

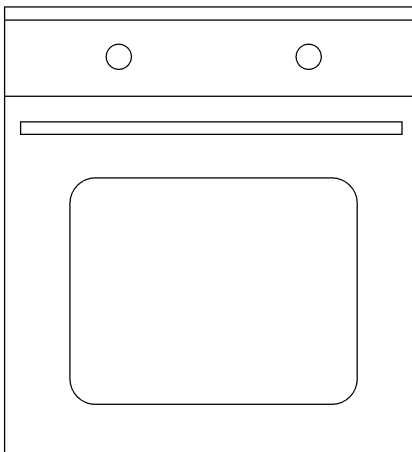
Built-in Oven

User Manual

Inbouwoven

Gebruikershandleiding

BCM15500XG



Please read this user manual first!

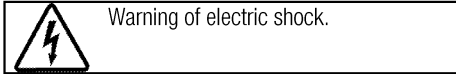
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	6
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	7
Package information	7

2 General information 8

Overview	8
Package contents	9
Technical specifications	10

3 Installation 11

Before installation	11
Installation and connection	13
Future Transportation	14

4 Preparation 15

Tips for saving energy	15
Initial use	15
Time setting	15
First cleaning of the appliance	16
Initial heating.....	16

5 How to operate the oven 17

General information on baking, roasting and grilling	17
How to operate the electric oven	17
Operating modes.....	19
How to operate the oven control unit	21
Cooking times table.....	23
Cooking guide functions	25
Settings menu.....	26
How to operate the grill.....	26
Cooking times table for grilling.....	26

6 Maintenance and care 27

General information.....	27
Cleaning the control panel	27
Cleaning the oven	27
Removing the oven door	27
Removing the door inner glass	28
Replacing the oven lamp.....	29

7 Troubleshooting 30

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

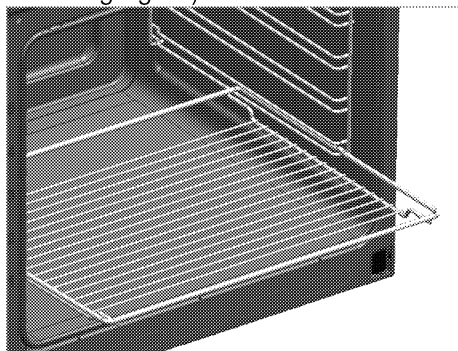
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat

accumulation might damage the bottom of the oven.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly. It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

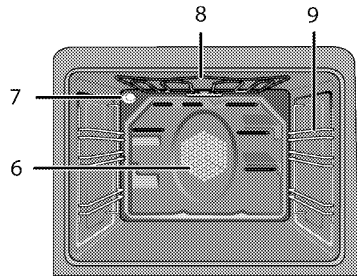
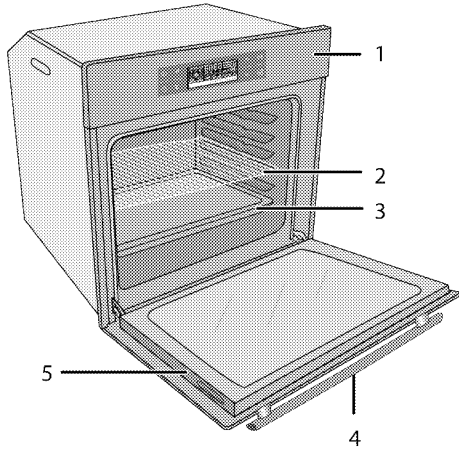
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

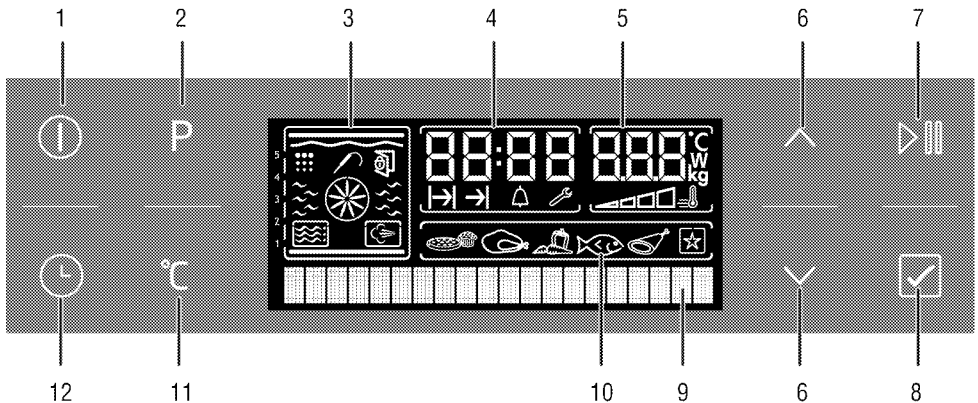
2 General information

Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions



- 1 ON/OFF key
- 2 Program selection key
- 3 Function display
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight indicator field
- 6 Temperature-time increase/decrease-navigate keys
- 7 Start/stop cooking key

- 8 Convenience food menu selection key
- 9 Text display
- 10 Convenience food selection display
- 11 Temperature/weight/booster setting key
- 12 Time and settings key

Package contents

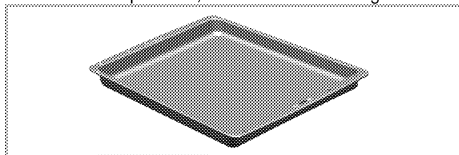


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

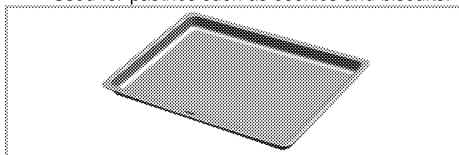
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



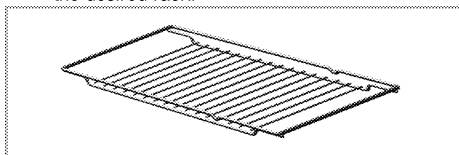
3. **Pastry tray**

Used for pastries such as cookies and biscuits.



