onderste rij bedieningsfuncties in door "Extra functie inschakeling" aan te raken op het functiescherm.

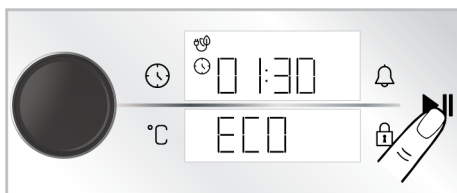



5. Raak "Pyrolyse " aan op de onderste rij van het functiescherm.



6. Raak "Pyrolyse " aan het op het functiescherm.
7. Raak de ▶|| toets aan om te beginnen reinigen.

- ⇒ De reiniging start en de zelfreiniging tijdsduur verschijnt op het scherm. Deze tijd kan niet worden gewijzigd.



8. Wanneer de oven een bepaalde temperatuur bereikt na de start van de zelfreiniging verschijnt het vergendelingssymbool  op het timer-scherm en kan de ovendeur niet worden geopend. U mag het handvat niet forceren om de deur te ontgrendelen voor het einde van de reinigingsprocedure en tot het vergrendelingsymbool verdwijnt van het scherm.
9. Aan het einde van de reinigingsprocedure verschijnt "End" op het scherm. Schakel de oven uit door de  toets aan te raken.
10. Wanneer het  symbool verdwijnt van het scherm moet u de vuilresten verwijderen met azijnwater.

7.6 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.

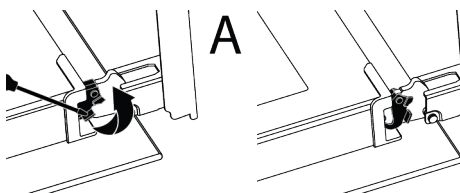


Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

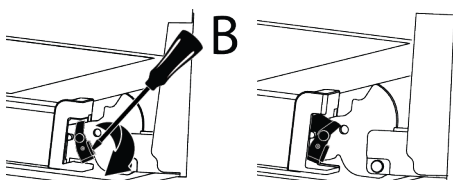
De deur van de oven verwijderen

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.

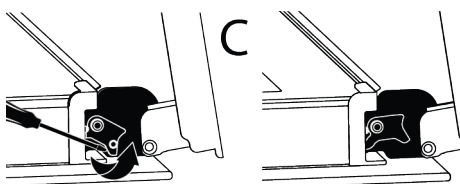
4. (A) type scharnier is beschikbaar in normale deurtypes.



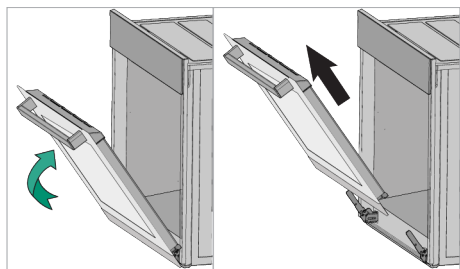
5. (B) type scharnier is beschikbaar in zachte sluiting deurtypes.



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.

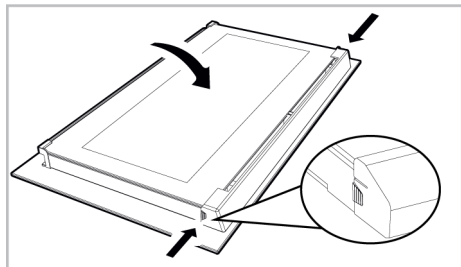


Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

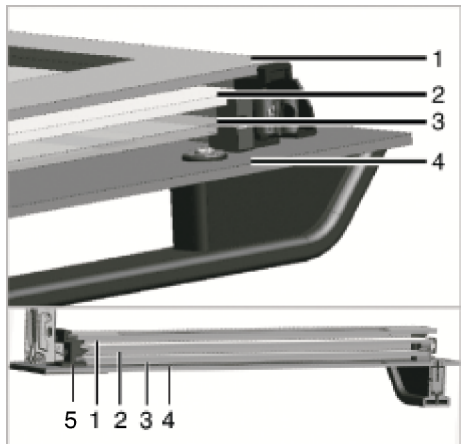
7.7 De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

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

1. Open de ovendeur.

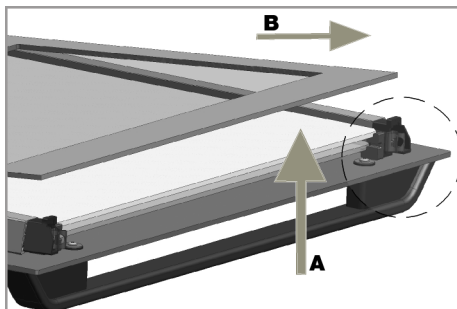


2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.



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

7.8 De ovenlamp reinigen

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

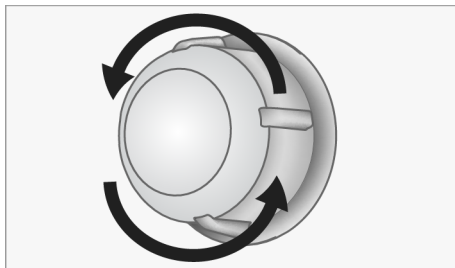
De ovenlamp vervangen

Algemene waarschuwingen

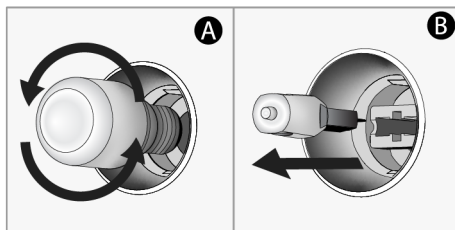
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Deze oven wordt aangedreven door een gloeilamp van minder dan 40 W, minder dan 60 mm hoog, een diameter van minder dan 30 mm, of een halogeenlamp met G9 sleuven met minder dan 60 W vermogen. De lampen zijn geschikt voor een werking bij temperaturen van meer dan 300 °C. De ovenlampen zijn beschikbaar bij de geautoriseerde diensten of gecertificeerde technici. Dit product bevat een G-energieklasse lamp.
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

Als uw oven een ronde lamp heeft,

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

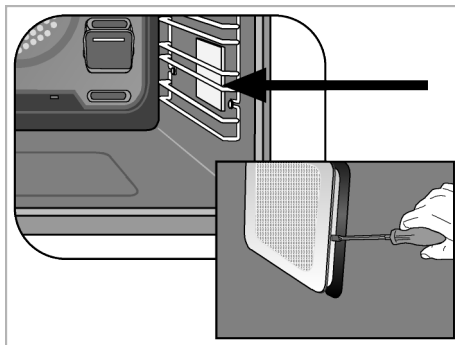


3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangegeven in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangegeven in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



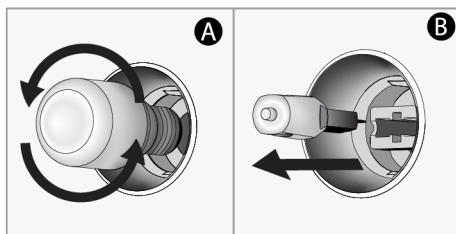
4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.
Als uw oven een vierkante lamp heeft,

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



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

deren 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.
- 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 en werken de verwarmingselementen niet.

(Voor modellen met timer) Het timer-scherm 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.

Na de start van de bereiding knippert het ► symbool op het scherm en er is geen hoorbare melding.

- De deur van de magnetron is mogelijk open. >>> Zorg ervoor dat de deur van de magnetron volledig uit gesloten. Neem contact op met de geautoriseerde service als de fout aanhoudt.

Velkommen!

Kjære kunde,

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

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

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

Symbolene og deres beskrivelser i brukerhåndboken:



Fare som kan resultere i død eller skade.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les brukerhåndboken.



Varm overflate-advarsel

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhetsinstruksjoner	50
1.1	Tiltenkt bruk	50
1.2	Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr	50
1.3	Elektrisk sikkerhet	51
1.4	Transportsikkerhet	52
1.5	Installasjonssikkerhet	53
1.6	Sikkerhet ved bruk	53
1.7	Temperaturadvarsler	54
1.8	Bruk av tilbehør	54
1.9	Matlagingsikkerhet	54
1.10	Vedlikehold og rengjøringsikkerhet	55
1.11	Selrensing med høy temperatur (pyrolyse)	55
2	Miljøinstruksjoner	56
2.1	Avfallsdirektivet	56
2.1.1	Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet	56
2.2	Pakkeinformasjon	56
2.3	Anbefalinger for energisparing	56
3	Ditt produkt	57
3.1	Produktintroduksjon	57
3.2	Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk	58
3.2.1	Kontrollpanel	58
3.2.2	Introduksjon av ovnens kontrollpanel	58
3.3	Betjeningsfunksjoner for ovn	59
3.4	Produkttilbehør	60
3.5	Bruk av produkttilbehør	61
3.6	Tekniske spesifikasjoner	64
4	Første bruk	65
4.1	Første tidsbryterinnstilling	65
4.2	Innledende rengjøring	65
5	Bruk av ovnen	66
5.1	Generell informasjon om bruk av ovnen	66
5.2	Betjening av ovnens kontrollenhet	66
5.3	Innstillinger	71
6	Generell informasjon om baking	75

6.1	Allmenne advarsler om baking i ovnen	75
6.1.1	Bakverk og ovnsmat	75
6.1.2	Kjøtt, fisk og fjærfe	78
6.1.3	Grill	79
6.1.4	Test matvarer	80
7	Vedlikehold og rengjøring	81
7.1	Generell informasjon om rengjøring	81
7.2	Rengjøringstilbehør	82
7.3	Rengjøring av kontrollpanelet	82
7.4	Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)	82
7.5	Selrensing med høy temperatur	83
7.6	Rengjøring av ovnsdøren	85
7.7	Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren	86
7.8	Rengjøring av ovnslampen	87
8	Feilsøking	88

NO

1 Sikkerhetsinstruksjoner

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

1.1 Tiltent bruk

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

1.2 Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr

- Dette produktet kan brukes av barn 8 år og eldre, og personer med manglende fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller som har mangel på erfaring og

kunnskap, så lenge de er under til eller opplært i sikker bruk og farer knyttet til produktet.

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

- Når døren er åpen, ikke legg tunge gjenstander på den eller la barn sitte på den. Du kan få ovnen til å velte eller skade dørhengslene.
- Av hensyn til barns sikkerhet, kutt støpselet og gjør produktet ubrukelig før du kaster produktet.



1.3 Elektrisk sikkerhet

- Koble produktet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med gjeldende klassifiseringer angitt på typeskiltet. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker. Ikke bruk produktet uten jording i henhold til lokale/nasjonale forskrifter.
- Støpselet eller den elektriske tilkoblingen til produktet bør være på et lett tilgjengelig sted (der de påvirkes av flammen fra komfyrtoppen). Hvis dette ikke er mulig, bør det være en mekanisme (sikring, bryter, nøkkelbryter, osv.) på den elektriske installasjonen som produktet er koblet til, i samsvar med de elektriske forskriftene og skille alle poler fra nettverket.

