

BI-Ovn

Gebruikershandleiding

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



**1 Belangrijke instructies en
waarschuwingen voor veiligheid en
milieu 4**

Algemene veiligheid	4
Elektrische veiligheid	4
Productveiligheid	5
Bedoeld gebruik	6
Kindveiligheid	7
Het oude product afvoeren	7
Verpakkingsmateriaal afvoeren	8

2 Algemene informatie 9

Overzicht	9
Inhoud pakket	10
Technische specificaties	11

3 Installatie 12

Voor installatie	12
Installatie en verbinding	14
Toekomstig transport	16

4 Voorbereidingen 17

Tips om energie te besparen	17
Het eerste gebruik	17
Begintijdstelling	17
Eerste reiniging van het toestel	18

Eerste opwarming	18
------------------------	----

5 Hoe de oven te bedienen 20

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen	20
Hoe de elektrische oven te bedienen	20
Werksmodussen	23
Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen	26
De toetsvergrendeling gebruiken	28
Klok gebruiken als alarm	28
Tabel kooktijden	30
Bereidingshandleidingfuncties	31
Instellingenmenu	35
Hoe de grill bedienen	36
Tabel kooktijden voor grillen	36

6 Onderhoud en verzorging 37

Algemene informatie	37
Het bedieningspaneel reinigen	37
De oven reinigen	37
De ovendeur verwijderen	39
Binnenglas deur verwijderen	39
De ovenlamp vervangen	40

7 Problemen oplossen 42

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.

- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit

uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.

- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas-/elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie

smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.

- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.

- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
 - Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
 - Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
 - Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
 - Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
 - Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
 - Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
 - Gebruik de roosters zoals beschreven in "Hoe de elektrische oven te bedienen".
 - Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
 - Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
 - Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
 - Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;
- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
 - Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
 - Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.
- Bedoeld gebruik**
- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.

- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische en/of gastoestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats **geen** zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er

niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren



Voer het oude product af op een milieuvriendelijke manier.

Dit apparaat draagt het symbool voor de selectieve sortering van afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit betekent dat het apparaat moet worden gehanteerd conform de Europese Richtlijn 2002/96/EG voor recycling of ontmanteling om invloed van het apparaat op het milieu te minimaliseren. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke of regionale overheid. Neem contact op met uw plaatselijke dealer of afvalbrengstation in uw regio voor informatie over het afvoeren van uw product.

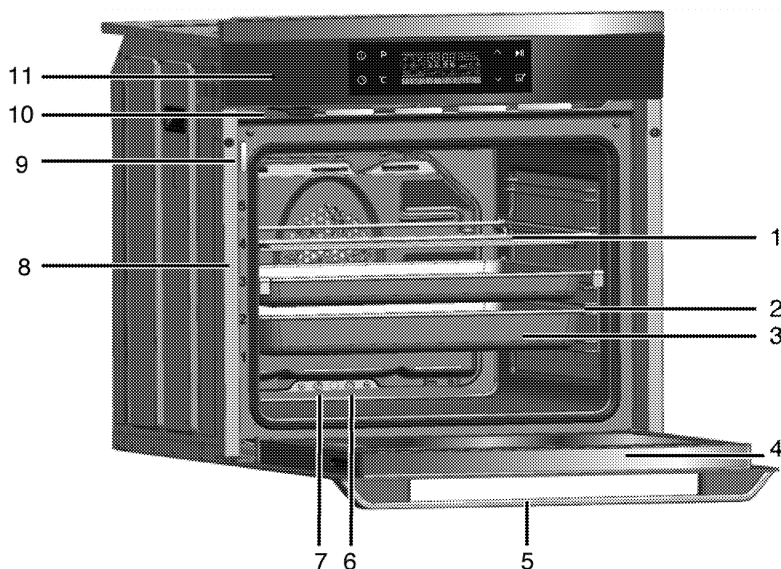
Voordat u het product afvoert, moet u de stroomkabel losmaken en de deurvergrendeling - indien van toepassing - onbruikbaar maken om gevaarlijke situatie voor kinderen te voorkomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

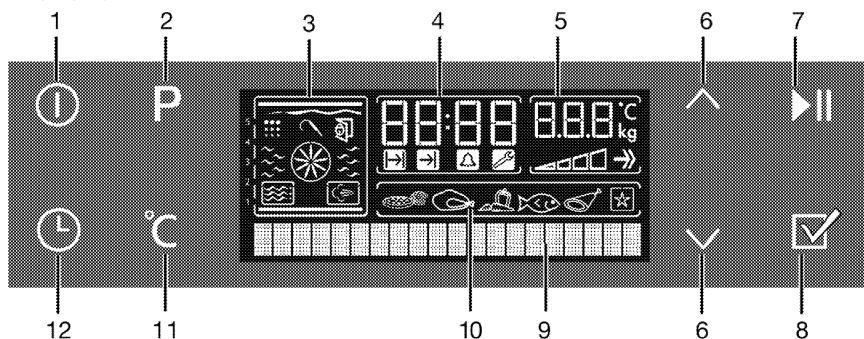
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|--------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Draadrooster | 7 | Afvoeropeningen overtollig water |
| 2 | Roosters | 8 | Roosterposities |
| 3 | Plaat | 9 | Indicator waterniveau |
| 4 | Ovendeur | 10 | Watertuitje |
| 5 | Handgreep | 11 | Bedieningspaneel |
| 6 | Uitgangspijp stoom | | |



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | AAN/UIT-toets | 7 | Start/stop kooktoets |
| 2 | Programmakeuzetoets | 8 | Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden |
| 3 | Functiedisplay | 9 | Tekstdisplay |
| 4 | Huidige tijdstellingsveld | 10 | Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden |
| 5 | Vakje temperatuur/gewichtsindicator | 11 | Temperatuur/gewicht/booster-instellingstoets |
| 6 | Toets voor verhogen/verlagen van de temperatuurtijd | 12 | Tijd- en instellingstoets |

Inhoud pakket



De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

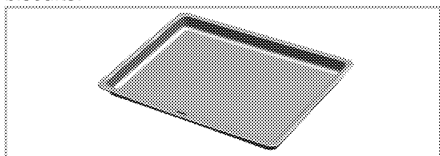
2. Diepe plaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, grote braadstukken, sappige gerechten en het opvangen van vet bij het grillen.



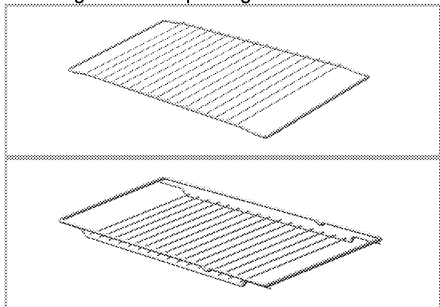
3. Cakeplaat

Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



4. Draadrooster

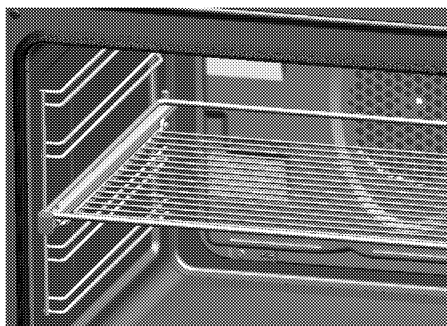
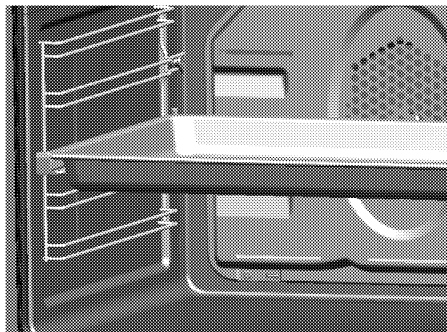
Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



5. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen

Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen.

Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3,1kW
Zekering	min. 16 A
Kabeltype/-functionaliteit	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellengte	max. 1,4 m
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	Multifunctionele oven
Energie-efficiëntieklasse [#]	A
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2,2 kW

[#] Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 50304. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder-bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2-Turbosudder, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

^{**} Zie: *Installatie, pagina 12.*



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteits- en gasinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.

Zo ja, laat het dan niet installeren.

Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.



Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.



Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur- en/of handgreep.