4. **Wire Shelf**

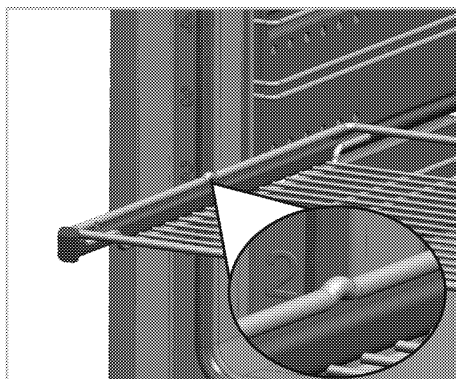
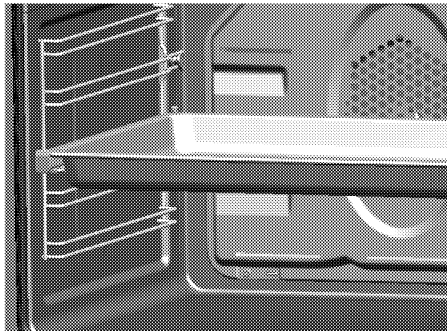
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.9kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	455 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**450 or 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation*, page 11.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.



Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

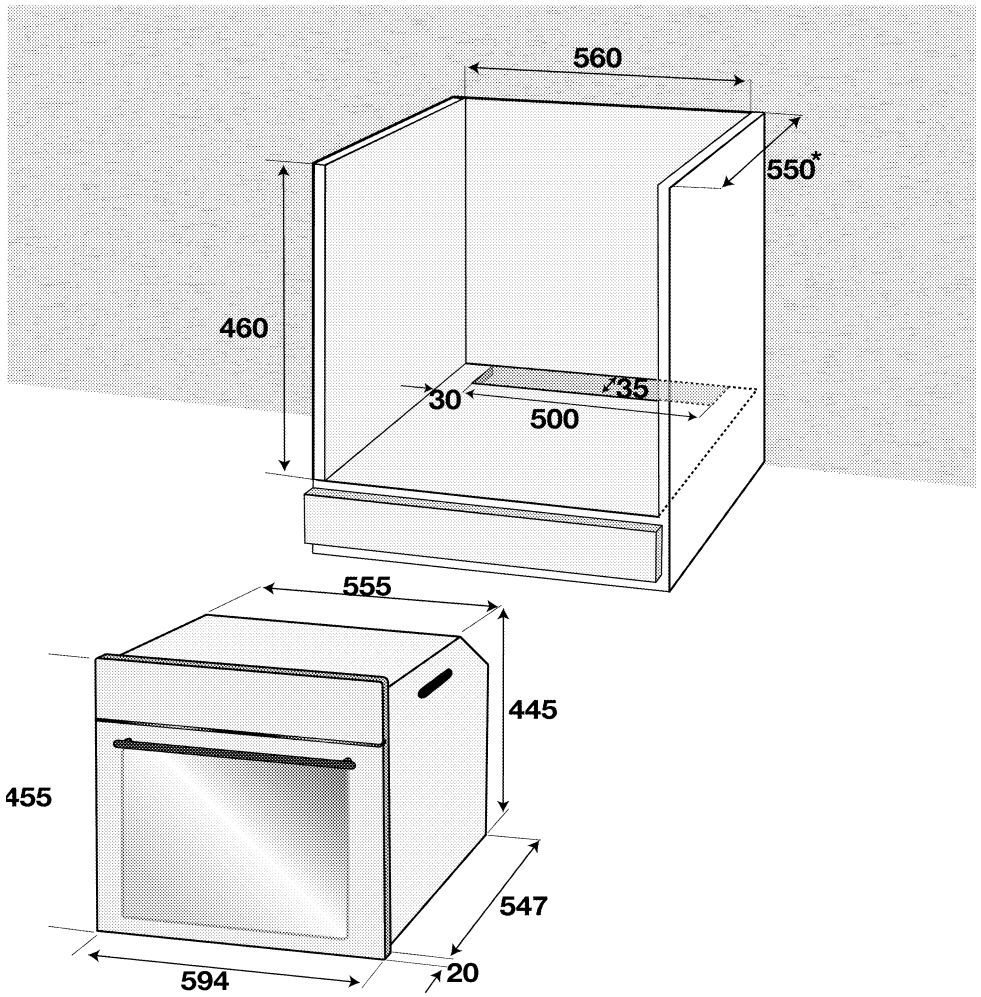


If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.