- Produktet må ikke kobles til stikkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
 - Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
 - Hvis produktet ikke har en strømkabel, bruk kun strømkabelen som er beskrevet i delen "Tekniske spesifikasjoner".
 - Ikke sett fast strømkabelen under og bak produktet. Ikke legg en tung gjenstand på strømkabelen. Strømkabelen må ikke bøyes, knuses eller komme i kontakt med varmekilder.
 - Baksiden av ovnen blir varm når den er i bruk. Strømledninger må ikke berøre baksiden, koblinger kan bli skadet.
 - Ikke sett de elektriske ledningene inn i ovnsdøren og ikke før dem over varme overflater. Ellers kan kabelisolasjon smelte og forårsake brann på grunn av kortslutning.
 - Bruk kun original kabel. Ikke bruk ødelagte kabler eller skjøteledninger.
 - Hvis strømkabeen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.
 - **ADVARSEL:** Før du skifter ovnslampen, sørg for å koble produktet fra strømmettet for å unngå fare for elektrisk støt. Koble fra produktet eller slå av sikringen fra sikringsskapet.
- Hvis produktet ditt har en strømkabel og -plugg:
- Ikke koble produktet til en stikkontakt som er løs, har kommet ut av stikkontakten, er ødelagt, skitten, oljeaktig, utsatt for vannkontakt (for eksempel vann som kan lekke fra kjøkkenbenken).
 - Berør aldri pluggen med våte hender! Trekk aldri ut støpselet ved å trekke i kabelen, trekk alltid ut ved å holde i støpselet.
 - Forsikre deg om at produktstøpselet er satt ordentlig i stikkontakten for å unngå lysbuedannelse.



1.4 Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før du transporterer produktet.

- Produktet er tungt, bær produktet med minst to personer.
- Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å transportere eller flytte produktet.
- Ikke legg andre gjenstander på produktet og bær produktet oppreist.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplastemballasje eller tykk papp og teip det godt. Fest produktet godt med tape for å forhindre at de avtagbare eller bevegelige delene av produktet og produktet blir skadet.
- Sjekk produktets generelle utseende for skader som kan ha oppstått under transport.

1.5 Installasjonssikkerhet

- Sjekk produktet for skader før det installeres. Hvis produktet er skadet, ikke installer det.
- Ikke installer produktet i nærheten av varmekilder (radiatorer, komfyrer osv.).
- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.
- For å forhindre overoppheting bør produktet ikke installeres bak dekorative dører.

1.6 Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter hver bruk.
- Hvis du ikke skal bruke produktet på lang tid, koble det fra eller slå av sikringen fra sikringsskapet.
- Ikke bruk et defekt eller skadet produkt. Hvis noen, koble fra elektrisiteten-/ gassforbindelsene til produktet og ring autorisert serviceverksted.
- Ikke bruk produktet hvis frontdørens glass er fjernet eller sprukket.
- Ikke klatre på produktet for å nå noe eller av andre grunner.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.
- Brennbare gjenstander som oppbevares i kokeområdet kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i kokeområdet.
- Ovnhåndtaket er ikke en håndkletørker. Ved bruk av produktet må du ikke henge håndklær, hansker eller lignende tekstiler på håndtaket.
- Hengslene på produktdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og kan sette seg

fast. Ikke hold i delen med hengslene når du åpner/lukker døren.

1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** De tilgjengelige delene av produktet vil være varme under bruk. Vær forsiktig for å unngå å berøre produktet og varmeelementene. Barn under 8 år bør ikke bringes i nærheten av produktet uten en voksen.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer i nærheten av produktet, siden kantene vil være varme under drift.
- Ettersom damp kan komme ut, hold deg unna mens du åpner ovnsdøren. Dampen kan brenne hånden, ansiktet og/eller øynene dine.
- Produktet kan bli varmt under drift. Vær forsiktig for å unngå å berøre varmedeler, innsiden av ovnen og varmeelementene.
- Bruk alltid varmebestandige ovnshansker når du plasserer mat i den varme ovnen, eller fjerner maten fra den varme ovnen osv.

1.8 Bruk av tilbehør

- Det er viktig at trådgrill og brettet er plassert riktig på trådhyllene. Se avsnittet "**Bruk av tilbehør**" for detaljert informasjon.
- Tilbehør kan skade dørglasset når produktdøren lukkes. Skyv alltid tilbehøret til enden av kokeområdet.

1.9 Matlagingsikkerhet

- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.
- Matavfall, olje, osv. i kokeområdet kan ta fyr. Fjern så grovt smuss før tilberedning.
- Fare for matforgiftning: Ikke la maten stå i ovnen i mer enn 1 time før eller etter tilberedning. Ellers kan det forårsake matforgiftning eller sykdommer.
- Ikke varm opp lukkede bokser og glasskrukker i ovnen. Trykket som vil bygge seg opp i boksen/krukken kan få den til å sprekke.

- Legg det fettsikre papiret i et kokekar eller på ovnstilbehøret (brett, trådrist, osv.) med mat og plasser det i den forvarmede ovnen. Fjern eventuelle overflødige biter av fettsikkert papir som henger fra tilbehøret eller beholderen for å unngå risikoen for å berøre ovnens varmeelementer. Bruk aldri fettsikkert papir med en ovnstemperatur som er høyere enn den maksimale brukstemperaturen som er spesifisert på det fettsikre papiret du bruker. Legg aldri fettsikkert papir på ovnsbunnen.
- Ikke plasser stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Den akkumulerte varmen kan skade bunnen av ovnen.
- Lukk ovnsdøren under grilling. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er egnet for kraftig grillbrann. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.



1.10 Vedlikehold og rengjøringsikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet, da dette kan forårsake elektrisk støt.
- Bruk ikkje grove skuremidler, metallskrapere, stålull eller blekemiddel til å rengjøre frontglasset i ovnen / (om det finnes) øvre dørglass. Disse materiale kan føra til at glasyta kan bli oppskrapa og bli øydelagd.
- Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. En fuktig og skitten overflate kan forårsake problemer med funksjonene.



1.11 Selvrensing med høy temperatur (pyrolyse)

- Ved selvrensing blir overflatene varmere enn ved vanlig bruk. Hold barn unna.
- Varme overflater forårsaker brannskader! Ikke berør produktet under selvrensing og hold barn unna produktet. Vent minst 30 minutter før du fjerner restene.

- Ved selvrensing vil det frigjøres røyk på grunn av brenning av matrester. Ventilene i kjøkkenet ditt godt under rengjøringsprosessen.
- Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut. Fjern alt tilbehør og alle kokekar fra

ovnen. Hvis produktet ditt har et pyrosikkert tilbehør (bestandig mot selvrensing ved høye temperaturer), trenger du ikke å fjerne dette tilbehøret fra ovnen.

- Hvis det er en kokeplate over ovnen, må du ikke bruke kokeplaten under prolysen.

2 Miljøinstruksjoner

2.1 Avfallsdirektiv

2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

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



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

Avhend derfor ikke avfallsproduktet sammen med

vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta den til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene. Riktig avhending av apparatet bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

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

2.2 Pakkeinformasjon

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

2.3 Anbefalinger for energisparing

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

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

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

tillegg tilbereder måltidene etter hverandre, vil det spare energi fordi ovnen ikke mister varmen.

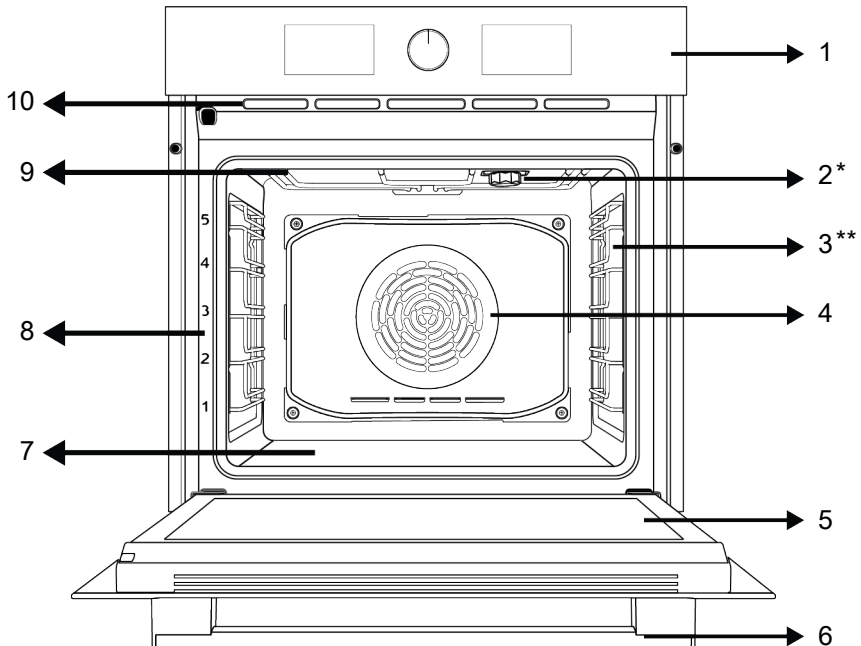
- Ikke åpne døren under bakingen under "Økoviftevarme" driftsfunksjon. Hvis døren ikke åpnes, er den innvendige

temperaturen optimalt for å spare energi i "Økoviftevarme"-driftsfunksjonen, og denne temperaturen kan avvike fra det som vises på displayet.

NO

3 Ditt produkt

3.1 Produktintroduksjon



1 Kontrollpanel

2 Lampe

3 Trådhyller

4 Viftemotor (bak stålplaten)

5 Dør

6 Håndtak

7 Nedre varmeelement (under stålplaten)

8 Hylleposisjoner

9 Øvre varmeelement

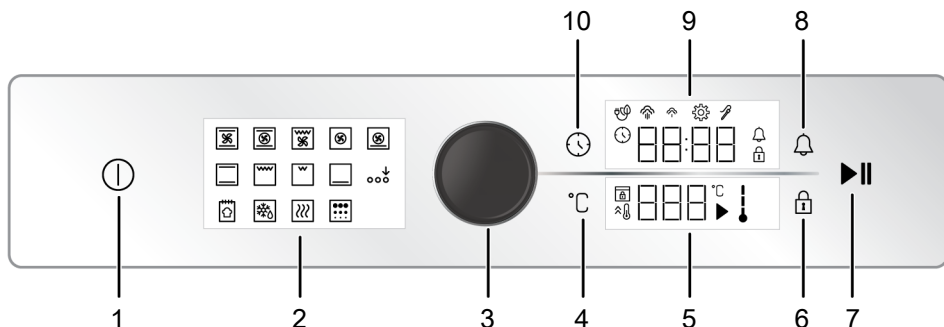
10 Ventilasjonshull

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

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

3.2 Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk

3.2.1 Kontrollpanel



- 1 På/av-tast
- 2 Funksjonsvisning
- 3 Kontrollknott for ovn
- 4 Temperaturinnstilling-tast
- 5 Temperaturindikatorområde
- 6 Nøkkellåstast
- 7 Start/stopp-tast for baking
- 9 Tidsur/varighetsindikator-område
- 8 Alarmtast
- 10 Tids- og innstillingstast

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

3.2.2 Introduksjon av ovnens kontrollpanel

Kontrollknott for ovn

Du kan kontrollere innstillingene på tidsbryter-/klokkeindikatoren og temperaturindikatorområdene med ovnskontrollknotten. Du kan gå gjennom disse innstillingene ved å vri denne ovnskontrollknotten til høyre og venstre og bruke dem ved å trykke på knotten.