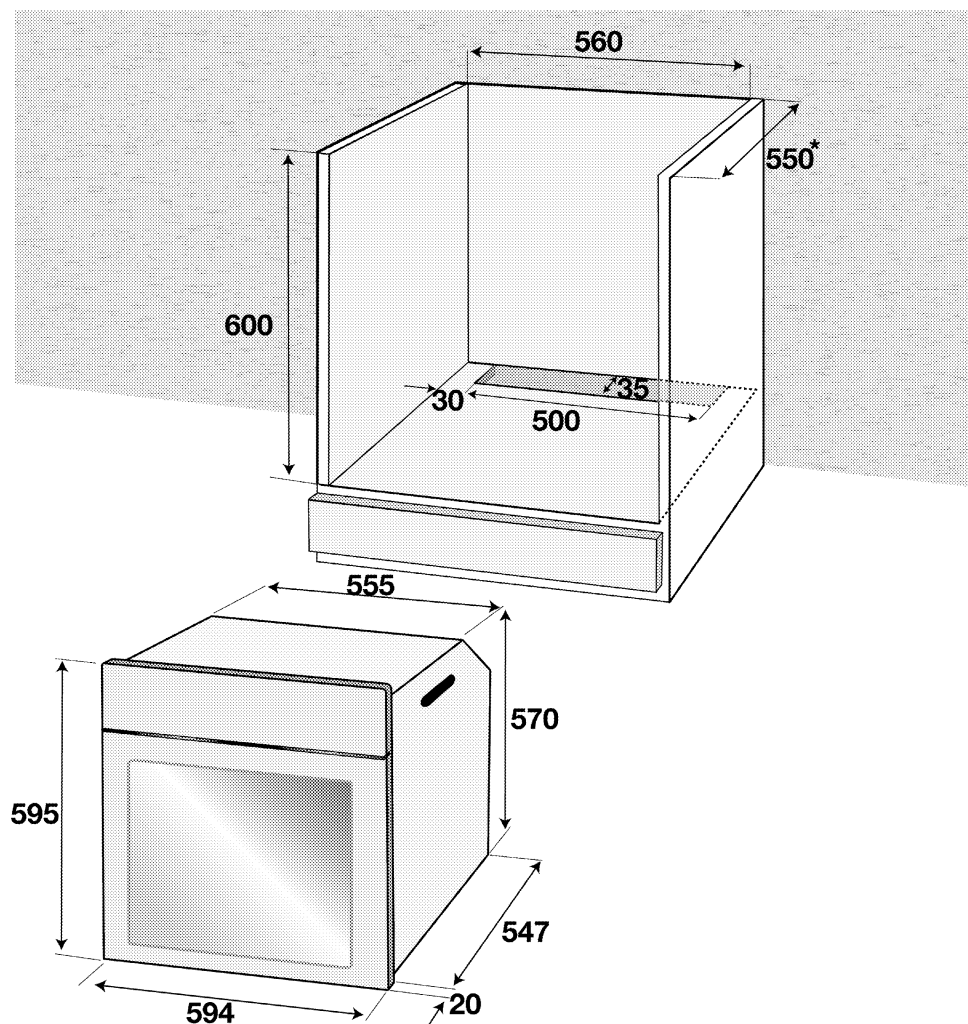


Indien uw product draadhendels heeft, duw deze terug tegen de zijwanden, nadat u het product verplaatst hebt.

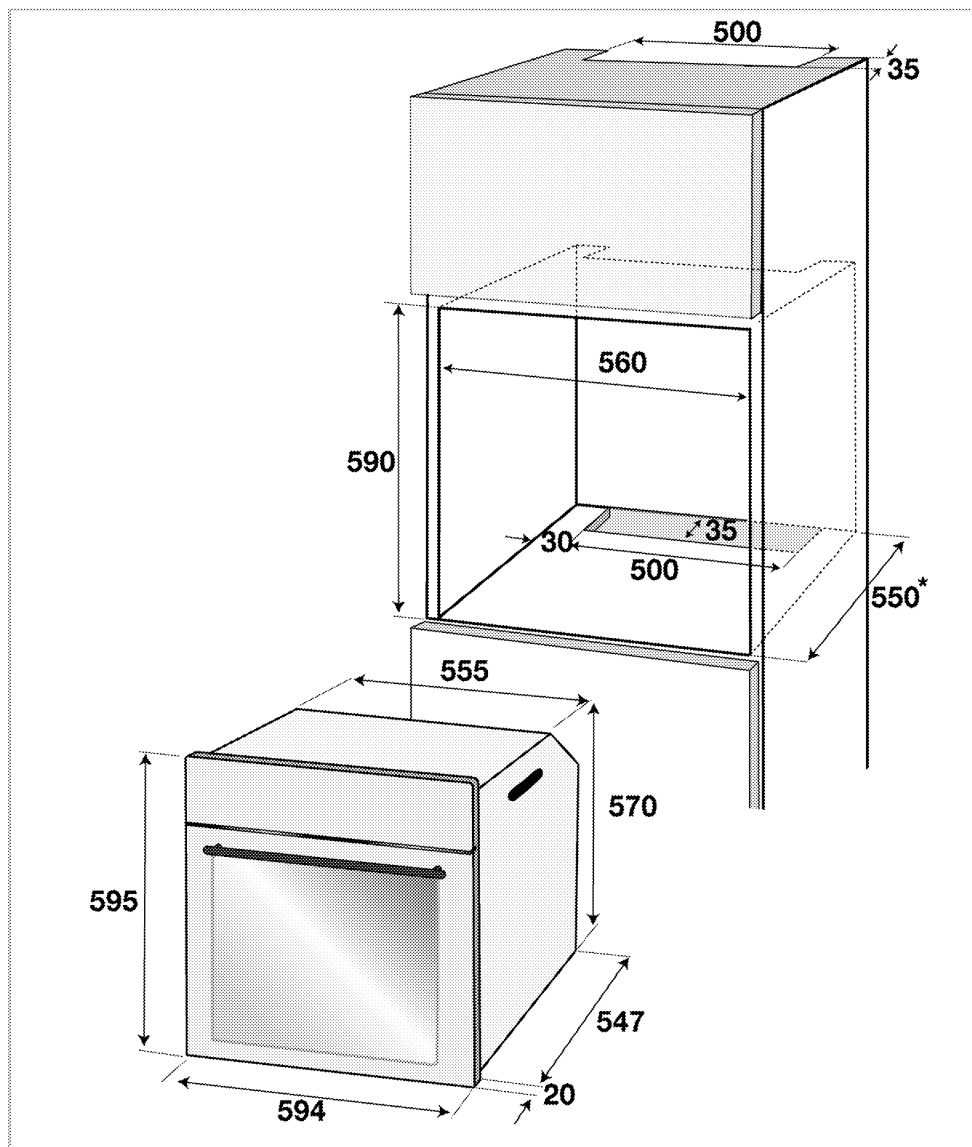
Voor installatie

Het toestel is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.



* min.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische

specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

**GEVAAR:**

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

**GEVAAR:**

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product. Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Open de deur aan de voorzijde om het typeplaatje te zien.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

**GEVAAR:**

Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.

Er is kans op elektrische schokken!

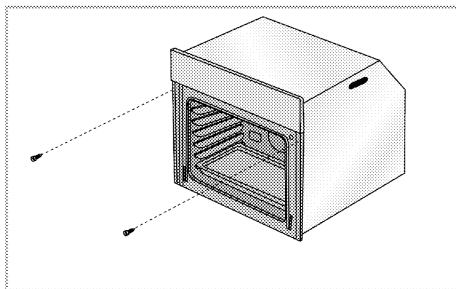


De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).

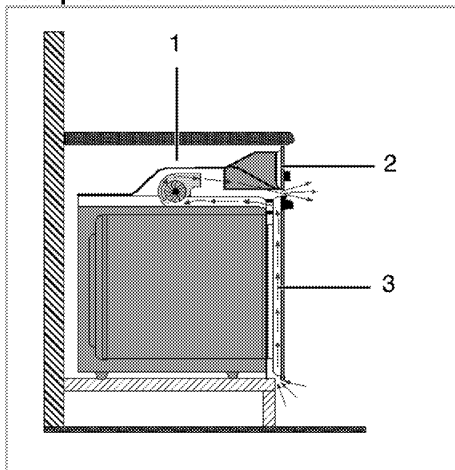
Steek de stroomkabel in de contactdoos.

Het product installeren

1. Schuif de oven in de kast, uitlijn en bevestig deze terwijl u ervoor zorgt dat de stroomkabel niet breekt en/of vastgeklemd zit.



Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld.

Voor producten met een koelventilator

- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorkant van het product.



Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet de zekering van het product om.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.



Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.

Verplaats het product niet als het water bevat. U kunt het product verplaatsen na afvoer van het daarin aanwezige water.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te

bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.

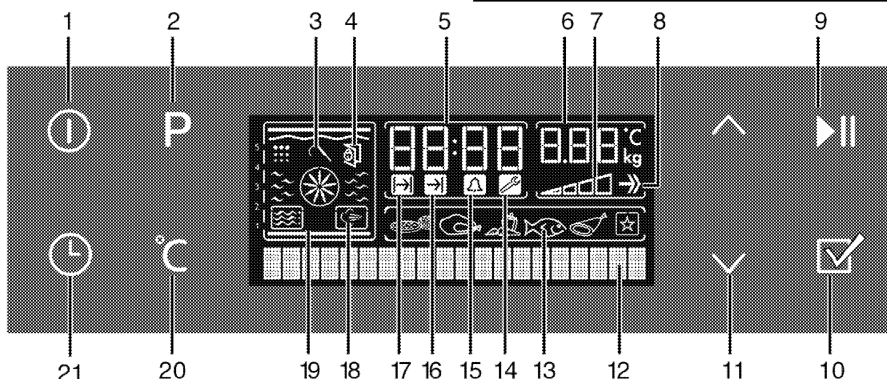
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

Het eerste gebruik

Begintijdstelling



Voordat u de oven kan gebruiken, moet de timer worden ingesteld. Als de tijd niet is ingesteld zal de oven niet werken.