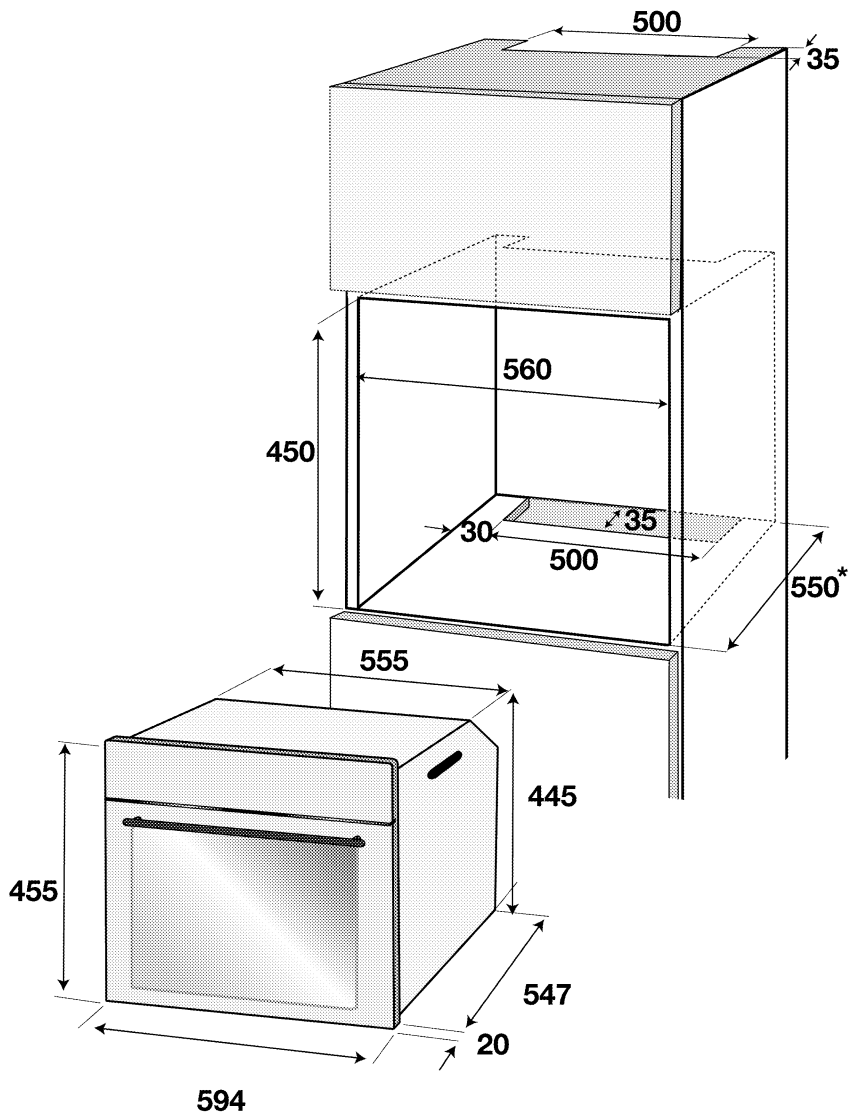
Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



* min.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer.

Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!

The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

**DANGER:**

Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!
The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Risk of electric shock!
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

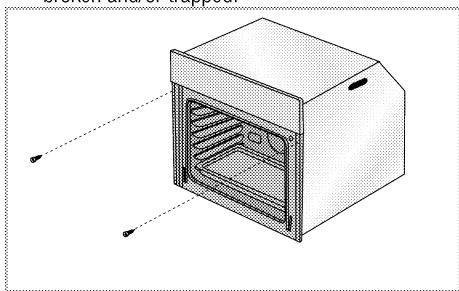


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

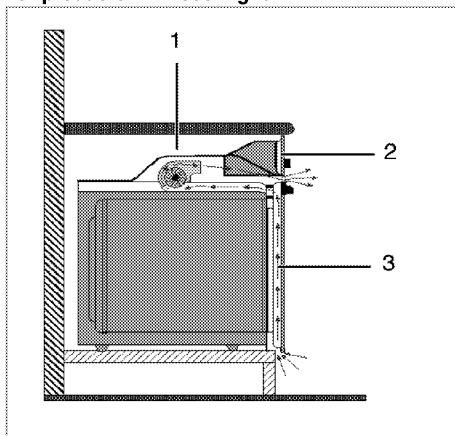
Plug the power cable into the socket.

Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.
If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

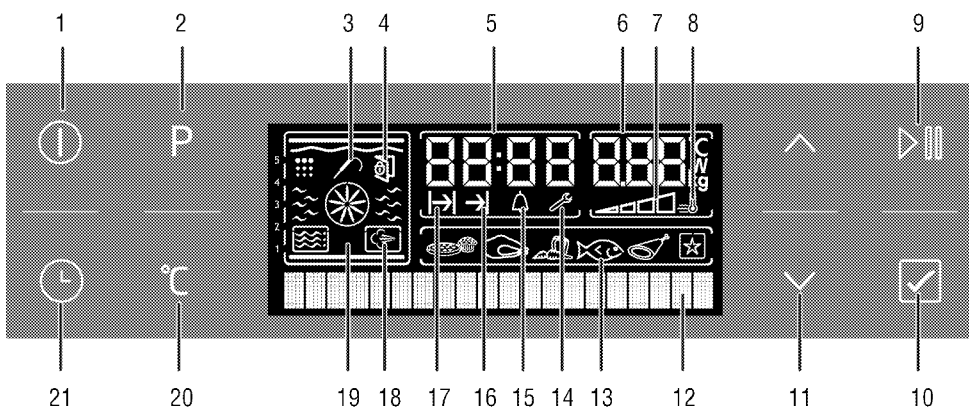
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.

- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting



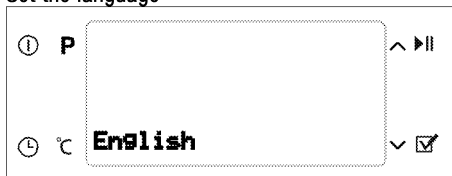
- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | ON/OFF key | 17 | Cooking Time symbol |
| 2 | Program selection key | 18 | Steam Cooking symbol (*) |
| 3 | Meat Probe symbol (*) | 19 | Function display |
| 4 | Door Lock symbol (*) | 20 | Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key |
| 5 | Current time indicator field | 21 | Time and settings key |
| 6 | Temperature/weight indicator field | | |
| 7 | Oven Inner Temperature symbol | | |
| 8 | Booster symbol (rapid pre-heating) | | |
| 9 | Start/stop cooking key | | |
| 10 | Convenience food menu selection key | | |
| 11 | Temperature-time increase/decrease-navigate keys | | |
| 12 | Text display | | |
| 13 | Convenience food selection display | | |
| 14 | Settings symbol | | |
| 15 | Alarm symbol | | |
| 16 | End of Cooking Time symbol | | |

* Varies depending on the product model.