Indikator for ovnens indre temperatur

Du kan tyde ovnens indre temperatur fra symbolet for innvendig temperatur på displayet. Når tilberedningen starter, vises

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

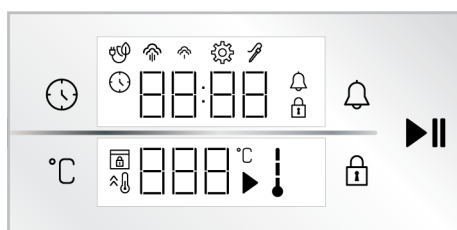
NO

symbolet på displayet, og når ovnens innvendige temperatur når innstilt temperatur, lyser hvert nivå av symbolet.




Funksjonsvisning

Arbeidsfunksjonene til ovnen din er plassert på funksjonsdisplayet på ovnen. Hver funksjon aktiveres ved å berøre den. Alle funksjonene på displayet er skjematisk, det kan hende de ikke finnes i apparatet ditt. Funksjonene til produktet ditt er beskrevet i avsnittet "Betjeningsfunksjoner for ovn".

Indikatorområder:



Taster :

 : Tids- og innstillingstast
 : Temperaturinnstilling-tast
 : Nøkkellåstast

 : Alarmtast

 : Start/stopp-tast for baking


Tidsur/varighetsindikator-område :

 : Symbol for steketid/klokkeslett

 : Alarmsymbol

 : Innstillingssymbol

 : Nøkkellåssymbol

 : Symbol for baking med økovicfte


 : Lav damp-symbol *

 : Høy damp-symbol *

 : Steketermometer-symbol *

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

Temperaturindikatorområde :

 : Alarm-/nøkkellåstast

 : Temperatursymbol

 : Symbol for temperatur i ovn









 : Hurtigoppvarmingssymbol (booster)








 : Dørlåssymbol *

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

3.3 Betjeningsfunksjoner for ovn


På funksjonstabellen finner du driftsfunksjonene du kan bruke i ovnen din og de høyeste og laveste temperatuene som kan stilles inn for disse funksjonene. Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra arrangementet på produktet ditt.

Funksjonssymbol	Funksjonsbeskrivelse	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og bruk
	Bruk med vifte	-	Ovnen er ikke oppvarmet. Kun viften (på bakveggen) fungerer. Frossen mat med granulert tines sakte ved romtemperatur, tilberedt mat avkjøles. Tiden det tar å tine et helt kjøttstykke er lengre enn for matvarer med korn.
	Over- og undervarme	40-280	Maten varmes opp ovenfra og nedenfra samtidig. Passer til kaker, bakverk eller kaker og gryteretter i bakeformer. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Undervarme	40-220	Bare nedre varmeelement er på. Det passer til matvarer som trenger brunng på bunnen.
	Vifteassistert over-/undervarme	40-280	Varmluften som varmes opp av de øvre og nedre varmeovnene fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett.
	Viftevarme	40-280	Varmluften som varmes opp av varmeviften fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Den er egnet for tilberedning med flere brett på forskjellige hyller.
	Økovicftevarme	160-220	For å spare strøm, kan du bruke funksjonen i stedet for å bruke "Viftevarme" innen rekkevidden av 160-220 °C, men tilberedningen kommer til å ta lengre tid. Bruken av denne funksjonen er forklart i avsnittet "Betjening av ovnens kontrollenhet".
	Pizzafunksjon	40-280	Det nedre varmeelementet og viftevarmen fungerer. Det er egnet til å lage pizza.
	"3D"-funksjon	40-280	Øvre varmeelement, nedre varmeelement og viftevarmefunksjoner fungerer. Hver side av produktet som skal tilberedes tilberedes likt og raskt. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.

	Lav grill	40-280	Den lille risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling av mindre mengder.
	Full grill	40-280	Den store risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Vifteassistert full grill	40-280	Varmeluften som varmes opp av den store grillen fordeles raskt inn i ovnen med viften. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Hold varm	40-100	Den brukes til å holde maten ved en temperatur klar for servering i lang tid.
	Brødfunksjon	-	Den brukes til å bake brød. Innkommende innstilt temperatur og tid kan ikke endres.
	Ekstrafunksjonsaktivering	-	Den brukes til å aktivere driftsfunksjoner som ikke vises ved start på funksjonsdisplayet.
	Pyrolyse	-	Den brukes til selvrensing av ovnen ved høy temperatur. Se spesifikasjonene i vedlikeholds- og rengjøringsdelen for denne funksjonen.

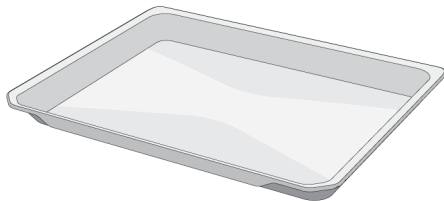
3.4 Produkttilbehør

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

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

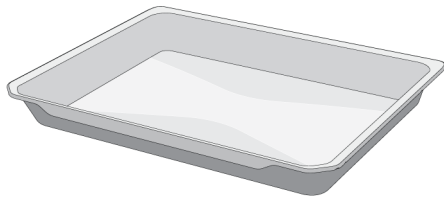
Standard brett

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



Langpanne

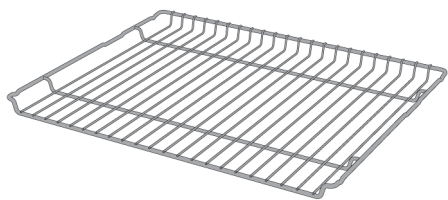
Det brukes til bakverk, steking av store stykker, saftig mat eller til oppsamling av flytende oljer ved grilling.



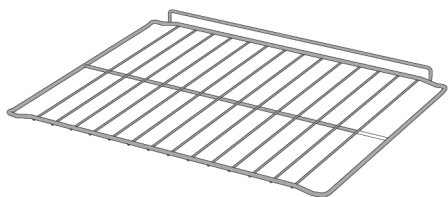
Trådgrill

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

På modeller med trådhyller :



På modeller uten trådhyller :

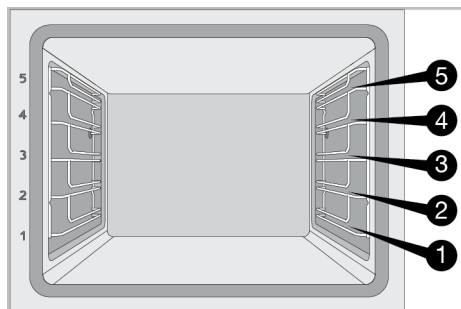


3.5 Bruk av produkttilbehør

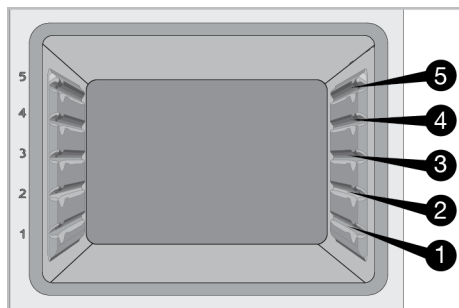
Stekehyller

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

På modeller med trådhyller :



På modeller uten trådhyller :

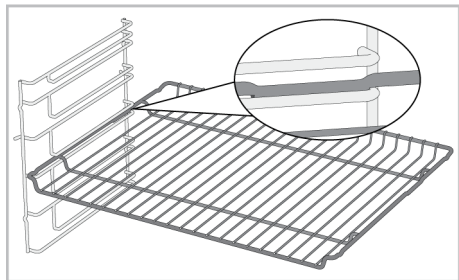


NO

Plassering av trådgrillen på stekehyllene

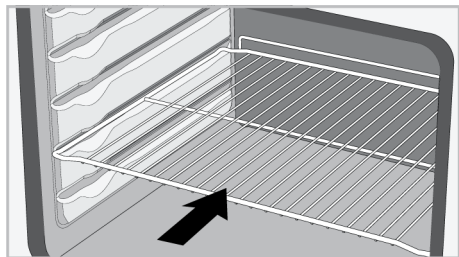
På modeller med trådhyller :

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



På modeller uten trådhyller :

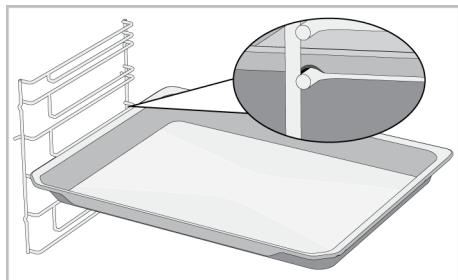
Det er avgjørende å plassere trådgrillen på sidehyllene riktig. Trådgrillen har én retning når den plasseres på hyllen. Når du plasserer trådgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være på forsiden.



Plassering av brettet på kokehyllene

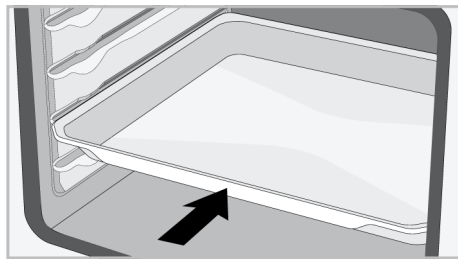
På modeller med trådhyller :

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



På modeller uten trådhyller :

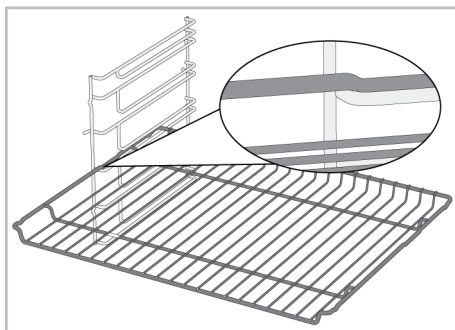
Det er også avgjørende å plassere brettene på sidehyllene riktig. Brettet har én retning når den plasseres på hyllen. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må dens side som er utformet for å holde den være på forsiden.