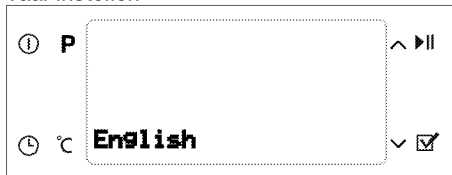
- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | AAN/UIT-toets | 15 | Symbool alarmtijd |
| 2 | Programmakeuzetoets | 16 | Symbool einde bereidingstijd |
| 3 | Symbool vleesthermometer (*) | 17 | Symbool bereidingstijd |
| 4 | Symbool deurvergrendeling (*) | 18 | Symbool stoomkoken (*) |
| 5 | Vakje huidige tijdsindicator | 19 | Functiedisplay |
| 6 | Vakje temperatuur/gewichtsindicator | 20 | Instellingstoets temperatuur - gewicht en snel verhitten |
| 7 | Symbool binnentemperatuur oven | 21 | Tijd- en instellingstoets |
| 8 | Symbool booster (snel voorverwarmen) | | |
| 9 | Start/stop bereidingstoets | | |
| 10 | Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden | | |
| 11 | Toets voor toename/afname temperatuur - tijd, navigeren in submenu's | | |
| 12 | Tekstdisplay | | |
| 13 | Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden | | |
| 14 | Symbool instellingen | | |

* De functies verschillen per productmodel.

Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet de zekering van het product om.

U dient de taal in te stellen voordat u de tijd instelt.

Taal instellen



Als u de oven voor de eerste keer aanzet, verschijnt er "English" in het tekstdisplay (12). Druk licht op  of  (11) om de gewenste

taal te kiezen. (10) Druk licht op  om de taalkeuze te bevestigen.

 Het scherm Taalinstellingen verschijnt alleen tijdens de eerste ingebruikname. Gebruik het menu Instellingen om de taal te wijzigen. *Instellingenmenu, pagina 35.*

De tijd instellen



Na selectie van de taal verschijnt "Time setting" in de tekstdisplay (12). Druk licht op  of  (11) om de huidige tijd in te geven.

 Voordat u de oven kan gebruiken, moet de timer worden ingesteld. Als de timer niet is ingesteld, zal het symbool Instellingen (14) opgelicht blijven. Dit verdwijnt zodra de tijd is ingesteld.

Eerste reiniging van het toestel

 Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle

productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.

**WAARSCHUWING**

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!
Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 20.*
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
6. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 20*

Het stoomsysteem reinigen:

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand "Stoom + hete lucht".
4. Doe 350 cc water in het watertuitje (2). Zie, *Werksmodussen, pagina 23*- "Kies de stand "Stoom + hete lucht".
5. Laat de oven ongeveer een uur werken. Raak de toets  aan als "Druk op  voor stoom" op het display verschijnt.
6. Draai uw oven uit; zie, *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 20*

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 36*.
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 36*.



Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!
Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



GEVAAR:

Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen.
Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld

over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.

- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.
- Schuif de draadgrill of de bakschaal met grill in de oven op het gewenste niveau. Als u grillt op de draadgrill, schuif dan de bakschaal naar het rek eronder om vet op te vangen. Voeg wat water toe aan de bakschaal om deze gemakkelijk te reinigen.



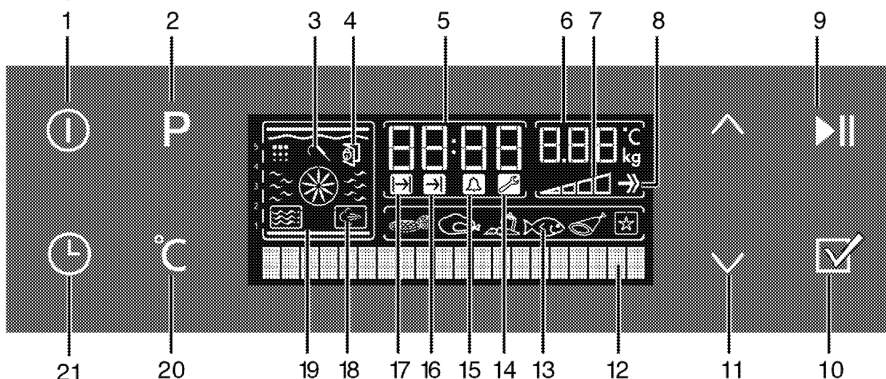
Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.
Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vetig voedsel vlam vatten.

Hoe de elektrische oven te bedienen



Voordat u de oven kan gebruiken, moet de timer worden ingesteld. Als de tijd niet is ingesteld zal de oven niet werken.

Bedieningspaneel



- 1 AAN/UIT-toets
 - 2 Programmekeuzetoets
 - 3 Symbool vleesthermometer (*)
 - 4 Symbool deurvergrendeling (*)
 - 5 Vakje huidige tijdsindicator
 - 6 Vakje temperatuur/gewichtsindicator
 - 7 Symbool binnentemperatuur oven
 - 8 Symbool booster (snel voorverwarmen)
 - 9 Start/stop bereidingtoets
 - 10 Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden
 - 11 Toets voor toename/afname temperatuur - tijd, navigeren in submenu's
 - 12 Tekstdisplay
 - 13 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
 - 14 Symbool instellingen
 - 15 Symbool alarmtijd
 - 16 Symbool einde bereidingstijd
 - 17 Symbool bereidingstijd
 - 18 Symbool stoomkoken (*)
 - 19 Functiedisplay
 - 20 Instellingstoets temperatuur - gewicht en snel verhitten
 - 21 Tijd- en instellingstoets
- * De functies verschillen per productmodel.

2. Druk licht op  of  (11) om de huidige tijd in te stellen.





Tijdens een stroomuitval die korter dan 20 minuten duurt, zal de tijdsinstelling opgeslagen blijven. De huidige tijd kan niet worden gewijzigd als een ovenfunctie in gebruik is.

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.

1. Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten. Als de oven aangaat verschijnen er boven- en onderverwarmingsicoontjes in het functiescherm (19) en "Elektrisch" verschijnt in het tekstschermb (12). De aanbevolen temperatuur verschijnt in het vakje Temperatuur/gewichtsindicator (6). De actieve verwarmers en de voorgestelde schaalpositie verschijnen in de functiedisplay (19).



Pas de huidige tijd aan.

U kunt de tijd indien gewenst opnieuw instellen.

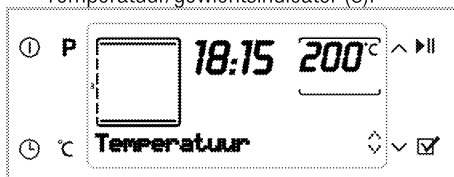
1. Druk voor het instellen van de huidige tijd, terwijl de oven uitstaat, drie keer op de tijd- en instellingstoets (21) totdat "**instellen tijd**" in het tekstschermb (12) verschijnt.

i De oven schakelt automatisch binnen 20 seconden uit als er geen oveninstelling is gedaan in de functiedisplay (19).

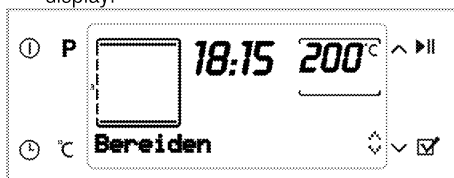
2. Druk op  of  (11) om de gewenste werkmodus te selecteren.

Na het kiezen van de functie kan "Temperatuur", "Bereidingstijd", "Eindtijd bereiding" en "Booster" (snel verhitten) ingesteld worden.

3. 2. Druk eenmaal op de instellingstoets temperatuur - gewicht en snel verhitten (20) om bij het temperatuurscherm te komen.
4. Druk op  of  (11) totdat de gewenste temperatuur verschijnt in het vakje Temperatuur/gewichtsindicator (6).



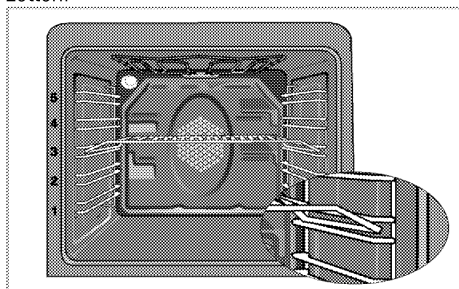
5. Druk op de start/stop bereidingstoets (9) om de oven met de geselecteerde functie te starten. **"Bereiden"** verschijnt in de display.



i Als de ovendeur tijdens het koken open is, verschijnt de waarschuwing "Deur open" in het display.

Schakel de elektrische oven uit.

Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven uit te zetten.



Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.

Functietabel

De functietabel geeft de functies weer die kunnen worden gebruikt in de oven en hun respectieve minimum- en maximumtemperaturen.

i De functies verschillen per productmodel.

i Om veiligheidsredenen is de maximumtijd die voor de "Bereidingstijd" ingesteld kan worden beperkt tot 6 uur in alle standen, met uitzondering van de functies "Warmhouden" en "Koken op lage temp.".