Plug in the power cable and switch on the product's fuse.

You have to set the language before setting the time.

Set the language





When you switch on the oven for the first time, "English" appears on the Text display (12). Press  or  (11) lightly to select the desired language. (10)


Press  lightly to confirm the language selection.

 Language setting screen will appear only during the initial startup. Use Settings menu to change the language. *Settings menu, page 26*


Set the time



After selecting the language, "Time setting" appears on the Text display (12). Press  or  (11) lightly to enter the current time.

 Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, Settings symbol (14) will remain lit. It will disappear once the time is set.


First cleaning of the appliance

 The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.


 **WARNING**
Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
 1. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 17*.
 2. Operate the oven for about 30 minutes.
 3. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 17*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 26*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 26*

 Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

WARNING
Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance.
Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

DANGER:
Risk of scalding by hot steam!
Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.

- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

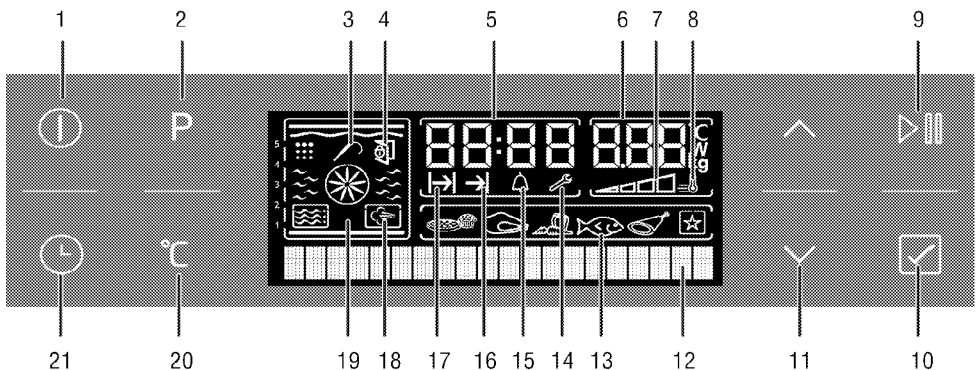
When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.

i **Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!**
Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

How to operate the electric oven

Control panel





- 1 ON/OFF key
2 Program selection key

- 3 Meat Probe symbol (*)
4 Door Lock symbol (*)


- 5 Current time indicator field
- 6 Temperature/weight indicator field
- 7 Oven Inner Temperature symbol
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Convenience food menu selection key
- 11 Temperature-time increase/decrease-navigate keys
- 12 Text display
- 13 Convenience food selection display
- 14 Settings symbol
- 15 Alarm symbol
- 16 End of Cooking Time symbol
- 17 Cooking Time symbol
- 18 Steam Cooking symbol (*)
- 19 Function display
- 20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
- 21 Time and settings key
- * Varies depending on the product model.

Adjust the current time

You can set the time again when desired.

1. To set the current time, press Time and Settings key (21) three times until "Set day time" appears on the Text display (12) while the oven is switched off.
2. Press  or  (11) lightly to set the current time.








 During power outages that last shorter than 20 minutes, time setting will remain stored. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

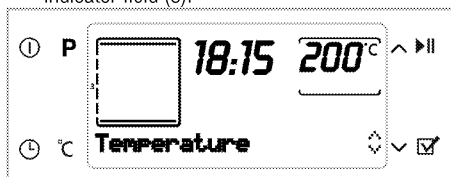
Select temperature and operating mode

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven. When the oven switches on, top and bottom heating icons appear in Function display (19) and "Static" appears in Text display (12). Recommended temperature appears in Temperature/Weight indicator field (6). Active heaters and recommended tray position appears in the Function display (19).




 Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on Function display (19).

2. Press  or  (11) to select the desired operating mode.
- After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.
3. 2. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) once to reach the temperature display.
 4. Press  or  (11) until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field (6).



5. Press Start/stop Cooking key (9) to start the oven with the selected function. "Cooking" appears on the display.



 If the oven door is opened during cooking, "Door open" warning appears on the display.

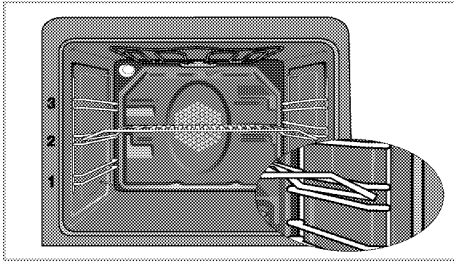
Switching off the electric oven

Press On/Off key (1) to switch off the oven.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.



- 3 Shelf positions
- 4 Bottom heater
- 5 Steam Cooking symbol (*)
- 6 Boost fan
- 7 Boost heater
- 8 Door Lock symbol (*)
- 9 Grill heater
- 10 Top heater

Function table

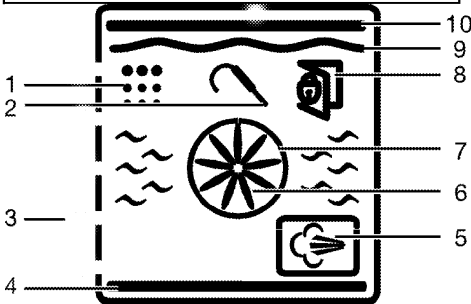
Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

i Functions vary depending on the product model!