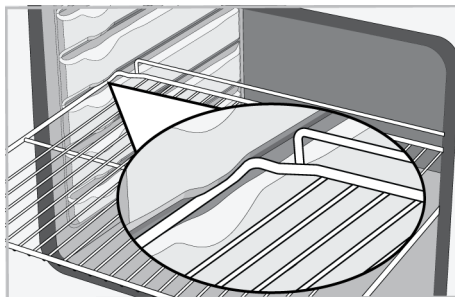
Stoppfunksjon til trådgrillen

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

På modeller med trådhyller :

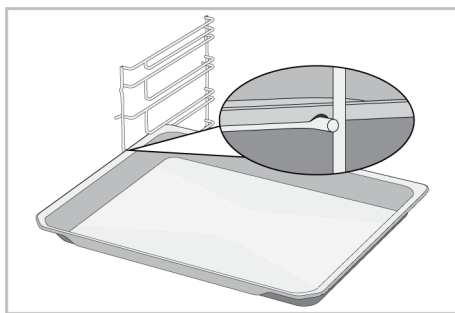


På modeller uten trådhyller :



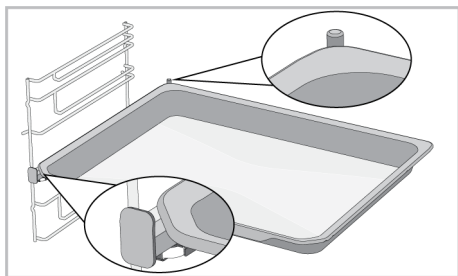
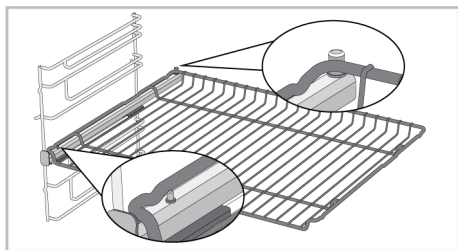
Brettstoppfunksjon - På modeller med trådhyller

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



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

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



3.6 Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	595 /594 /567
Over installasjonsmål (høyde / bredde / dybde) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Spenning/frekvens	220-240 V ~; 50 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totalt strømforbruk (kW)	3,4
Ovnstype	Multifunksjonsovn

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

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



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



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



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


4 Første bruk

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

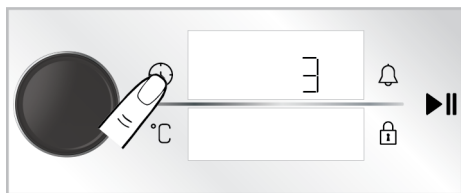
4.1 Første tidsbryterinnstilling





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

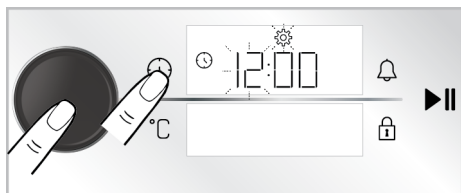
1. Med ovnen slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykk på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.


⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, aktiveres innstillingsmenyen.




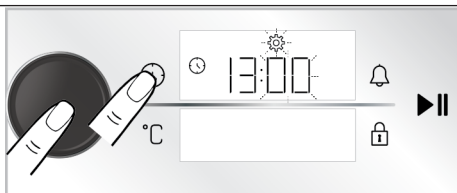
2. Aktiver tidsbryterfeltet ved å trykke én gang på ovnskontrollknotten eller trykke én gang på -tasten.

⇒ Timerfeltet og symbolet  blinker på tidtaker-/varighetdisplayet.




3. Still inn tid på dagen ved å vri ovnskontrollknotten til høyre/venstre og aktiver minuttfeltet ved å trykke én gang på ovnskontrollknotten eller trykke på én gang -tasten.

⇒ Minuttfeltet og symbolet  blinker på tidsbryter-/varighetsdisplayet.



NO

4. Still timen ved å rotere ovnskontrollen til høyre/venstre. Godkjenn innstillingen ved å trykke én gang på ovnskontrollknotten eller trykke én gang på -tasten.

⇒ Klokkeslettet stilles inn og symbolet  lyser kontinuerlig.



Hvis den første tidsbryterinnstillingen ikke utføres, starter klokkeslettet fra tiden som er stilt inn ved produksjonsprosessen. Du kan endre klokkeslettinnstillingen senere, som beskrevet i delen "Innstillinger".



Ved langvarig strømbrudd avbrytes klokkeslettinnstillingen. Den bør settes på nytt.

4.2 Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som følger med produktet.
3. Bruk produktet i 30 minutter og slå det deretter av. På denne måten brennes og renses rester og lag som kan ha blitt liggende i ovnen under produksjon.
4. Når du bruker produktet, velger du den høyeste temperaturen og betjeningsfunksjonen som alle varmelementene i produktet betjener. Se "Betjeningsfunksjoner for ovn [► 59]". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.
5. Vent til ovnen er avkjølt.

6. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

Før du bruker tilbehøret:

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

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

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

5 Bruk av ovnen

5.1 Generell informasjon om bruk av ovnen

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

Produktet ditt har en kjølevifte. Kjøleviften aktiveres automatisk ved behov og kjøler både forsiden av produktet og møblene. Kjøleviften fortsetter å gå under ovnsdrift eller etter at ovnen er slått av (ca. Den deaktiveres automatisk når kjøleprosessen er ferdig. Varmluft kommer ut over ovnsdøren. Ikke dekk til disse

ventilasjonsåpningene med noe. Ellers kan ovnen overopphetes. 20-30 minutter). Hvis du tilbereder mat ved å programmere ovnens tidsbryter, slås kjøleviften av med alle funksjoner ved slutten av steketiden. Kjøleviftens driftstid kan ikke bestemmes av brukeren. Den slår seg på og av automatisk. Dette er ikke en feil.


Ovnsbelysning

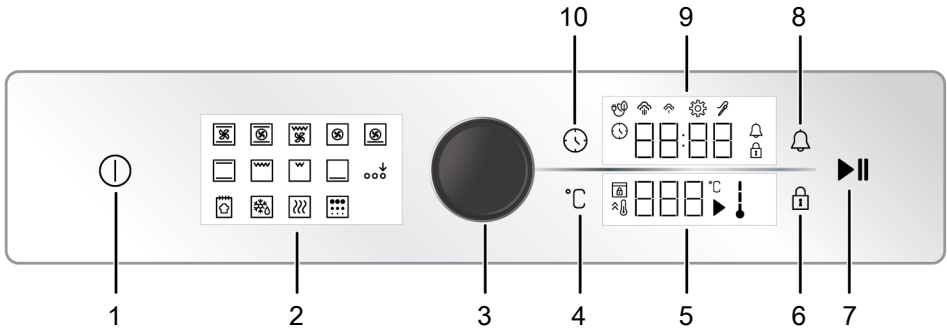
Ovnsbelysningen slås på når ovnen begynner å bake. På noen modeller er belysningen på under steking, mens den i enkelte modeller slår seg av etter en viss tid.

5.2 Betjening av ovnens kontrollenhet

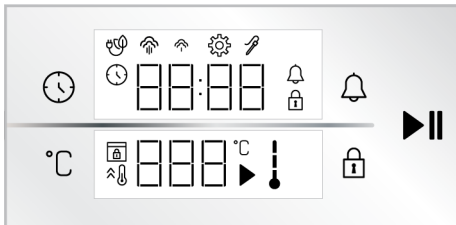
Allmenne varsler for ovnens kontrollenhet

- Maksimal innstillingstid for bakeprosessen er 5:59 (fem timer og 59 minutt) For å holde varmen er denne tiden 23:59 timer. Ved strøbrudd kanselleres den forhåndsinnstilte bakingen og baketiden.
- Når du gjennomfører justering, blinker relevante symboler på skjermen. Det er nødvendig å lagre innstillingene som er

- gjort, enten ved å trykke på den relevante tasten i beskrivelsen eller ved å vente en kort stund.
- Hvis baketiden er stilt inn når bakingen starter, vises gjenværende tid på displayet.
- Hvis hurtigforvarmingsinnstillingen er aktiv på kontrollenheten, vises  -symbolet på displayet når du begynner å bake og ovnen når temperaturen du stilte inn for baking raskt. For hurtiginnstilling for forvarming, se delen «**Innstillinger**».



- 1 På/av-tast
- 2 Funksjonsvisning
- 3 Kontrollknott for ovn
- 4 Temperaturinnstilling-tast
- 5 Temperaturindikatorområde
- 6 Nøkkellåstast
- 7 Start/stopp-tast for baking
- 8 Alarmtast
- 9 Tidsur/varighetsindikator-område
- 10 Tids- og innstillingstast



- : Alarm-/nøkkellåstast
- : Temperatursymbol
- : Symbol for temperatur i ovn
- : Hurtigoppvarmingssymbol (booster)
- : Dørlåssymbol *

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

Taster :

- : Tids- og innstillingstast
- : Temperaturinnstilling-tast
- : Nøkkellåstast
- : Alarmtast
- : Start/stopp-tast for baking

Tidsur/varighetsindikator-område :

- : Symbol for steketid/klokkeslett
- : Alarmsymbol
- : Innstillingssymbol
- : Nøkkellåssymbol
- : Symbol for baking med økovicfte
- : Lav damp-symbol *
- : Høy damp-symbol *
- : Steketermometer-symbol *

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

Temperaturindikatorområde :

Slik slår du ovnen på

1. Skru på ovnen ved å berøre -tasten.
 - ⇒ Etter at ovnen er slått på, vises den første driftsfunksjonen i skjermbildet. Driftsfunksjon, temperatur, baketid og alarm kan justeres når displayet er i denne statusen.

Hvis ingen innstilling er foretatt på dette displayet, slår ovnen seg av etter ca. 5 minutter og klokkeslettet vises på displayet.


Slik slår du av ovnen;

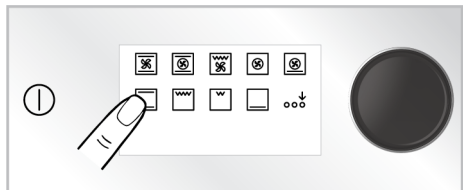
Skru av ovnen ved å berøre -tasten. Tiden på dagen vises på displayet.

Manuell baking ved å velge temperatur og ovnsdriftsfunksjon

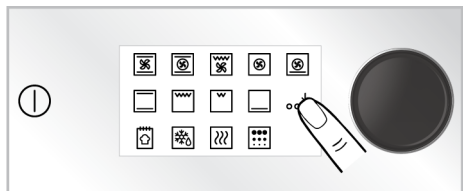
Du kan lage mat ved manuell kontroll (du bestemmer selv) uten å stille inn baketiden ved å velge temperatur og driftsfunksjon

som er spesifikk for maten. Som et eksempel vises "Over- og undervarme"-funksjonen og 180 °C-innstillinger vises i bildene.

1. Skru på ovnen ved å berøre -tasten.
2. Berør betjeningsfunksjonen du ønsker å aktivere på funksjonsdisplayet.

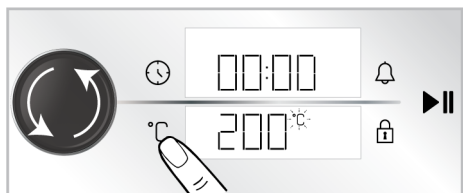



3. Hvis funksjonen du vil aktivere ikke er blant betjeningsfunksjonene som vises først på funksjonsdisplayet, kan du aktivere betjeningsfunksjonene i nederste rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering»



4. Den forhåndsinnstilte temperaturen for den valgte driftsfunksjonen vises på displayet. For å endre denne temperaturen, trykk én gang på ovnskontrollknappen eller trykk på °C-tasten og vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre.

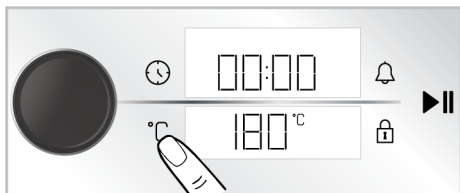
⇒ Symbolet °C blinker på temperaturdisplayet.