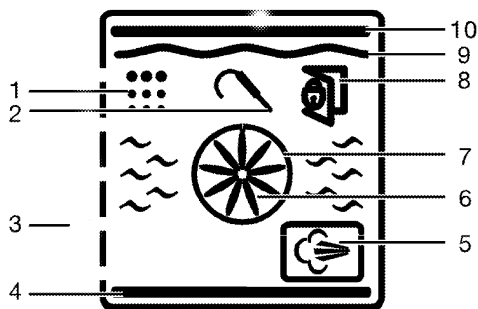
i Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in de display.

i Het programma wordt in geval van een stroomstoring geannuleerd. De oven moet opnieuw geprogrammeerd worden.

i De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven in een functie werkt, of als een semi-automatisch of volautomatisch programma op de oven wordt ingesteld.

i Als er binnen 20 seconden na het maken van een oveninstelling niet op een toets gedrukt is, schakelt deze zichzelf uit.

i Zelfs als de oven is uitgeschakeld gaat de verlichting van de oven branden als u de deur opent.



- 1 Reinigingspositie (*)
- 2 Vleesthermometer (*)
- 3 Roosterstanden
- 4 Onderste verwarmers
- 5 Symbool stoomkoken (*)
- 6 Boost-ventilator
- 7 Boost-verwarming
- 8 Symbool deurvergrendeling (*)
- 9 Grillverwarming
- 10 Bovenverwarming

Functie	Aanbevolen temperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)
Elektrisch	200	40-280
Elektr. + hete lucht	175	40-280
Hete lucht	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Grill + hete lucht (grote grill met hete lucht)	200	40-280
Volledige grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Suddereren	180	160-220
Onder	180	40-220
Warmhouden	60	40-100
Koken op lage temp.	100	50-150
Ontdooien	-	-
Stoom + lucht	180	150-280
Schoonstomen	-	-

* De functies verschillen per productmodel.

Werkingsmodussen

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

Elektrisch

Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Het is geschikt voor cakes, biscuits of cakes en stoofpotjes in bakvormen. Kook met één schaal.



Elektrisch+ventilator

Hete lucht, verwarmd door de onderste en bovenste verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Kook met één schaal.



Hete lucht bereiding

Hete lucht, verwarmd door de achterste verwarmers, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Dit is geschikt voor het bereiden van maaltijden op diverse rekhoogetes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor koken met meerdere schalen.



Wanneer de deur van de oven wordt geopend, stopt de ventilatormotor om de warme lucht binnen te houden.

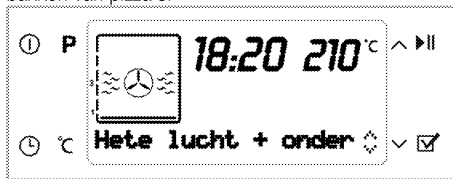
Multi (3D) bereiding

Bovenverwarming, onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Kook met één schaal.



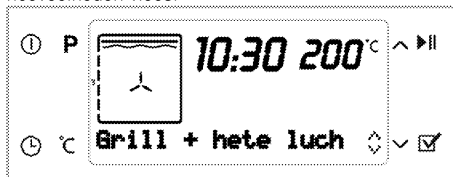
Hete lucht + onder

De onderverwarming en hete luchtverwarming (in de achterwand) zijn in werking. Geschikt voor het bakken van pizza's.



Volledige grill+Ventilator

Hete lucht, verwarmd door de volledige grill, wordt zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.



- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de griltijd om.

Volledige grill

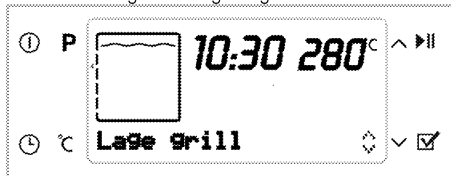
De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.



- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de griltijd om.

Grill

De kleine grill aan het ovenplafond is in werking. Geschikt voor grillen en gratingerechten.



- Plaats kleine en middelgrote porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de griltijd om.

Suddereren

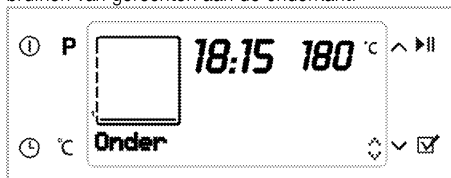
Om stroom te besparen, kunt u deze functie gebruiken i.p.v. de handeling die u zou uitvoeren door hete lucht te gebruiken bij 160-220°C. Maar de bereidingstijd wordt iets langer.

De kooktijd gerelateerd aan deze functie staat vermeld in de tabel "Suddereren".



Onderverw.

Alleen de verwarmer onder is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.



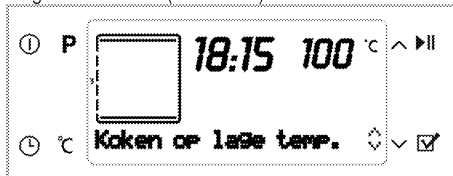
Warmhouden

Wordt gebruikt om voedsel op een serveertemperatuur en voor een langere periode warm te houden.



Koken op lage temp.

Wordt gebruikt om gerechten bij lage temperaturen langer te bereiden (10-15 uur).



Ontdooien

De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking.

Geschikt voor het langzaam ontdooien van korrelachtig diepvriesvoedsel bij kamertemperatuur en het afkoelen van bereid voedsel.



Stoomturbo

Naast de kookhandelingen die u uitvoert door het gebruik van hete lucht bij 150-280 °C, heeft u ook de mogelijkheid stoom voor gerechten te gebruiken nadat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Maar de baktijd wordt iets langer. Met deze optie kunt u gerechten naar eigen smaak koken, los van de automatische menu's.



Stoomturbo

1. Druk op de toets (1).
2. Plaats de schotel in de oven.
3. Druk op of (11) om de functie **"Stoom + hete lucht"** te kiezen. Druk daarna op de start/stop bereidingstoets (9) om het bereiden te starten. Als het systeem geen water bevat, verschijnt **"Vullen met 350 ml water"** in de display. Vul het water bij via het waterreservoir dat bij uw oven geleverd is totdat u de geluidswaarschuwing hoort. Zie. toevoegen water. **"Deur open"** wordt weergegeven als u genoeg water bijvult.



Sluit de deur en **"Bereiden"** wordt weergegeven.

"Druk voor stoom" verschijnt als de ingestelde temperatuur bereikt wordt. Druk op menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden (10) om 5 minuten lang stoom door de oven te leiden. U kunt op ieder moment tijdens de bereidingstijd 3 keer stoom toevoegen.

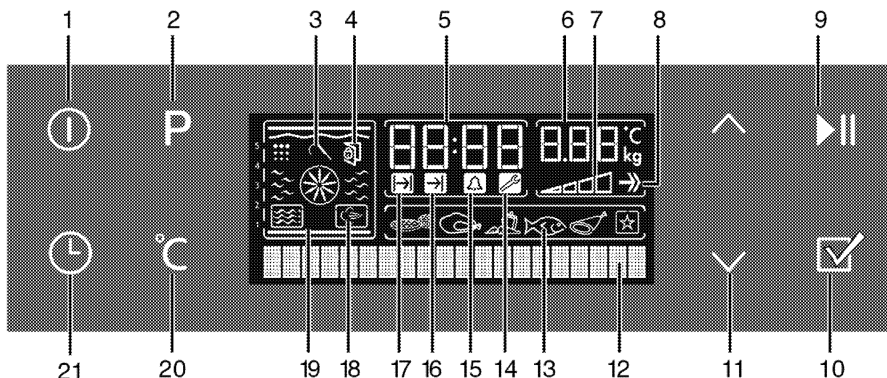


Stoomreiniging

Deze modus dient om vuil in de oven weker te maken nadat u de bereiding heeft voltooid. Zie Stoomreiniging..



Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen



- 1 AAN/UIT-toets
- 2 Programmekeuzetoets
- 3 Symbool vleesthermometer (*)
- 4 Symbool deurvergrendeling (*)
- 5 Vakje huidige tijdsindicator
- 6 Vakje temperatuur/gewichtsindicator
- 7 Symbool binnentemperatuur oven
- 8 Symbool booster (snel voorverwarmen)
- 9 Start/stop bereidingtoets
- 10 Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden
- 11 Toets voor toename/afname temperatuur - tijd, navigeren in submenu's

2. Druk op of (11) om de gewenste functie te kiezen.
3. Druk voor de kooktijd eenmaal op de Tijd- en instellingstoets (21) om de "Bereidingstijd" op de tekstdisplay (12) te highlighten. Het symbool Bereidingstijd (17) blinkt tegelijkertijd.
4. Druk licht op of (11) om de bereidingstijd in te stellen. Het symbool Bereidingstijd (17) wordt weergegeven na instelling van de kooktijd.