- i** Functions vary depending on the product model.
- i** Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temperature Cooking" functions.
- i** While making any adjustment, related symbols will flash on the display.
- i** Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
- i** Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.
- i** If no button is pressed within 20 seconds while making any settings on the oven, it will switch itself off.
- i** Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + Fan	175	40-280
Fan Heating	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
Full grill+Fan (fan assisted large grill)	200	40-280
Full Grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Slow cooking/Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
Low temperature cooking	100	50-150
Defrost		-

* Functions vary depending on the product model.



- 1 Cleaning position (*)
- 2 Meat Probe symbol (*)

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Static

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.



Static-fan

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

Static+fan



Fan assisted cooking

Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



Multi (3-D) cooking

Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.



Fan heat.+bottom

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



Full grill+Fan

Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

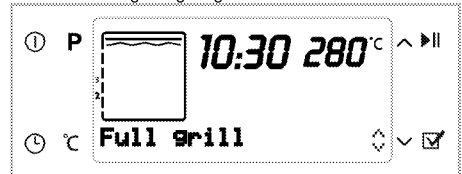
Full grill+Fan



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Full grill

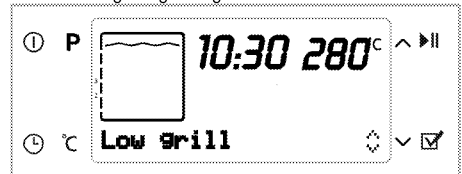
Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill

Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.



- Put small or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Slow cooking/Eco Fan Heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220 °C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit.

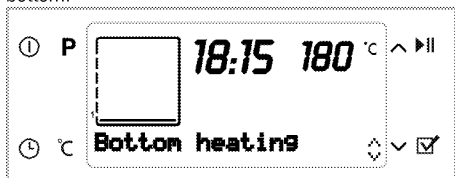
Cooking times related to this function are indicated in "Slow cooking/Eco Fan Heating" table.

Slow cooking/Eco Fan Heating



Bottom Heating

Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



Warm keeping

Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.



Low temperature cooking

Used for cooking at low temperatures in longer times (10-15 hours).



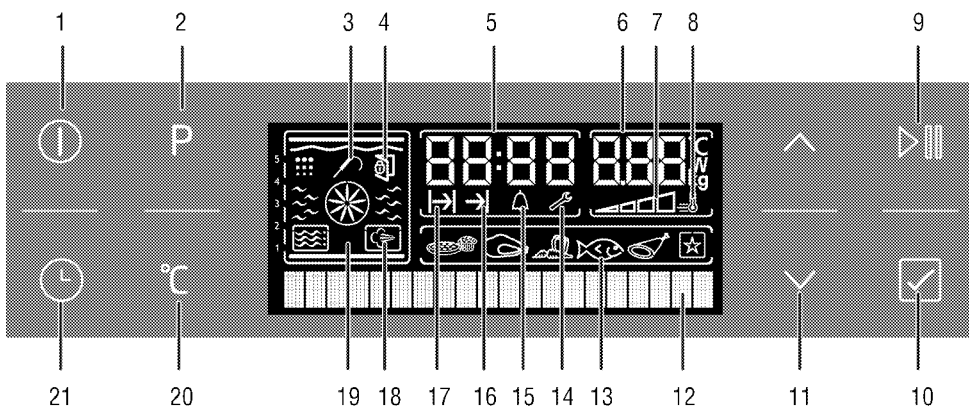
Defrost

The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation.

Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.



How to operate the oven control unit



- 1 ON/OFF key
- 2 Program selection key
- 3 Meat Probe symbol (*)
- 4 Door Lock symbol (*)





- 5 Current time indicator field
- 6 Temperature/weight indicator field
- 7 Oven Inner Temperature symbol
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Start/stop cooking key

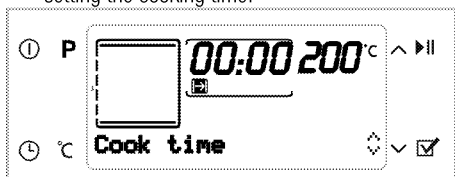
- 10 Convenience food menu selection key
- 11 Temperature-time increase/decrease-navigate keys
- 12 Text display
- 13 Convenience food selection display
- 14 Settings symbol
- 15 Alarm symbol
- 16 End of Cooking Time symbol
- 17 Cooking Time symbol
- 18 Steam Cooking symbol (*)
- 19 Function display
- 20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
- 21 Time and settings key



* Varies depending on the product model.

Enable semi-automatic operation

In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

1. Press On/Off button (1) to switch on the oven.
2. Press  or  (11) to select the desired function.
3. For cooking time, press Time and Settings button (21) for once to highlight "Cook time" on the Text display (12). Cooking Time symbol (17) flashes at the same time.
4. Press  or  (11) lightly to set the cooking time. Cooking Time symbol (17) is displayed after setting the cooking time.



5. Put your dish into the oven and close the door.
6. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight "Temperature" on the Text display.
7. Press  or  (11) to set the temperature.
8. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. "Cooking" appears on the display.

» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.







All segments of the inner oven temperature symbol (7) will turn on when the oven reaches the set temperature.

9. After the cooking is completed, "Good appetite... Press  to continue" appears on the display and alarm signal is heard.





10. To stop the alarm signal, just press any key. If you press Start/Stop Cooking key (9), oven continues to operate in the selected mode. Alarm stops.
11. If you do not press Start/Stop Cooking key (9), oven switches off automatically and current time is displayed.

Switch on fully automatic operation

In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
 2. Press  or  (11) to select the desired function.
 3. For cooking time, press Time and Settings key (21) for once to highlight "Cook time" on the Text display (12). Cooking Time symbol (17) flashes at the same time.
 4. Press  or  (11) lightly to set the cooking time.
- » Cooking Time symbol (17) is displayed after setting the cooking time.
5. For end of cooking time, press Time and Settings key (21) with short intervals until "Cook end time" appears on the Text display (12). End of cooking time symbol (16) flashes at the same time.