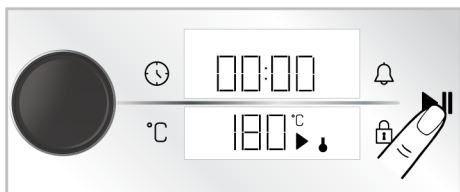
 Hvis du endrer driftsfunksjonen etter at du har endret den forhåndsinnstilte temperaturen til driftsfunksjonen, vises den sist innstilte temperaturen på displayet. Hvis den valgte temperaturen ikke er innenfor temperaturområdet til den valgte driftsfunksjonen, vises imidlertid den høyeste temperaturen for den driftsfunksjonen.


5. Bekreft innstilt temperatur ved å berøre °C-tasten.

⇒ Symbolet °C lyser kontinuerlig på temperaturdisplayet.




6. Etter innstilling av driftsfunksjon og temperatur, trykk på ►||-tasten for å starte bakingen.

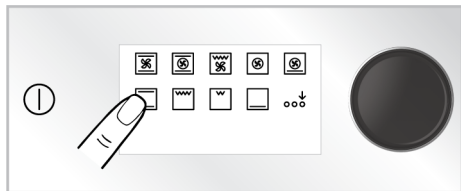


⇒ Ovnen byrjar å fungere med det same ved vald funksjon og temperatur. På temperaturdisplayet vises symbolene ↓ og ►. Baketiden begynner å telle opp på displayet. Når ovnens indre temperatur når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i ↓-symbolet lyse opp. Ovnen slås ikke av automatisk siden manuell baking gøres uten å stille inn baketiden. Du må kontrollere bakingen og slå den av selv. Når bakingen er fullført, trykker du på ►||-tasten for å avslutte bakingen, eller på -tasten for å slå av ovnen helt.

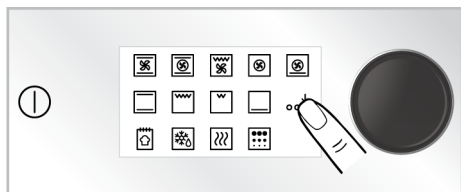
Baking ved å stille inn baketiden;

Du kan også la ovnen skru seg automatisk av når tiden er over ved å velge temperaturen og driftsfunksjonene som er spesifikke for din mat og sette baketid på tidsbryteren. Som et eksempel vises funksjonen «Over- og undervarme», innstillinger for 180 °C og 45 minutter baketid på bildene.

1. Skru på ovnen ved å berøre -tasten.
2. Berør betjeningsfunksjonen du ønsker å aktivere på funksjonsdisplayet.

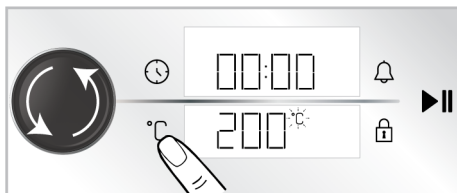


3. Hvis funksjonen du vil aktivere ikke er blant betjeningsfunksjonene som vises først på funksjonsdisplayet, kan du aktivere betjeningsfunksjonene i nederste rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering»




4. Den forhåndsinnstilte temperaturen for den valgte driftsfunksjonen vises på displayet. For å endre denne temperaturen, trykk én gang på ovnskontrollknappen eller trykk på °C-tasten og vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre.

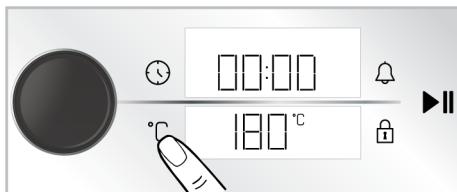
⇒ Symbolet °C blinker på temperaturdisplayet.





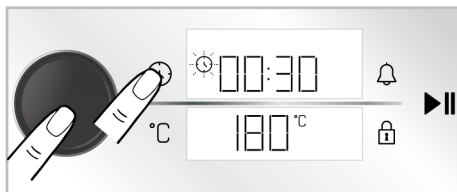
NO

-  Hvis du endrer driftsfunksjonen etter at du har endret den forhåndsinnstilte temperaturen til driftsfunksjonen, vises den sist innstilte temperaturen på displayet. Hvis den valgte temperaturen ikke er innenfor temperaturområdet til den valgte driftsfunksjonen, vises imidlertid den høyeste temperaturen for den driftsfunksjonen.

5. Bekreft innstilt temperatur ved å berøre °C-tasten.
⇒ Symbolet °C lyser kontinuerlig på temperaturdisplayet.



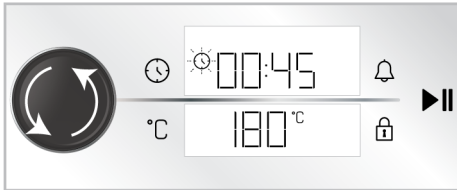
6. Trykk én gang på ovnskontrollknappen eller berør -tasten én gang for baketiden.
⇒ Den innstilte 30-minuttersverdien vises på tidtaker/varighet-displayet og -symbolet blinker.





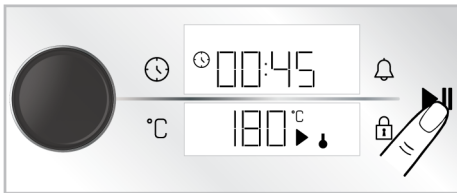
For å justere baketiden raskt, kan du aktivere baketiden som 30 minutter ved å trykke på ovnskontrollknappen eller trykke på ⌚-tasten etter at driftsfunksjonen og temperaturen er stilt inn, og du kan endre tiden ved å vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre.

- 7. Juster baketiden ved å vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre. Stadfest innstillinga ved å røyva ⌚-tasten.



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

- 8. Etter å ha satt opp driftsfunksjon, temperatur og baketid, trykk på ▶▶-tasten for å starte bakingen.



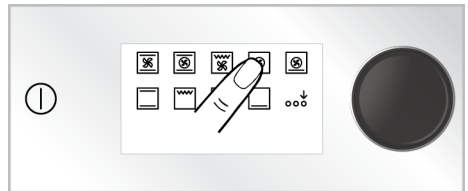
⇒ Ovnens starter umiddelbart med valgt driftsfunksjon og temperatur, og nedtellingen av baketid vises på displayet. På temperaturdisplayet vises symbolene ↓ og ▶. Når ovnens indre temperatur når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i ↓-symbolet lyse opp. Når den justerte baketiden er fullført, vises teksten «End» på temperaturdisplayet, tidtakeren avgir en lydvarsel og bakingen stopper.

- 9. Varsellyden lyder i ett minutt. Hvis du trykker på ▶▶-tasten mens lydvarselet avgis og teksten «End» vises på temperaturdisplayet, fortsetter ovnen å fungere på ubestemt tid. Ovnens slås av hvis ⌚-tasten berøres. Hvis en annen tast enn disse berøres, stopper lydvarslingen.

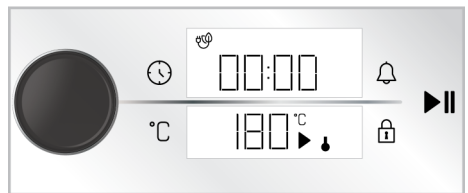
Økoviftevarme

For å spare strøm, kan du bruke funksjonen i stedet for å bruke «Viftevarme» innen rekkevidden av 160-220°C, men bakingen kommer til å ta litt lengre tid.

- 1. Aktiver ovnen ved å trykke på ⌚-tasten.
- 2. Berør og hold inn «Viftevarme»-funksjonen på funksjonsskjermen i 3 sekunder.



⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, vises ⌚-symbolet på tidtaker/varighet-displayet, og «Økoviftevarme»-funksjonen er aktivert.



- 3. Du kan endre innstilt temperatur og bestemme baketid som beskrevet i tidligere deler. Så kan du begynne å bake.
- ⇒ I «Økoviftevarme»-modus lyser lampen kortere enn den andre bakefunksjonen på grunn av energisparing under baking.

Brødfunksjon

Ovnen din har en «Brødfunksjon» definert spesielt for baking av brød. Temperaturen og tidsinnstillingene på funksjonen kan ikke endres.

Ingredienser

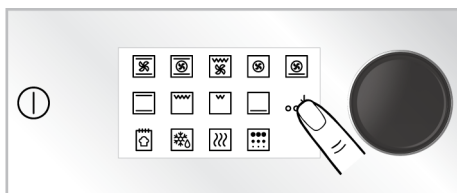
- 500 gram mel
- 15 gram sukker
- 10 gram tørrgjær
- 10 gram solsikkeolje
- 8 gram salt
- 300 ml vann (35°C)

På toppen av deigen

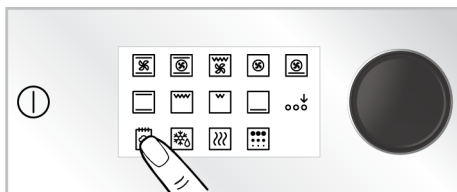
- 2 teskjeer solsikkeolje

Forberedelse

1. Sikt melet i en dyp beholder. Tilsett sukker i melet og bland det jevnt.
2. Åpne en grop i melet, tilsett gjær, salt og solsikkeolje. Varmt vann helles gradvis, fra sidene av beholderen.
3. Elt deigen for hånd eller i en eltemaskin i ca 10-15 minutter.
4. Vend deigen, som er eltet, noen ganger for hånd og legg den i en beholder. Påfør 1 ts solsikkeolje på deigen og dekk med matfilm slik at den kommer i kontakt med deigen
5. Etter å ha dekket deigen med matfilm, dekk den til med en tykk klut og la den gjære ved romtemperatur.
6. Ta deigen, som har hevet i 60 minutter, på benken og Brett den 4-5 ganger for å fjerne luften inni. Påfør 1 ts solsikkeolje på deigen og dekk med matfilm slik at den kommer i kontakt med deigen La deigen heve i ytterligere 30 minutter i romtemperatur.
7. Plasser ovnsbrettet på 3. hylle i ovnen.
8. Aktiver ovnen ved å trykke på ①-tasten.
9. Aktiver betjeningsfunksjonene på nedre rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering» på funksjonsdisplayet.



10. Trykk på «Brødfunksjon» på funksjonsdisplayet.




11. Start bakingen ved å trykke på ►►-tasten.





12. Ved slutten av baketiden lyder en alarm i ett minutt. Dersom ①-tasten berøres, slår ovnen seg av. Hvis en annen tast enn disse berøres, stopper lydvarslingen.

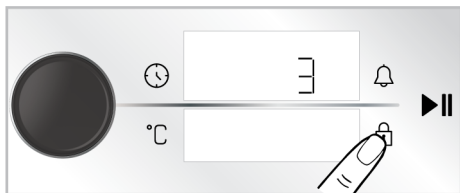
5.3 Innstillinger



 3-2-1-nedtellingen vises på displayet i menyene eller innstillingene som skal aktiveres ved å trykke i lang tid. Når nedteljinga går ut, blir den aktuelle menyene eller innstillinga aktivert.