5. Plaats uw schotel in de oven en sluit de deur.
6. Druk voor de bereidingstemperatuur eenmaal op de toets voor temperatuur – gewicht en snel verwarmen instellen (20) om **"temperatuur"** te markeren op het tekstschermb.
7. Druk op of (11) om de temperatuur in te stellen.
8. Druk op de start/stop bereidingstoets (9) om het bereiden te starten. **"Bereiden"** verschijnt in de display.

» De oven zal opwarmen tot de vooraf ingestelde temperatuur en zal deze temperatuur behouden tot op het einde van de kooktijd die u selecteerde. De ovenlamp brandt tijdens het kookproces.

* De functies verschillen per productmodel.

Halfautomatische werking activeren

In deze werkingsmodus kunt u de tijdsduur aanpassen waarin de oven zal werken (kooktijd).

1. Druk op de Aan/uit-knop (1) om de oven aan te zetten.



Alle segmenten van het symbool van de binnentemperatuur van de oven (7) worden ingeschakeld wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

9. Nadat het koken is afgerond: **"Eet smakelijk..." Druk ►|| en ga door"** verschijnt in de display en een alarmsignaal klinkt.
10. Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u gewoon op eender welke toets. Als u op de start/stop bereidingstoets (9) drukt, werkt de oven verder in de geselecteerde modus. Het alarm stopt.
11. Als u niet op de start/stop bereidingstoets (9) drukt, schakelt de oven automatisch uit en wordt de huidige tijd weergegeven.

Schakel in op volledig automatische werking

In deze werkingsmodus kunt u de bereidingstijd en het einde daarvan instellen.

1. Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten.
 2. Druk op  of  (11) om de gewenste functie te kiezen.
 3. Druk voor de bereidingstijd eenmaal op de tijd- en instellingstoets (21) om de **"Bereidingstijd"** op het tekstschermbereidingstijd (17) te markeren. Het symbool blinkt tegelijkertijd.
 4. Druk licht op  of  (11) om de bereidingstijd in te stellen.
- » Het symbool Bereidingstijd (17) wordt weergegeven na instelling van de kooktijd.
5. Druk voor de bereidingseindtijd steeds met korte tussenpozen op de tijd- en instellingstoets (21) totdat **"bereidingseindtijd"** in het tekstschermbereidingseindtijd (16) blinkt tegelijkertijd.



6. Druk op  of  (11) om de eindtijd van de bereiding in te stellen.

» Na het instellen van de bereidingseindtijd verschijnt het symbool bereidingseindtijd (16) in het scherm.

7. Plaats uw schotel in de oven en sluit de deur.
8. Druk voor de bereidingstemperatuur eenmaal op de toets voor temperatuur – gewicht en snel verwarmen instellen (20) om **"temperatuur"** te markeren op het tekstschermbereidingstemperatuur (11) om de temperatuur in te stellen.
9. Druk op de start/stop bereidingstoets (9) om het bereiden te starten. **"Wachten"** verschijnt in het scherm.

» De oventimer berekent automatisch de starttijd voor het bereiden door de bereidingstijd af te trekken van de door u ingestelde bereidingseindtijd.

10. De gekozen werkingsmodus wordt geactiveerd wanneer de starttijd voor het bereiden is gekomen, **"Bereiden"** in de display verschijnt en de oven tot de ingestelde temperatuur is verwarmd. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd. De ovenlamp brandt tijdens het kookproces.



Alle segmenten van het symbool van de binnentemperatuur van de oven (7) worden ingeschakeld wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

11. Nadat het koken is afgerond: **"Eet smakelijk..." Druk ►|| en ga door"** verschijnt in de display en een alarmsignaal klinkt.
12. Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u gewoon op eender welke toets. Als u op de start/stop bereidingstoets (9) drukt, werkt de oven verder in de geselecteerde modus. Het alarm stopt.
13. Als u niet op de start/stop bereidingstoets (9) drukt, schakelt de oven automatisch uit en wordt de huidige tijd weergegeven.



Als u het halfautomatische of automatische programma wilt annuleren nadat u deze hebt ingesteld, moet u de bereidingstijd resetten. U kunt de oven desgewenst ook uitzetten door op de aan/uit-toets (1) te drukken.

De booster instellen

Gebruik de boosterfunctie (snel voorverwarmen) om de oven sneller op de gewenste temperatuur te laten komen.



De booster kan niet worden geselecteerd bij de functies Ontdooien, Sudder, Warmhouden en Koken op lage temp. De boosterinstellingen worden ongedaan gemaakt bij een stroomstoring.

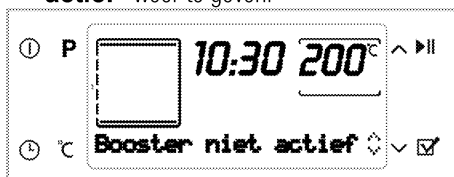
Kies de gewenste kookfunctie en:

1. Druk steeds met korte tussenpozen op de instellingstoets voor temperatuur - gewicht en snel verwarmen (20) totdat "booster niet actief" in het scherm verschijnt.
2. Druk op  (11) om "**Booster actief**" weer te geven. Het Boostersymbool (8) blijft verlicht.



» Het booster-symbool (8) verdwijnt zodra de oven de ingestelde temperatuur bereikt en de oven hervat de werking in de functie van vóór de booster-functie.

3. Druk steeds kort op de instellingstoets voor temperatuur - gewicht en snel verwarmen (20) om de booster-functie te annuleren totdat "**booster actief**" in het scherm verschijnt.
4. Druk op  (11) om "**Booster niet actief**" weer te geven.



» Als u na dit proces terugkeert naar de functiekeuzescherf, verdwijnt het booster-symbool (8).

De toetsvergrendeling gebruiken

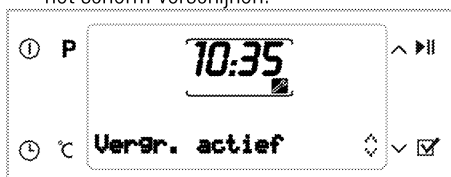
U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsvergrendeling te activeren.



De toetsvergrendeling kan worden gebruikt ongeacht of de oven in werking is. De oven kan worden uitgeschakeld door op de Aan/uit-knop (1) te drukken, zelfs als de toetsvergrendeling is geactiveerd terwijl de oven in werking is.

De toetsvergrendeling activeren

1. Druk steeds met korte tussenpozen op de tijd- en instellingstoets (21) totdat **Vergr. niet actief** op het scherm verschijnt.
2. Druk op  (11) om de toetsvergrendeling te activeren. Na het instellen van de toetsvergrendeling zal "**Vergr. actief**" op het scherm verschijnen.



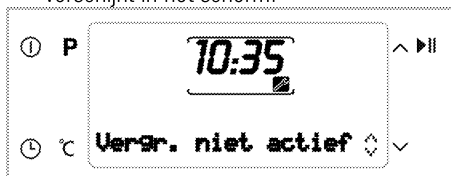
» Na het instellen van de toetsvergrendeling zal de waarschuwing "Vergr. actief" op het scherm verschijnen als u op een willekeurige toets drukt (behalve ).



De oventoetsen kunnen niet worden gebruikt als de toetsvergrendelingsfunctie actief is. De toetsvergrendeling wordt niet geannuleerd bij een stroomstoring.

De toetsvergrendeling inactiveren

1. Druk op  (11) om de toetsvergrendeling te deactiveren. "**Vergr. niet actief**" verschijnt in het scherm.

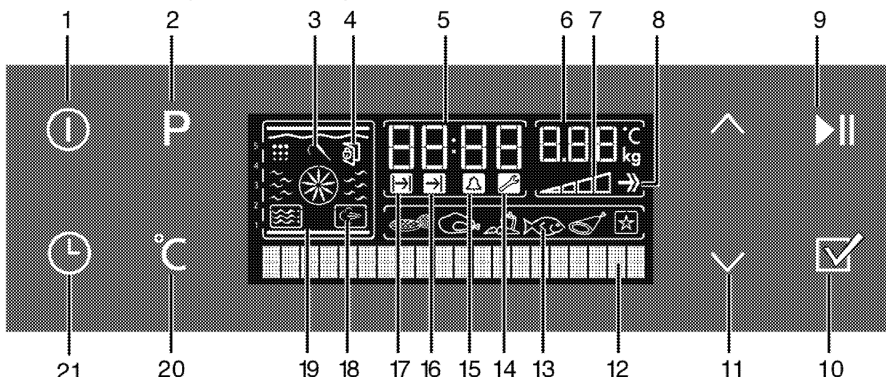


Klok gebruiken als alarm

Behalve voor het kookprogramma kunt u de klok van het product gebruiken voor een waarschuwing of herinnering. De alarmklok heeft geen invloed op de ovenfuncties. Deze wordt alleen gebruikt als waarschuwing. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in

de oven te draaien. De alarmklok geeft een signaal af na het verstrijken van de u ingestelde

tijd.