6. Press  or  (11) to set the end of cooking time.
- » After setting the end of cooking time, End of Cooking Time symbol (16) appears on the display.
7. Put your dish into the oven and close the door.
 8. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight "Temperature" on the Text display. Press  or  (11) to set the temperature.
 9. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. "Waiting" appears on the display.
- » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.
10. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, "Cooking" appears on the display and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.

i All segments of the inner oven temperature symbol (7) will turn on when the oven reaches the set temperature.

- After the cooking is completed, "**Good appetite...**" appears on the display and alarm signal is heard.
- To stop the alarm signal, just press any key. If you press Start/Stop Cooking key (9), oven continues to operate in the selected mode. Alarm stops.
- If you do not press Start/Stop Cooking key (9), oven switches off automatically and current time is displayed.


i If you want to cancel the semi-automatic or automatic programming after you have set them, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by pressing the On/Off key (1) if desired.

Setting the booster

Use Booster (rapid pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.

i Booster can not be selected in Defrost, Slow cooking, Warm keeping and Low temperature cooking functions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

Select the desired cooking function and then:

- Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) with short intervals until "Booster passive" appears on the display.
- Press  (11) to display 1 "Booster active". Booster symbol (8) remains lit.



» Booster symbol (8) disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.

- To cancel Booster function, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) with short intervals until "Booster active" appears on the display.

- Press  (11) to display 1 "Booster passive".















» When you return to the function selection display after this process, Booster symbol (8) disappears.

Cooking times table

i The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

Baking and roasting for manual cooking

i Level 1 is the bottom level in the oven.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		2	175	25 ... 30
Cakes in mould*	One level		1	175	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		2	175	25 ... 30
	One level		1	175	25 ... 35
Sponge cake*	One level		2	200	5 ... 10
Cookies*	One level		2	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
Rich pastry*	One level		2	180	25 ... 35
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Leaven*	One level		2	190	35 ... 45
Lasagna*	One level		2	180	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200	15 ... 20
	One level		2	200	10 ... 15

Leg of Lamb (Casserole)	One level		2	25 min. 250/max. then 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		1	15 min. 250/max. then 180 ... 190	55 ... 65
	One level		1	15 min. 250/max. then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (Sliced)	One level		1	25 min. 250/max. then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max. then 180 ... 190	140 ... 190
Fish	One level		2	200	20 ... 30
	One level		2	200	20 ... 25

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

* It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the oven temperature symbol (8) attains the last level.

Slow cooking/Eco Fan Heating

Do not change the cooking temperature after cooking starts in Slow cooking/Eco Fan Heating mode.

Do not open the door during cooking in the Slow cooking/Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Meat-Casserole	One level		1	160	100 ... 120
Chicken-Casserole	One level		1	160	70 ... 100
Haricot Bean	One level		1	160	130 ... 150
Eggplant-Casserole	One level		1	160	130 ... 150
Steak – Whole	One level		1	160	110 ... 130
Steak – Sliced	One level		1	160	100 ... 120
Cakes in cooking paper	One level		1	185	35 ... 40
Cookies	One level		1	185	30 ... 35
Dough pastry	One level		1	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		1	200	40 ... 45

- Perform a preheating for 6-7 minutes.
- White/red meats have to be flipped over in the pan prior to cooking until boiled down.
- Haricot beans have to be boiled for 30 minutes prior to cooking. You may directly use canned bean.
- Covering the cooking pan will increase performance of cooking.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.

Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.

- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

Cooking guide functions

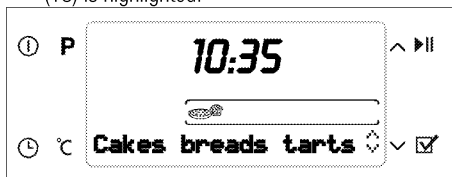
Selecting the convenience food functions

Convenience Foods menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit. In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically.

You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Cooking Guide functions:

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press Programme Selection button (2) to select the Convenience Food function display. In this step, "Cakes&Breads&Tarts" appears on the display and Convenience Food Selection display (13) is highlighted.



3. Press or (11) to select the desired convenience food function main menu (Cakes&Breads&Tarts, Meat Poultry, Meat, Fish, Special meals, Special).
4. Press Convenience Food Menu Selection key (10) to confirm the desired Main Meal menu.
5. Press or (11) to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).



6. Put your meal into the oven.
7. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. "Cooking" appears on the display.



If Start/Stop Cooking key (9) is not pressed within 20 seconds, the oven will switch itself off.

8. After the cooking is completed, "Good appetite..." appears on the display and alarm signal is heard.



To stop the alarm signal, just press any key.



"Back" appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. Press Convenience Food Menu Selection button (10) to return to the upper menu.

Before starting to cook in the Convenience Food menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting button (20) until the weight indicator field starts flashing.



2. Press or (11) to set the weight. Before starting to cook in the convenience food menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:
 1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting button (20) until the weight indicator field starts flashing.
 2. Press (11) key to set the weight.

Convenience food menu:



May vary depending on the models

Cakes&Breads&Tarts	Meat poultry	Special meals	Fish	Meat	Special
Cookies	Chicken baguette	Casserole	Fish fillet	Roast beef	Fermenting
Cakes in cooking paper	Chicken, fillet	Quiches	Baked anchovy	Dalyan meatball	Yoghurt
Cheese cake		Macaroni cheese	Haddock (Merlans)		Dried apple
Brownie		Lasagna	Salmon fillet		Fried chestnut
Sponge cake		Moussaka			
Apple strudel					
Apple pie					

Settings menu

Brightness setting

Brightness can only be set when the oven is switched off.