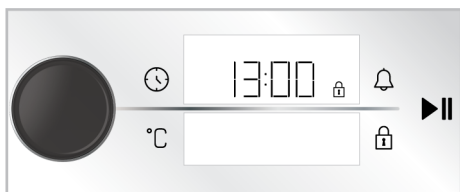
Aktivering av tastelåsen


Ved å bruke tastelåsfunksjonen kan du beskytte kontrollenheten mot forstyrrelser.

1. Berør -tasten til symbolet  vises på tidsur-/varighetsdisplayet.






- ⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen utløper, vises -symbolet på tidtaker/varighetsdisplayet og tastelåsen aktiveres. Etter at tastelåsen er stilt inn, avgir tidtakeren et lydsignal og -symbolet blinker hvis en tast berøres eller ovnskontrollknappen trykkes inn.



 Mens tastelåsen er aktivert, kan ikke tastene til kontrollenheten brukes. Tastelåsen blir ikke avbrutt ved strømbrudd.


Deaktivering av tastelåsen


- Berør -tasten til symbolet  vises på tidsur-/varighetsdisplayet.


⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen utløper, forsvinner -symbolet på tidsdisplayet og tastelåsen deaktiveres.

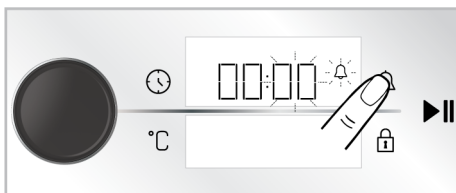
Innstilling av alarmen



Du kan også bruke kontrollenheten til produktet til andre advarsler eller påminnelser enn baking. Alarmklokken har ingen effekt ovns driftsfunksjoner. Til bruk for varslingsformål. Du kan for eksempel bruke vekkerklokken når du vil snu maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Med det samme klokkeslettet du har satt utgår, gir tidsbryteren et alarmsignal.

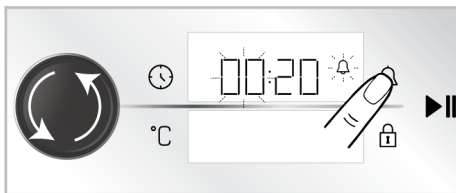
 Maksimal alarmtid er 23 timer 59 minutter.


- Trykk på -tasten en gang til for å stille inn alarmperioden.


⇒ Minuttfeltet og symbolet  begynner å blinke på tidtaker-/varighetsdisplayet.




- Still inn minuttene først ved å vri ovnskontrollknotten til høyre/venstre og aktiver tidtakerfeltet ved å trykke én gang på -tasten.
- Juster tiden ved å vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre. Trykk på -tasten att for å bekrefte innstillingen.



⇒ På timer-/varighetsdisplayet lyser symbolet  kontinuerlig og alarmtiden begynner å telle ned på displayet.

- Etter at alarmtiden er fullført, begynner symbolet  å blinke og gir deg et lydvarsel.


 Hvis alarmtiden og baketiden stilles inn samtidig, vises den kortere tiden på timer-/varighetsdisplayet.


Slå av alarmen

- På slutten av alarmperioden lyder alarmen i ett minutt. Berør en vilkårlig tast for å stoppe lydvarselet.

⇒ Lydvarselet er stoppet.

Dersom du vil avbryta alarmen;


- Trykk på -tasten én gang for å nullstille alarmperioden.

⇒ Symbolet  begynner å blinke på tidtaker-/varighetsdisplayet.

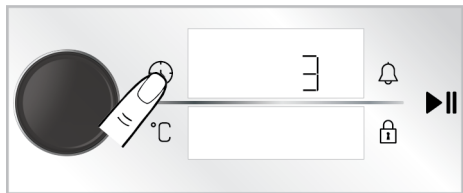
2. Vri ovnskontrollknotten til høyre/venstre til alarmtidspunktet når "00:00".

Stille inn volum

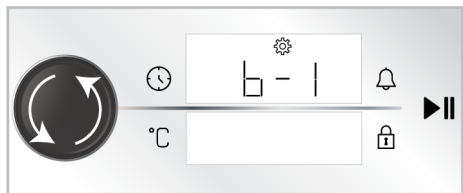
Du kan stille inn volumet på kontrollenheten. Ovnen må være slått av for å utføre denne innstillingen.


1. Med ovnen slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykk på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.


⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, aktiveres innstillingsmenyen.

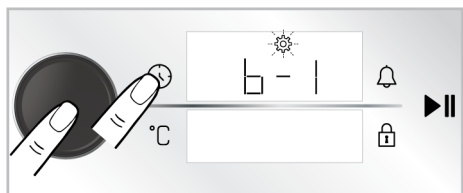


2. Roter ovnskontrollen høyre/venstre inntil "b-1" eller "b-2" kommer til syne i tidsdisplayet.




3. Aktiver toneinnstillingen ved å berøre -tasten igjen eller trykke på ovnskontrollen én gang.

⇒ Symbolet  blinker på tidsbryter-/varighetsdisplayet.




4. Juster ønsket tone ved å vri ovnskontrollknotten til høyre/venstre.

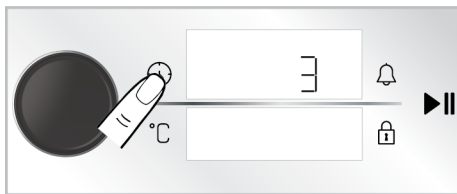
5. Bekret innstilt tone ved å berøre -tasten igjen eller trykke på ovnskontrollen én gang.

Stille inn skjermlysstyrken

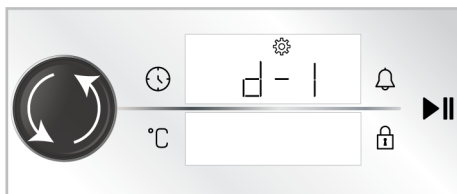
Du kan stille inn volumet på kontrollenhetens display. Ovnen må være slått av for å utføre denne innstillingen.


1. Med ovnen slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykk på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.


⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, aktiveres innstillingsmenyen.

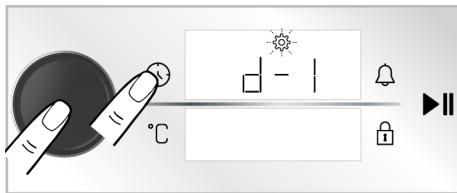


2. Roter ovnskontrollen høyre/venstre inntil "d-1", "d-2" eller "d-3" kommer til syne i tids/varighetsdisplayet.



3. Aktiver lysskarphetsinnstillingene ved å berøre -tasten igjen eller trykke på ovnskontrollen én gang.

⇒ Symbolet  blinker på tidsbryter-/varighetsdisplayet.



4. Juster ønsket lysstyrke ved å vri ovnskontrollknotten til høyre/venstre.

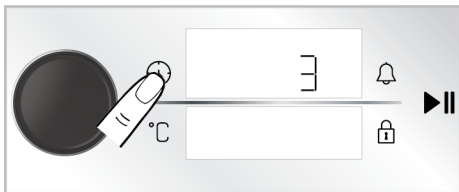
5. Bekret lysstyrke ved å berøre ☹-tasten igjen eller trykke på ovnskontrollen én gang.

Innstillingsfunksjonen for hurtig forhåndsforvarming (Booster)

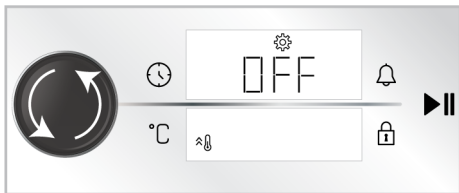
Du kan betjene bakingen på produktet ditt automatisk med funksjonen for rask forvarming. For dette formålet bør du aktivere innstillingen for hurtigforvarming. Ovnens må være slått av for å utføre denne innstillingen.

1. Med ovnen slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykk på ☹-tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.

⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, aktiveres innstillingsmenyen.

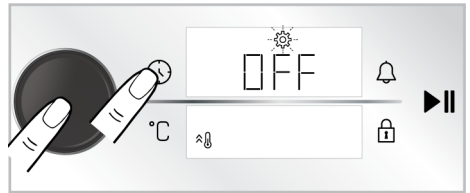


2. Roter ovnskontrollen høyre/venstre inntil ⚙-symbolet og "OFF" kommer til syne i tidsdisplayet.

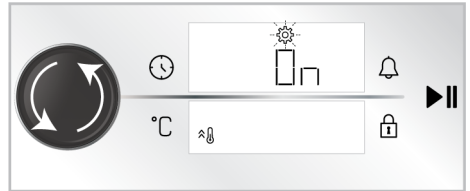


3. Aktiver innstillingen for hurtig forhåndsoppvarming (booster) ved å berøre ☹-tasten eller trykke på ovnskontrollen.

⇒ Symbolet ⚙ blinker på tidsbryter-/varighetsdisplayet.



4. Vri "OFF"-innstillingen på skjermen til "ON" ved å vri ovnskontrollknotten til høyre/venstre.



5. Bekret innstillingen for forhåndsoppvarming (booster) ved å berøre ☹-tasten igjen eller trykke på ovnskontrollen én gang.

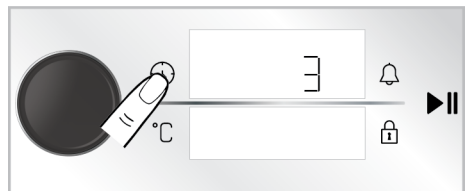
i Du kan slå av innstillingen for hurtig forhåndsoppvarming med samme prosedyre. Ved å skru innstillingen "OFF" (AV) kan du avbryte innstillingen for hurtig forvarming.

Endre tid på dagen


For å endre tida på dagen du har oppgjeve tidlegare,

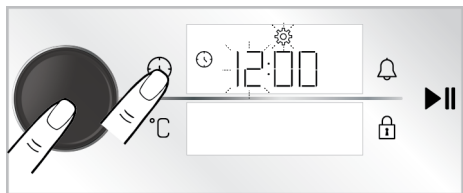
1. Med ovnen slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykk på ☹-tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.


⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, aktiveres innstillingsmenyen.




2. Aktiver tidsbryterfeltet ved å trykke én gang på ovnskontrollknotten eller trykke én gang på ☹-tasten.

- ⇒ Timerfeltet og symbolet  blinker på tidtaker-/varighetdisplayet.



3. Still inn tid på dagen ved å vri ovnskontrollknotten til høyre/venstre og aktiver minuttfeltet ved å trykke én gang på ovnskontrollknotten eller trykke på én gang -tasten.

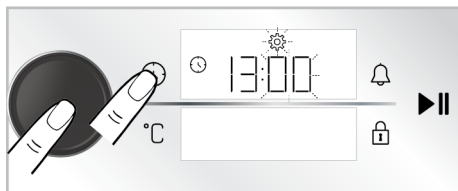
- ⇒ Minuttfeltet og symbolet  blinker på tidsbryter/varighetsdisplayet.