- 1 AAN/UIT-toets
 - 2 Programmekeuzetoets
 - 3 Symbool vleesthermometer (*)
 - 4 Symbool deurvergrendeling (*)
 - 5 Vakje huidige tijdsindicator
 - 6 Vakje temperatuur/gewichtsindicator
 - 7 Symbool binnentemperatuur oven
 - 8 Symbool booster (snel voorverwarmen)
 - 9 Start/stop bereidingtoets
 - 10 Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden
 - 11 Toets voor toename/afname temperatuur - tijd, navigeren in submenu's
 - 12 Tekstdisplay
 - 13 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
 - 14 Symbool instellingen
 - 15 Symbool alarmtijd
 - 16 Symbool einde bereidingstijd
 - 17 Symbool bereidingstijd
 - 18 Symbool stoomkoken (*)
 - 19 Functiedisplay
 - 20 Instellingstoets temperatuur - gewicht en snel verhitten
 - 21 Tijd- en instellingstoets
- * De functies verschillen per productmodel.

Het alarm instellen:



1. Druk steeds kort op de Tijd- en instellingstoets (21) totdat het Alarmsymbool (15) in de display verschijnt.
2. Druk op  of  (11) om de tijd in te stellen. Het Alarmsymbool (15) blijft branden na instelling van de alarmtijd.
3. Nadat de alarmtijd is verstreken, begint het alarmsymbool te knipperen en weerklinkt er een alarmsignaal.
4. Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen.

Het alarm annuleren:

1. Druk steeds kort op de Tijd- en instellingstoets (21) totdat het Alarmsymbool (15) in de display verschijnt.
2. Druk op  (11) totdat "00:00" in de display verschijnt.



De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

Tabel kooktijden



De tijden in dit schema dienen als richtlijn.
Tijden kunnen variëren door de
voedseltemperatuur, dikte, soort en uw
eigen bereidingsvoorkeuren.

Bakken en roosteren



1ste rek van de oven is het **onderste** rek.

Gerecht	Numermer bereidingsniveau		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
Cakes in vorm*	Eén niveau		2	180	40 ... 50
Cakes in bakpapier*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaus		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveaus		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Russisch gebak*	Eén niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveaus		1 - 5	175	20 ... 30
Koekjes*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaus		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveaus		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Deeggebak*	Eén niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaus		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveaus		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rijk gebak*	Eén niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaus		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveaus		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Zuurdeeg*	Eén niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveaus		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Eén niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Eén niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
	Eén niveau		3	200	10 ... 15
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén niveau		3	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoolpotje)	Eén niveau		3	25 min. 250/max., dan 190	70 ... 90
	Eén niveau		3	25 min. 250/max., dan 190	60 ... 80
Gebraden kip	Eén niveau		2	15 min. 250/max., dan 180 ... 190	55 ... 65
	Eén niveau		2	15 min. 250/max., dan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkoen (5,5 kg)	Eén niveau		1	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén niveau		1	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén niveau		3	200	20 ... 30
	Eén niveau		3	200	20 ... 30

Wanneer er bij de bereiding twee platen tegelijkertijd worden gebruikt, plaatst u de diepe schaal bovenin en de ondiepe schaal onderin.

* Voor alle etenswaren wordt eerst voorverwarmen aangeraden.

(**) Wanneer voor bereiding voorverwarmen
nodig is, verwarm de oven dan voor totdat het
temperatuursymbool **(8)** van de oven het hoogste
niveau bereikt.

Tabel suddertijden



Verander de kooktemperatuur niet nadat het koken in de modus Suddenen gestart is.



Open de deur niet tijdens het koken in de modus Suddenen.

Gerecht	Numer bereidingsniveau		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Vleesstootpotje	Eén niveau		3	160	100 ... 120
Kipstootpotje	Eén niveau		3	160	70 ... 100
Witte bonen	Eén niveau		3	160	130 ... 150
Aubergine stootpotje	Eén niveau		3	160	130 ... 150
Steak - Volledig	Eén niveau		3	160	110 ... 130
Steak - Gesneden	Eén niveau		3	160	100 ... 120
Cakes in bakpapier	Eén niveau		3	185	35 ... 40
Koekje	Eén niveau		3	185	30 ... 35
Deeggebak	Eén niveau		3	200	40 ... 45
Rijk gebak	Eén niveau		3	200	40 ... 45

- Laat de oven 6-7 minuten voorverwarmen.
- Wit/rood vlees moet vóór bereiding in de pan gedraaid worden totdat het ingekookt is.
- Witte bonen moeten voorafgaand aan de bereiding 30 minuten gekookt worden. U mag meteen ingeblikte bonen gebruiken.
- Het afdekken van de kookpan zal een beter kookresultaat opleveren.

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer

de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.



Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Bereidingshandleidingfuncties

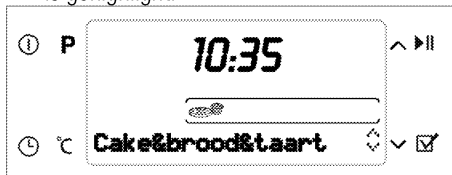
Functies selecteren voor kant-en-klaarmaaltijden

Het menu kant-en-klaarmaaltijden bevat gerechten die professionele koks speciaal voor u hebben bereid en in het geheugen van de bedieningseenheid hebben opgeslagen.

In dit menu worden temperatuur, roosterstand, gewicht en kookfuncties automatisch ingesteld. U kunt het gewicht en de bereidingstijd aanpassen aan uw gerecht en uw smaak.

Selecteren van de bereidingshandleidingfuncties:

1. Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten.
2. Druk op de Programmeer-toets (2) om de functiedisplay Kant-en-klaarmaaltijden te selecteren. Bij deze stap verschijnt **"Cake&brood&taart"** in de display en de keuzedisplay Kant-en-klaarmaaltijden (13) is gehighlight.



3. Druk op $\wedge$ of $\vee$ (11) om het gewenste hoofdfunctiemenu kant-en-klaarmaaltijden te selecteren (cake&brood&taart, gevogelte, vlees, vis, speciale gerechten).
4. Druk op menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden (10) om het gewenste hoofdgerichtmenu te bevestigen.
5. Druk op $\wedge$ of $\vee$ (11) om het gewenste gerecht te selecteren (Koekjes, Cake, Kleine cakejes, etc.).



6. Plaats uw gerecht in de oven.
7. Druk op de start/stop bereidingstoets (9) om het bereiden te starten. **"Bereiden"** verschijnt in de display.



Als de start/stop bereidingstoets (9) niet binnen 20 seconden is ingedrukt, schakelt de oven zichzelf automatisch uit.

8. Nadat het koken is afgerond, verschijnt **"Eet smakelijk..."** in de display en klinkt een alarmsignaal.



Voordat u begint te bereiden in het kant-en-klaarmaaltijdenmenu kunt u het gewicht instellen afhankelijk van het soort gerecht dat u geselecteerd heeft. Doe het volgende:

1. Druk op de instellingstoets Temperatuur - gewicht en snel verhitten (20) tot het veld gewichtsindicator gaat blinken.



2. Druk op $\wedge$ of $\vee$ (11) om het gewicht in te stellen.

Voordat u begint te bereiden in het kant-en-klaarmaaltijdenmenu kunt u het gewicht instellen afhankelijk van het soort gerecht dat u geselecteerd heeft. Doe het volgende:

1. Druk op de instellingstoets Temperatuur - gewicht en snel verhitten (20) tot het veld gewichtsindicator gaat blinken.
2. Druk op (11) toets om het gewicht in te stellen.

Menu kant-en-klarmaaltijden:

Kan per model verschillen

Cake&brood&taart	Gevogelte	Speciale gerechten	Vis	Vlees	Speciaal
Koekjes	Kip, gegrild	Stoofpotje	Visfilet	Rosbief	Gisten
Kleine cake	Kippenfilet	Quiches	Gebakken ansjovis	Köfte gehaktbal	Yoghurt
Brownie		Macaroni met kaas	Schelvis		Gedroogde appels
Russisch gebak		Lasagne	Zalmfilet		Gebakken kastanjes
Apfelstrudel		Moussaka			
Appeltaart					

Functies kant-en-klare stoommaaltijden selecteren:

1. Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten.
2. Druk steeds met korte tussenpozen op de programmakeuzetoets (2) totdat het symbool stoomkoken (18) op het scherm verschijnt. Bij deze stap verschijnt **"Cake&brood&taart"** in de display.
3. Druk op **^** of **v** (11) om het gewenste hoofdfuncitiemenu kant-en-klarmaaltijden te selecteren (cake&brood&taart, gevogelte, vlees, vis, speciale gerechten).
4. Druk op menukeuzetoets kant-en-klarmaaltijden (10) om het gewenste hoofdgerechtmenu te bevestigen.
5. Druk op **^** of **v** (11) om het gewenste gerecht te selecteren (Koekjes, Cake, Kleine cakejes, etc.).
6. Plaats uw gerecht in de oven.
7. Druk op de start/stop bereidingstoets (9) om het bereiden te starten.
8. **"Vullen met 350 ml water"** verschijnt op het scherm.



Gezondheidsrisico!
Gebruik voor het stoomsysteem geen andere vloeistoffen dan drinkwater.