1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Brightness" appears on the display.
2. There are 4 brightness levels, namely 1, 2, 3 and 4.
4. Press  or  (11) to select the desired level.



Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.



Contrast setting

Contrast can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Contrast" appears on the display.
2. There are 4 contrast levels, namely 1, 2, 3 and 4.
- Press  or  (11) to select the desired level.



Volume setting

Volume can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Volume" appears on the display.
2. There are 3 volume levels, namely 0 (mute), 1 and 2.
- Press  or  (11) to select the desired level.

Language setting





Language can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until the last selected language appears on the display.
2. Press  or  (11) to select the desired language.
3. Confirm with Convenience Food Menu Selection key (10).

How to operate the grill



Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press  or  (11) to select the desired language.
3. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight "Temperature" on the Text display. Press  or  (11) to set the temperature.
4. Press On/Off key (1) to switch off the oven.



Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	2..3	20...25 min. [#]
Sliced chicken	2..3	25...35 min.
Lamb chops	2..3	20...25 min.
Roast beef	2..3	25...30 min. [#]
Veal chops	2..3	25...30 min. [#]
Toast bread	3	1...2 min.

[#] depending on thickness

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

**DANGER:**

Risk of electric shock!
Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.

**DANGER:**

Hot surfaces may cause burns!
Allow the appliance to cool down before you clean it.

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.



Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



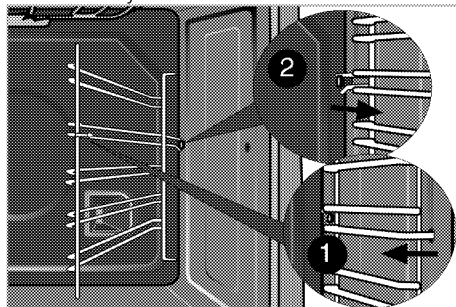
Damage of the control panel!
Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

Cleaning the oven

To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.

2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Clean oven door

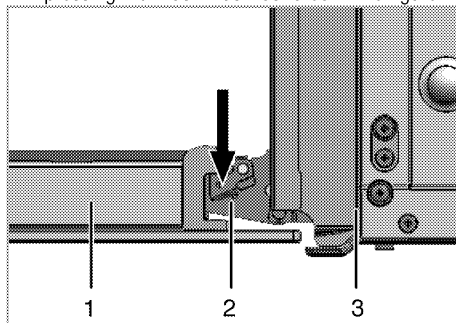
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



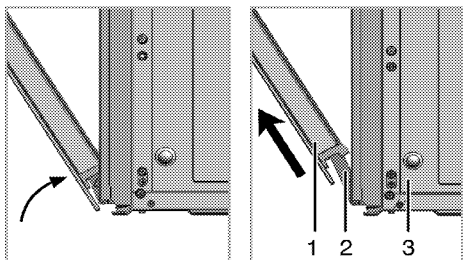
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door.
They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



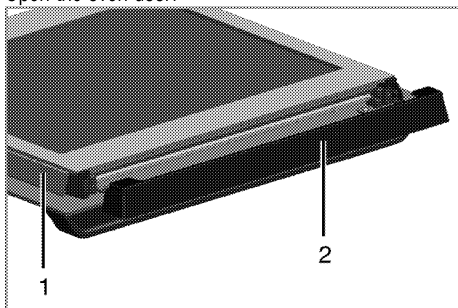
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

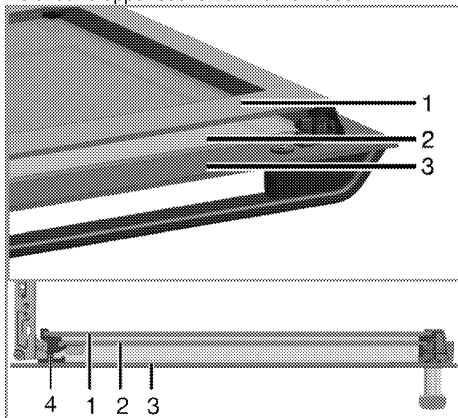
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



- 1 Frame
- 2 Plastic part

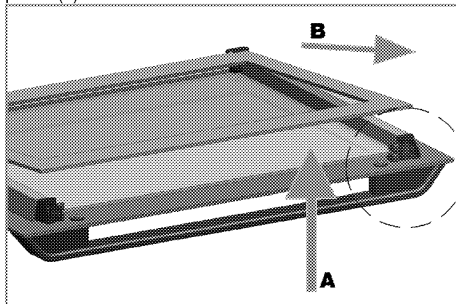
Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



- 1 Innermost glass panel

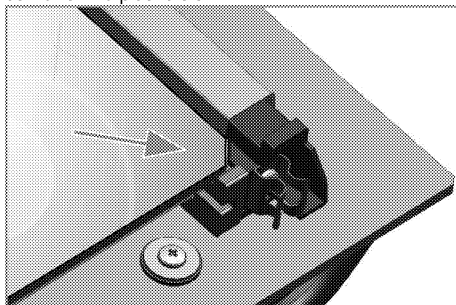
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

Hot surfaces may cause burns!

Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.