6 Generell informasjon om baking

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

6.1 Allmenne advarsler om baking i ovnen

- Når du åpner ovnsdøren under eller etter steking, kan det komme ut varmbrennende damp. Ovnsdøren kan være åpen. Ovnsdøren kan være åpen. Hold deg unna når du åpner ovnsdøren.
- Intens damp som genereres under steking kan danne kondenserte vanndråper på innsiden og utsiden av ovnen og på de øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er en normal og fysisk hendelse.
- Tilberedningstemperaturen og tidsverdiene for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av denne grunn er disse verdiene gitt som områder.



4. Still timen ved å rotere ovnskontrollen til høyre/venstre. Godkjenn innstillingen ved å trykke én gang på ovnskontrollknotten eller trykke én gang på -tasten.

- ⇒ Klokkeslettet stilles inn og symbolet  lyser kontinuerlig.

- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å tilberede mat. Tilbehør som blir liggende i ovnen kan forhindre at maten tilberedes med riktige verdier.
- For matvarer som du skal tilberede i henhold til din egen oppskrift, kan du referere til lignende matvarer gitt i matlagingstabellene.
- Bruk av det medfølgende tilbehøret sikrer at du får den beste tilberedningsytelsen. Følg alltid advarslene og informasjonen gitt av produsenten for det eksterne kokekaret du skal bruke.
- Klipp det fettsikre papiret du skal bruke i tilberedningen i passende størrelser til beholderen du skal lage mat. Smørepapir som renner over fra beholderen kan skape risiko for brannskader og påvirke kvaliteten på bakingen. Bruk det fettsikre papiret du skal bruke i det angitte temperaturområdet.
- For god bakeytelse plasserer du maten på den anbefalte riktige hyllen. Ikke endre hylleposisjon under tilberedning.

6.1.1 Bakverk og ovnsmat

Generell informasjon

- Vi anbefaler å bruke tilbehøret til produktet for en god tilberedningsytelse. Hvis du ønsker å bruke et eksternt

kokekar, er det foretrekkelig med mørkt, ikke-klebende og varmebestandig servise.

- Hvis forvarming anbefales i tilberedningstabellen, sørg for å sette maten i ovnen etter forvarming.
- Hvis du vil tilberede mat ved å bruke kokekar på trådgrill, plasserer du den midt på trådgrill, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle materialer som brukes til å lage bakverk skal være ferske og ha romtemperatur.
- Tilberedningsstatusen til matvarene kan variere avhengig av matmengden og størrelsen på kokekaret.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenger koketiden, og bunnflatene på bakevarer blir ikke jevnt brune.
- Hvis du bruker bakepapir, kan du se lett bruning på undersiden av maten. I denne situasjonen kan det hende du må forlenge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.
- Verdien spesifisert i tilberedningstabellene fastslås som et resultat av testene utført i våre laboratorier. Verdier som passer for deg kan avvike fra disse verdiene.
- Plasser maten på riktig hylle som er anbefalt i tilberedningstabellen. Referer til nederste hylle i ovnen som hylle 1.

Tips for baking av kaker

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

Tips til bakverk

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

Kokebord for bakverk og ovnsmat

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kake på brettet	Standard brett *	Over- og undervarme	3	180	30 ... 40
Kake i formen	Kakeform på trådgrill **	Viftevarme	2	180	30 ... 40
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	3	150	25 ... 35
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	2	150	30 ... 40

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	2	150	35 ... 45
Småkake	Bakebrett *	Over- og undervarme	3	170	25 ... 35
Småkake	Bakebrett *	Viftevarme	3	170	20 ... 30
Kake	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	2	180	35 ... 45
Bolle	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	20 ... 30
Bolle	Standard brett *	Viftevarme	3	180	20 ... 30
Hele brød	Standard brett *	Over- og undervarme	3	200	30 ... 40
Hele brød	Standard brett *	Viftevarme	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær beholder av glass/metall på trådgrill **	Over- og undervarme	2 eller 3	200	30 ... 40
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	50 ... 65
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Viftevarme	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard brett *	Over- og undervarme	3	280	5 ... 9
Pizza	Standard brett *	Pizzafunksjon	2	280	5 ... 10

Forslag til matlaging med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	150	25 ... 35
Småkake	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	170	25 ... 35
Kake	1-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	1 - 4	180	40 ... 50
Bolle	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	180	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Kokebord med betjeningsfunksjon "Økoviftevarme"

- Ikke endre temperaturinnstillingen etter å ha startet tilberedning i driftsfunksjonen "Økoviftevarme".

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

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

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

6.1.2 Kjøtt, fisk og fjærfe

Nøkkelpunktene ved grilling

- Hvis du krydrer den med sitronsaft og pepper før du tilbereder hel kylling, kalkun og store kjøttstykker, vil dette øke tilberedningsytelsen.
- Det tar 15 til 30 minutter mer å tilberede utbenet kjøtt enn filet ved steking.

- Du bør beregne ca 4 til 5 minutters steketid per centimeter av kjøtttykkelse.
- Etter at steketiden er utløpt, lar du kjøttet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften av kjøttet fordeles bedre til det stektes kjøttet og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk bør plasseres på middels eller lavt nivå i en varmebestandig plate.
- Tilbered de anbefalte rettene i steketabellen med et enkelt brett.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe

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

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kalkum (5.5 kg)	Standard brett *	"3D"-funksjon	1	25 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	3	200	20 ... 30
Fisk	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	3	200	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

6.1.3 Grill

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

Allmenne advarsler

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

Nøkkelpunktene til grillen

- Tilbered mat med lignende tykkelse og vekt så mye som mulig for grillen.
- Plasser bitene som skal grilles på trådgrill eller ristbrettet ved å fordele dem uten å overskride varmeelementets mål.
- Avhengig av tykkelsen på stykkene som skal grilles, kan steketidene i tabellen variere.
- Skyv trådgrill eller ristbrettet til ønsket nivå i ovnen. Hvis du tilbereder mat på trådgrill, skyver du ovnsplaten til den nederste hyllen for å samle opp oljene. Ovnsplaten du skal skyve bør ha en størrelse som dekker hele grillområdet. Dette brettet følger kanskje ikke med produktet. Hell litt vann i ovnsbrettet for enkel rengjøring.

Grillbord

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

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.

Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

6.1.4 Test matvarer

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

NO

Steketabell for testmåltider

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kakekjeks	Standard brett *	Over- og undervarme	3	140	20 ... 30
Kakekjeks	Standard brett *	Viftevarme	På modeller med trådhyller :3 På modeller uten trådhyller :2	140	15 .. 25
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	3	150	25 ... 35
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	2	150	30 ... 40
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	2	150	35 ... 45
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	50 ... 65
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Viftevarme	3	170	50 ... 65

Forslag til matlagning med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	150	25 ... 35
Kakekjeks	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	140	15 ... 25

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

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

Grill

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

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.
Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

NO

7 Vedlikehold og rengjøring

7.1 Generell informasjon om rengjøring

Allmenne advarsler

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

- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen av apparatets komponenter i oppvaskmaskin.

Inox - rustfrie overflater

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

Emaljerte overflater

- Etter hver bruk, rengjør emaljeoverflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- For vanskelige flekker kan en ovn- og grillrengjøringsmiddel anbefalt på nettstedet til produktmerket ditt og en skurepute som ikke skraper brukes. Ikke bruk et eksternt ovnrengjøringsmiddel.

- Ovnens må avkjøles før du rengjør kokeområdet. Rengjøring på varme flater vil danne både brannfare og skade emaljeoverflaten.

Katalytiske overflater

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

Glassoverflater

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

Plastdeler og malte overflater

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

7.2 Rengjøringstilbehør

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

7.3 Rengjøring av kontrollpanelet

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

7.4 Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)

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

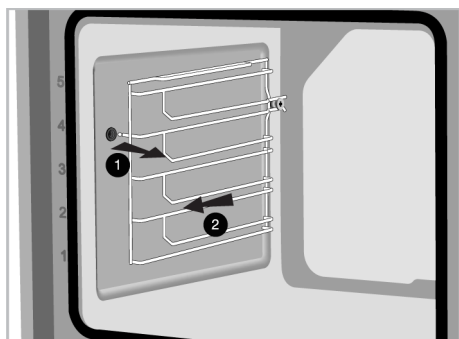
Rengjøring av ovnens sidevegger

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

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

Slik fjerner du sidetrådhyllene:

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



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

7.5 Selrensing med høy temperatur

Ovnen er utstyrt med en pyrolysefunksjon. Ovnen varmes opp til en temperatur på ca. 420-480 °C og brenner til den eksisterende skitten blir til aske. En sterk røyk kan genereres. Sørg for god ventilasjon. Høytemperaturrensing bør utføres etter omtrent hver 10. bruk av ovnen.

Allmenne advarsler



Varme overflater forårsaker brannskader!

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

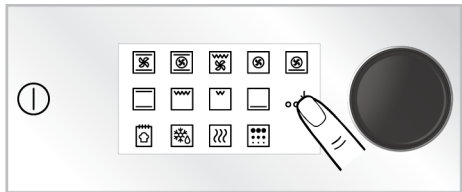
NO

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

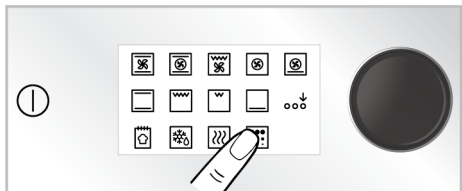
Slik starter du pyrolysefunksjonen:

1. Fjern alt utstyr fra ovnen. På modellene med trådhyller må du huske å fjerne trådhyllen.
2. Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut.
3. Velg funksjonen «Pyrolyse» eller «Pyrolyse - økonomimodus» i henhold graden av smuss i ovnen. Hvis ovnen din ikke er veldig skitten, anbefaler vi å bruke «Pyrolyse - økonomimodus»-funksjonen. Denne funksjonen tar mindre tid enn funksjonen «Pyrolyse variabel». Hvis ovnen er veldig skitten, kan det hende at funksjonen «Pyrolyse - økonomimodus» ikke er tilstrekkelig. I dette tilfellet rengjør du den med «Pyrolyse»-funksjonen.
4. Aktiver ovnen ved å trykke på $\text{\textcircled{1}}$ -tasten.

5. Aktiver betjeningsfunksjonene på nedre rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering» på funksjonsdisplayet.



6. Trykk på «Pyrolyse» på den nederste raden på funksjonsdisplayet.





7. Det pyrolytiske nivået "HI" og tiden "02:00" vises på skjermen.



8. Start rengjøringen ved å trykke på ►||-tasten.

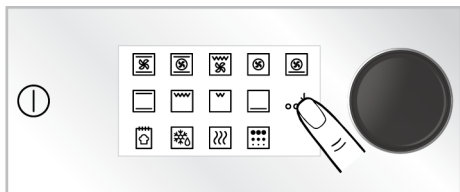
⇒ Rensing starter og displayet viser tiden selvrensingen vil ta. Denne tiden kan ikke endres.