9. Doe de deur open en giet water in de waterinvoer. **"Deur open"** waarschuwing verschijnt op het scherm samen met een geluidswaarschuwing als er water wordt bijgevoerd.
10. De oven begint met koken en **"Bereiden"** verschijnt in de display zodra de deur dichtzit.

11. Nadat het koken is afgerond, verschijnt **"Eet smakelijk..."**, **"Neem het gerecht"**

in de display en klinkt er een alarmsignaal.

» Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u gewoon op eender welke toets.

12. Open de ovendeur en verwijder het gerecht zodra het kookproces afgerond is.

Sluit de ovendeur om de **functie Automatische waterverdamping te starten**.

» In deze stap verschijnt **"Water verwijder."** en de vereiste tijd op het scherm.

» Het is van belang voor uw gezondheid het resterende water niet te gebruiken, aangezien de kwaliteit van het waterresistant achteruitgaat. Het verwijderen van water maakt het vuil in de oven zachter, waardoor dit na de bereiding gemakkelijker verwijderd kan worden.

» Veeg de oven na verwijdering van het water aan de binnenkant schoon met een doek.

Het waterreservoir gebruiken:

Het waterreservoir bestaat uit 2 delen. Het bovenste deel verwijdert kalk uit het water.

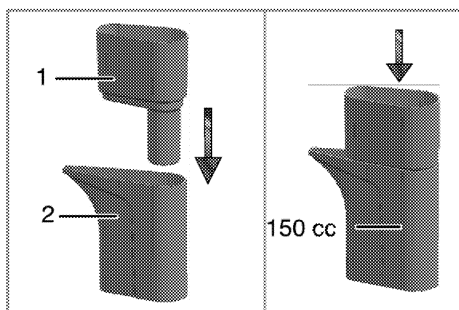
Zet het onderste en het bovenste deel van het reservoir in elkaar zoals afgebeeld.

Vul met niet meer dan 150 cc, anders is het water niet gezuiverd.

Verwijder het bovenste deel en giet het water in de oven met het onderste deel.



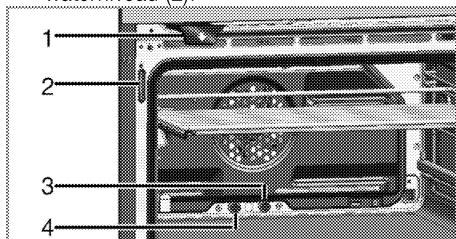
Verwijder de kalk uit het waterreservoir door om de 4 keer bij gebruik de volgende procedures toe te passen. Los 2 theelepels zout op in een glas water en giet dit in het waterreservoir. Reinig vervolgens het onderste reservoir.



- 1 Bovenste deel
- 2 Onderste deel

Water toevoegen:

1. Trek aan het watertuitje zoals afgebeeld (1).
2. Giet water in het reservoir totdat u het geluidssignaal hoort. Controleer de hoeveelheid water op de indicator waterniveau (2).



- 1 Watertuitje
- 2 Waterindicator
- 3 Uitgangspijp stoom
- 4 Afvoerpijp voor overtollig water

i Het systeem wacht minstens 10 minuten waarin u water kunt toevoegen. Als u binnen die 10 minuten geen water toevoegt, schakelt de oven uit.

i Verwijder het watertuitje uit de oven om het te reinigen en was het uitsluitend met water.

i Tijdens het bijvullen van water moet het waterniveau in het reservoir gecontroleerd worden via de waterindicator. Als het waterniveau boven het maximale niveau komt, stroomt het overtollige water in de oven. Overtollig water dat in de oven stroomt, kan invloed hebben op automatische stoomprogramma's en condens op de deur veroorzaken. Om dit te voorkomen dient u overtollig water uit de oven te verwijderen voordat u begint met koken.

i Indien de oven wordt uitgeschakeld voordat de bereiding is voltooid en er binnen 2 minuten geen bereidingsfunctie geselecteerd wordt, **"Neem het gerecht. Het water verdampt."** bericht zal op het tekstschermb verschijnen zodra de oven aangezet wordt met de aan/uit-toets (1). Na ongeveer 1 minuut begint automatisch de afvoer van water.



WAARSCHUWING

Houd de deur gesloten tijdens het verdampen van het water.

Menu kant-en-klare stoommaaltijden:

Kan per model verschillen

Cake&brood&taart	Gevogelte	Speciale gerechten	Vis	Vlees
Verse pizza, dun	Kip < 1600 gr	Verse groenten	Vispannetje forel	Lamsgebraad
Verse pizza, dik	Kip < 1600 gr	Diepvriesgroenten, gratin		Lamsbout
Deeggebak	Kalkoen, poot	Aardapp. in schil		Kalfsstoofvlees
Bladerdeegpasteitjes	Eend, heel			Tandoori
Fruitcake				
Zanddeeg				
Rijk gebak				
Bagel				
Brood (gistdeeg)				
Sandwichbrood				
Stokbrood				
Diepvriesbroodjes				

Instellingenmenu

Helderheid instellen

De helderheid kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

1. Druk steeds met korte tussenpozen op de tijd- en instellingstoets (21) totdat "helderheid" op het scherm verschijnt.
2. Er zijn 4 helderheidsniveaus, namelijk 1, 2, 3 en 4. Druk op  of  (11) om het gewenste niveau te selecteren.



Contrast instellen

Het contrast kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

1. Druk steeds met korte tussenpozen op de tijd- en instellingstoets (21) totdat "contrast" op het scherm verschijnt.
2. Er zijn 4 contrastniveaus, namelijk 1, 2, 3 en 4. Druk op  of  (11) om het gewenste niveau te selecteren.

Volume instellen

Het volume kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

1. Druk steeds met korte tussenpozen op de tijd- en instellingstoets (21) totdat "volume" op het scherm verschijnt.
2. Er zijn 3 volumenniveaus, namelijk 0 (dempen), 1 en 2. Druk op  of  (11) om het gewenste niveau te selecteren.

Taal instellen

De taal kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

1. Druk steeds met korte tussenpozen op de tijd- en instellingstoets (21) totdat de als laatste geselecteerde taal op het scherm verschijnt.
2. Druk op  of  (11) om de gewenste taal te kiezen.
3. Bevestig met menukeuzetoets kant-en-klarmaaltijden (10).

Hoe de grill bedienen



Voordat u de oven kan gebruiken, moet de timer worden ingesteld. Als de tijd niet is ingesteld zal de oven niet werken.



WAARSCHUWING

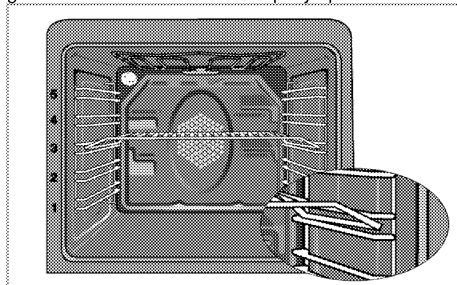
Sluit de ovendeur tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

1. Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten.
2. Druk op  of  (11) om de gewenste taal te kiezen.
3. Druk voor de bereidingstemperatuur eenmaal op de toets voor temperatuur – gewicht en snel verwarmen instellen (20) om **"temperatuur"** te markeren op het tekstscherm. Druk op  of  (11) om de temperatuur in te stellen.
4. Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven uit te zetten.

Roosterstanden

Het grillen geeft een minder resultaat als de draadgrill tegen de achterkant van de oven rust.

Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor de beste grillresultaten met de deur op zijn plaats.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ongeveer)
Vis	4..5	20..25 min. [#]
Gesneden kip	4..5	25...35 min.
Lamskoteletten	4..5	20..25 min.
Varkensvlees roosteren	4..5	25...30 min. [#]
Kalfskoteletten	4..5	25...30 min. [#]
Geroosterd brood	4	1...2 min.

[#] afhankelijk van dikte

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



GEVAAR:

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk.
Er is kans op elektrische schokken!



GEVAAR:

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen.

Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



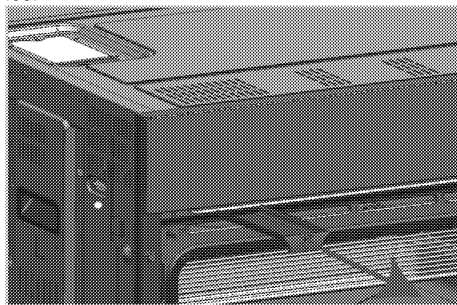
Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Het watertuitje reinigen

Als u het watertuitje naar u toetrekt, stopt het op een bepaald punt.

Als u blijft trekken, komt er een tweede punt waarop het stopt.

Blijft u na dit punt trekken, dan komt het element los.



Na het verwijderen van het watertuitje kunt u het met kraantjeswater reinigen.



Gebruik geen chemische middelen voor de reiniging van het watertuitje. Gebruik uitsluitend water.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.

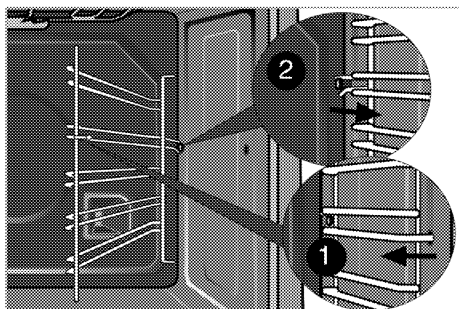


Verwijder om het bedieningspaneel te reinigen niet de bedieningsknoppen.
Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen

1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



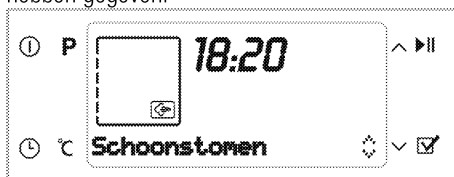
Katalytische wanden

Zijwanden of gewoon achterwand van de binnenkant van de oven kan bedekt zijn met katalytische lak.

De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Het poreuze oppervlak van de wanden is zelfreinigend door het absorberen en omzetten van spattend vet (stoom en koolstofdioxide).

Stoomreiniging

Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) in de oven week is gemaakt met gecondenseerde waterdruppels na een bepaalde tijd stoom te hebben gegeven.



1. Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten.
2. Zorg ervoor dat u het gerecht heeft verwijderd.
3. Druk op toets of (11) om de **"Stoomreiniging"** modus te selecteren.
4. Druk op de start/stop berei-dingstoets (9) om het reinigen te starten.

Als het systeem geen water bevat ver-schijnt **"Vullen met 350 ml water"** in het scherm.

5. Vul het water bij via het waterreser-voir dat bij uw oven geleverd is tot-dat u de geluidswaarschuwing hoort. Zie, *pagina 34*, water toevoegen.

6. **"Deur open"** waarschuwing wordt weergegeven als u genoeg water bijvult.



Gezondheidsrisico!

Gebruik voor het stoomsysteem geen andere vloeistoffen dan drinkwater.

- » Indien de binnentemperatuur van de oven zich onder de 100°C bevindt en de deur is gesloten, start de reiniging zonder uitstel. Indien de binnentemperatuur met aangevuld water en gesloten deur niet beneden de 100°C is, verschijnt het **"Koelen"** bericht op het scherm.
- » Als de binnentemperatuur beneden de 100°C komt start het reinigen automatisch.



7. Als het reinigen start wordt het **"Reinigen"** bericht weergegeven.

» Stoom wordt door de oven verspreid totdat het water uit het systeem opge-bruikt is.



Stomen neemt bij een volledig gevuld reservoir ongeveer 35 minuten in beslag. Dit is korter bij minder water.

8. Als het water opgebruikt is wordt **"Oppervlakken afnemen"** weergegeven.

9. Open de deur en neem de binnen-oppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.

Na het reinigen (doorgaans wordt al het water opgebruikt) dient het resterende water afgevoerd te worden. Zie Bereidingshandleidingsfuncties, *pagina 34*, Water afvoeren.

Reinig de ovendeur

Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.



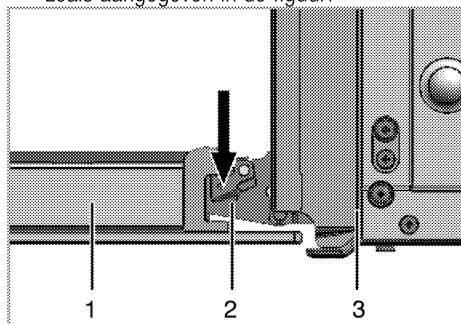
Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.



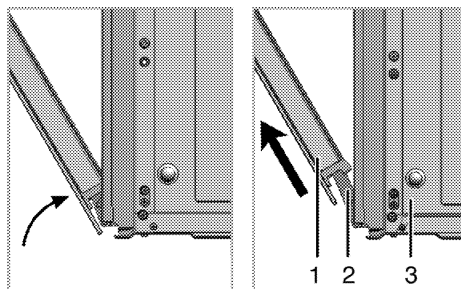
Het binnenglas van de deur heeft een coating zodat het eenvoudig gereinigd kan worden. Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen, harde metalen schrapers, schuursponsjes of bleekmiddel het binnenglas van de deur te reinigen, omdat deze het oppervlak bekrassen. Hierdoor kan de coating vernield worden.

De ovendeur verwijderen

1. Open de ovendeur (1).
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de ovendeur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



- 1 Ovendeur
- 2 Scharnier
- 3 Oven



3. Maak de ovendeur half open.
4. Verwijder de ovendeur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.



Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

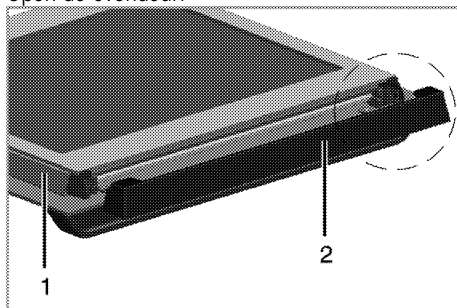
Binnenglas deur verwijderen

Het binnenglas van de ovendeur kan verwijderd worden om te reinigen.



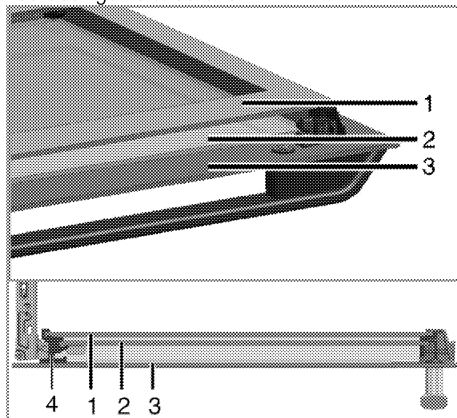
Plaats de binnenglasruit met de bedrukte zijde naar boven.

Open de ovendeur.



- 1 Frame
- 2 Plastic deel

Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is.

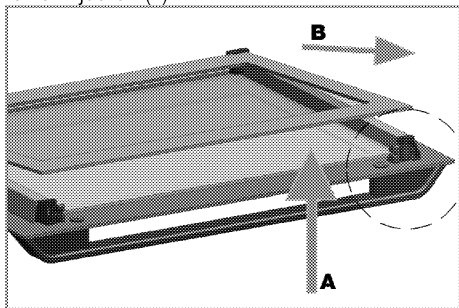


- 1 Binnenste glazen paneel
- 2 Binnenglaspaneel
- 3 Buitenste glaspaneel

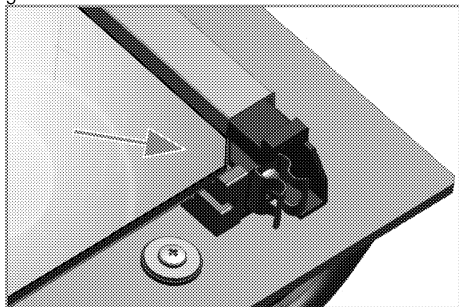
4 Plastic groef voor glaspaneel-Onder

Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel (1) licht in richting **A** en trek het uit in richting **B**.

Herhaal deze handeling om het binnenglaspaneel te verwijderen (2).



De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het binnenglaspaneel (2). Plaats, zoals weergegeven in de afbeelding, de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef.



Het binnenglaspaneel (2) dient geïnstalleerd te worden in de plastic groeven dichtbij het binnenste glazen paneel (1).

Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar het tweede binnenglaspaneel gedraaid is.

Het is belangrijk dat de benedenhoeken van de binnenglaspanelen in de plastic benedengroeven (5) geplaatst worden.

Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!



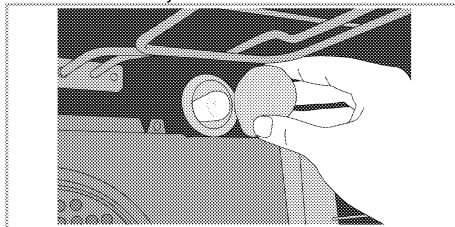
De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties, pagina 11* voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.



De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

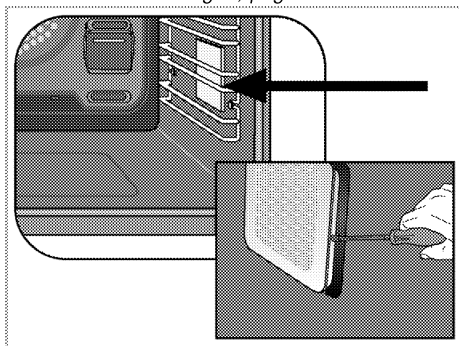
1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Plaats het glazen deksel terug.

Als uw oven is voorzien van een vierkante lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Verwijder de draadrekken zoals beschreven.
Zie De oven reinigen, pagina 37.



3. Verwijder de beschermende glasplaat met een schroevendraaier.
4. Schroef de ovenlamp los en vervang deze door een nieuwe.
5. Monteer de glasplaat en daarna de draadrekken.

7 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Mogelijk is de toetsvergrendeling geactiveerd. Schakel deze uit. (Zie. De toetsvergrendeling gebruiken, pagina 28)*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