9. Når ovnen når en viss temperatur etter at pyrolysen har startet, vises låsesymbolet  på tidsvisningen, og ovnsdøren kan ikke åpnes. Ikke tving håndtaket til å låse opp døren før rengjøringsprosessen er fullført og låsesymbolet forsvinner fra displayet.
10. Når renseprosessen er ferdig utført, vil «End» vises i displayet. Skru av ovnen ved å berøre ①-tasten.
11. Når symbolet  forsvinner på displayet, fjerner du de resterende avleiringene med eddikvann.

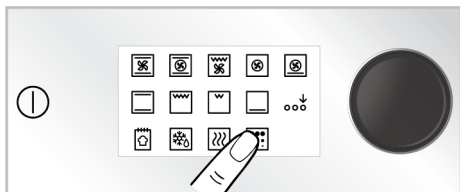
Pyrolyse - økonomimodus

Hvis ovnen din ikke er veldig skitten, anbefaler vi å bruke «Pyrolyse - økonomimodus»-funksjonen. Denne funksjonen tar mindre tid enn funksjonen «Pyrolyse variabel». Hvis ovnen er veldig skitten, kan det hende at funksjonen «Pyrolyse - økonomimodus» ikke er tilstrekkelig. I dette tilfellet rengjør du den med «Pyrolyse»-funksjonen.

1. Fjern alt utstyr fra ovnen. På modellene med trådhyller må du huske å fjerne trådhyllen.
2. Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut.
3. Aktiver ovnen ved å trykke på ①-tasten.
4. Aktiver betjeningsfunksjonene på nedre rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering» på funksjonsdisplayet.

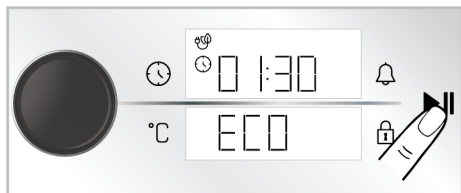





5. Trykk på «Pyrolyse» på den nederste raden på funksjonsdisplayet.



6. Trykk på «Pyrolyse» på funksjonsdisplayet.
7. Start rengjøringen ved å trykke på ►||-tasten.


⇒ Rensing starter og displayet viser tiden selvrensingen vil ta. Denne tiden kan ikke endres.



8. Når ovnen når en viss temperatur etter at pyrolysen har startet, vises låsesymbolet  på tidsvisningen, og ovnsdøren kan ikke åpnes. Ikke tving håndtaket til å låse opp døren før rengjøringsprosessen er fullført og låsesymbolet forsvinner fra displayet.
9. Når renseprosessen er ferdig utført, vil «End» vises i displayet. Skru av ovnen ved å berøre -tasten.
10. Når symbolet  forsvinner på displayet, fjerner du de resterende avleiringene med eddikvann.

7.6 Rengjøring av ovnsdøren

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

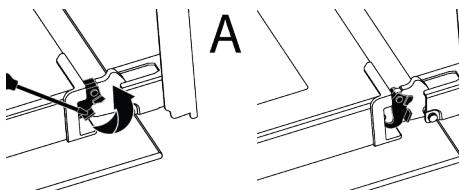
 Ikke bruk sterke skuremidler, metallskrapere, stålull eller blekemidler til å rengjøre ovnsdøren og glasset.

Fjerning av ovnsdøren

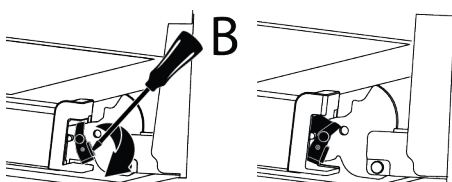
1. Opna ovnsdøra.
2. Åpne klipsene i inngangsdørens hengselkontakt på høyre og venstre side ved å skyve dem ned som vist på figuren.

3. Hengseltyper kan være (A), (B), (C) avhengig av produktmodellen. Følgende figurer viser hvordan du åpner hver type hengsel.

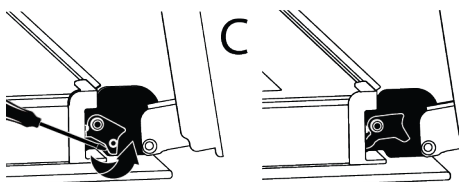
4. (A) type hengsel er tilgjengelig i vanlige dørtyper.



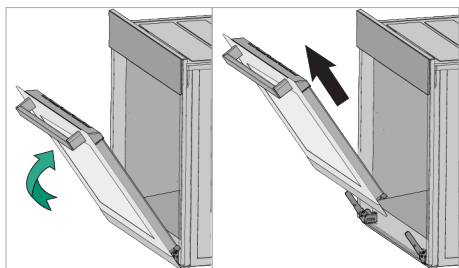
5. (B) type hengsel er tilgjengelig i mykt lukkende dørtyper.



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



7. Sett ovnsdøren i halvåpen stilling.



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

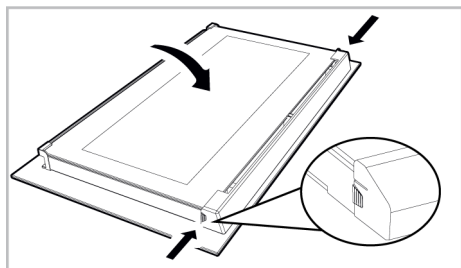


For å feste døren igjen, må prosedyrene som brukes når den fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis. Når du installerer døren, sørg for å lukke klipsene på hengselkontakten.

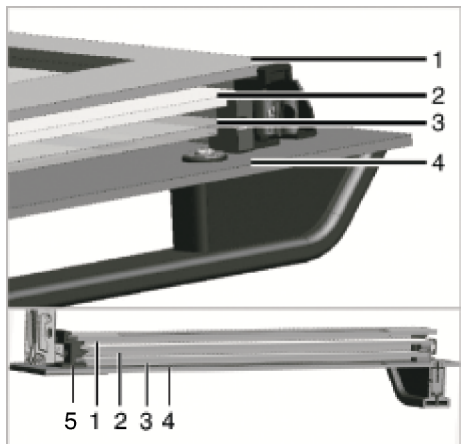
7.7 Fjerning av det innerglasset til omnsdøren

Innerglasset til produktets inngangsdør kan fjernes for rengjøring.

1. Opna omnsdøra.

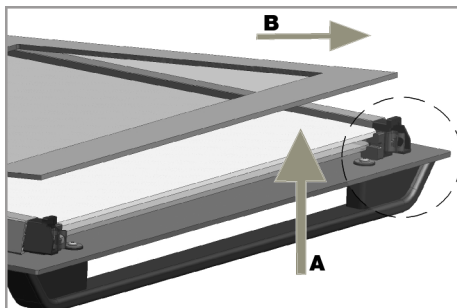


2. Trekk plastdelen, festet på den øvre delen av inngangsdøren, mot deg selv ved å trykke på trykkpunktene på begge sider av delen samtidig og ta den av.



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

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



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



Det første trinnet i å omgruppere døren er å bytte ut det andre og tredje glasset (2, 3). Som vist på figuren, plasserer du den skrå kanten av glasset slik at den møter den skrå kanten av plastsporet. Rekkefølgen for festing av det andre og tredje indre glasset er ikke viktig, da de er utskiftbare.

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



Etter rengjøring skal alle glass settes sammen igjen.

7.8 Rengjøring av ovnslampen

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

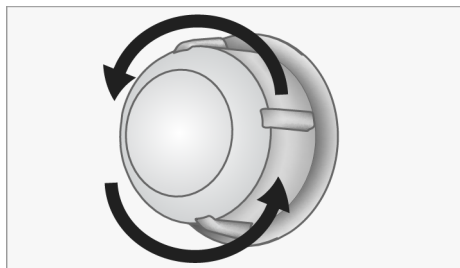
Bytte ovnslampen

Allmenne advarsler

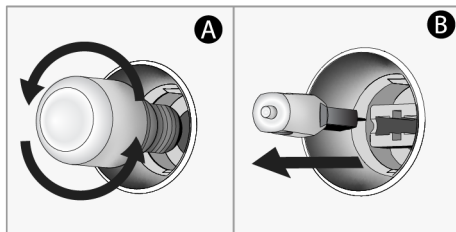
- For å unngå fare for elektrisk støt før du skifter ovnslampen, kobler du fra produktet og venter til ovnen er avkjølt. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Denne ovnen drives av en glødelampe med mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm, eller en halogenlampe med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

Hvis ovnen din har en rund lampe,

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



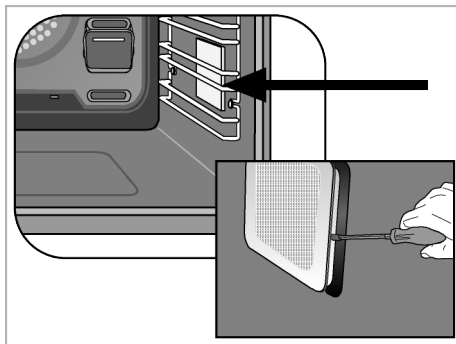
3. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



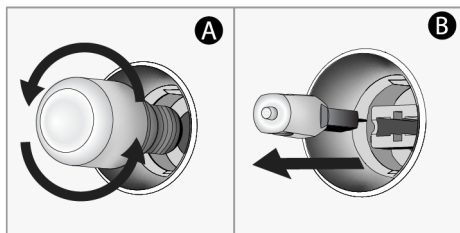
4. Sett glassdekslet på igjen.

Hvis ovnen din har en firkantet lampe,

1. Koble produktet fra elektrisitet.
2. Fjern trådhyllene i henhold til beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttende glassdeksel med en skrutrekker. Fjern skruen først, hvis det er en skruer på den firkantede lampen i produktet ditt.
4. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



5. Sett glassdekslet og trådhyllene på igjen.

NO

8 Feilsøking

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

Damp kommer ut mens ovnen er i drift.

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

Vanndråper vises under matlaging

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

Metallyder høres mens produktet varmes og avkjøles.

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

Produktet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket. >>> Sjekk sikringene i sikringsskapet. Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.
- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.
- (Hvis det er tidsbryter på apparatet) Taster på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver tastelåsen.

Ovnslýset er ikke på.

- Ovnslyset kan være defekt. >>> Bytt ovnslyset.

- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømmettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.

Ovnen varmes ikke opp.

- Ovnen er kanskje ikke stilt inn på en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> Still inn ovnen til en spesifikk tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.
- For modellene med tidater er ikke tiden stilt inn. >>> Still inn tiden.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømmettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.
- Ovnsdøren kan være åpen. >>> Forsikre deg om at ovnsdøren er lukket. Hvis ovnsdøren forblir åpen i mer enn 5 minutter, avbrytes tidsinnstillingen for tilberedning og varmeelementene fungerer ikke

(For modeller med tidsbryter) Tidtakerdisplayet blinker eller tidsbrytersymbolet står åpent.

- Det har vært strøbrudd tidligere. >>> Still inn klokkeslettet / Slå av produktfunksjonsknappene og slå den på nytt til ønsket posisjon.

Etter at tilberedningen har startet, blinker ►-symbolet på displayet, og det høres et varsel.

- Ovnsdøren kan være åpen. >>> Forsikre deg om at ovnsdøren er helt lukket. Kontakt autorisert servicesenter dersom feilen vedvarer.