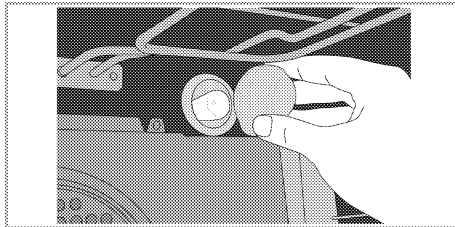
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 10* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Pull out the oven lamp from its socket and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

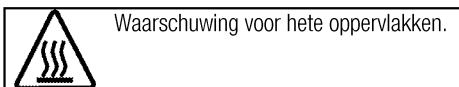
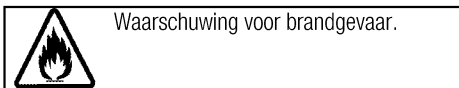
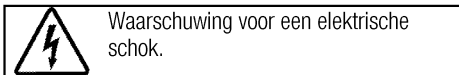
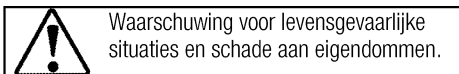
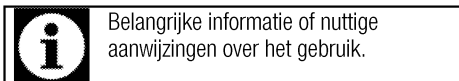
Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

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:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/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 7
 Kindveiligheid 7
 Het oude product afvoeren 7
 Verpakkingsmateriaal afvoeren 7

2 Algemene informatie 8

Overzicht 8
 Inhoud pakket 9
 Technische specificaties 10

3 Installatie 11

Voor installatie 11
 Installatie en verbinding 13
 Toekomstig transport 14

4 Voorbereidingen 15

Tips om energie te besparen 15
 Het eerste gebruik 15
 Tijdstelling 15
 Eerste reiniging van het toestel 16
 Eerste opwarming 16

5 Hoe de oven te bedienen 17

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen
 17
 Hoe de elektrische oven te bedienen 17
 Werkingsmodussen 20
 Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen 22
 Tabel kooktijden 24
 Bereidingshandleidingfuncties 25
 Instellingenmenu 27
 Hoe de grill bedienen 27
 Tabel kooktijden voor grillen 27

6 Onderhoud en verzorging 28

Algemene informatie 28
 Het bedieningspaneel reinigen 28
 De oven reinigen 28
 De ovendeur verwijderen 28
 Binnenglas deur verwijderen 29
 De ovenlamp vervangen 30

7 Problemen oplossen 31

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 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.

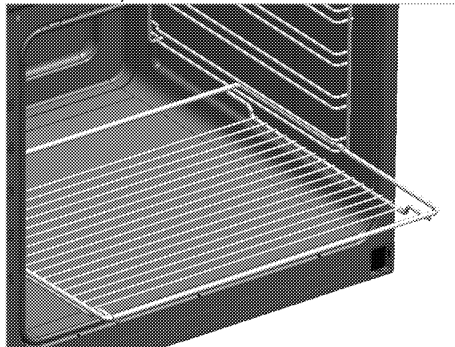
Productveiligheid

- 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.
- Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er

voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



- 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 toestellen 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

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

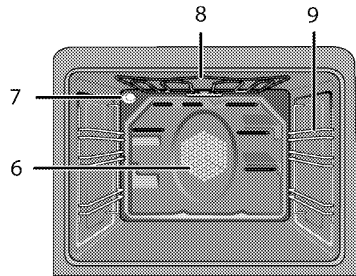
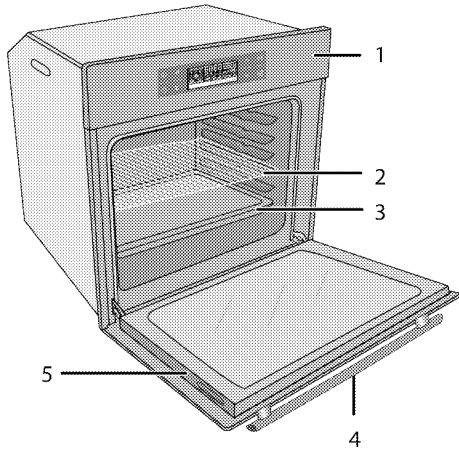
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

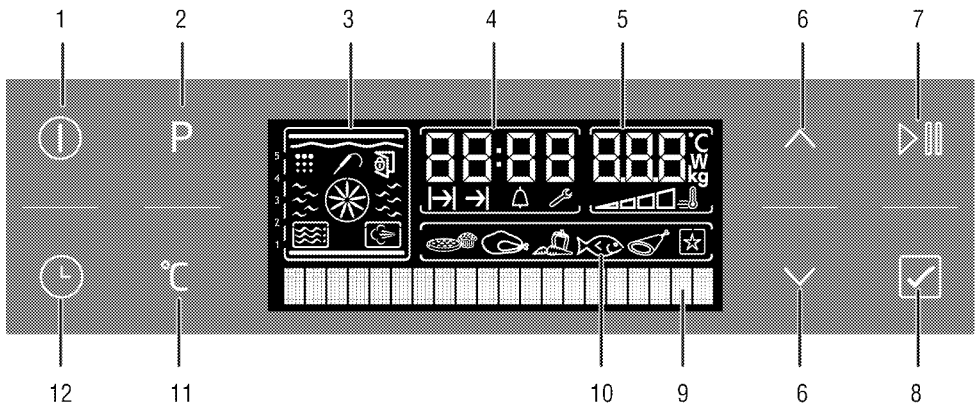
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het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

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|------------------|---|-------------------------------------|
| 1 | Bedieningspaneel | 6 | Ventilatormotor (achter staalplaat) |
| 2 | Draadrooster | 7 | Lamp |
| 3 | Plaat | 8 | Bovenste verwarmingselement |
| 4 | Handgreep | 9 | Roosterposities |
| 5 | Deur | | |



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 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

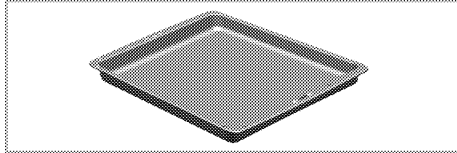


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

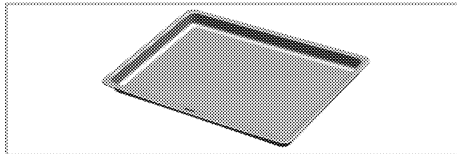
2. Ovenplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



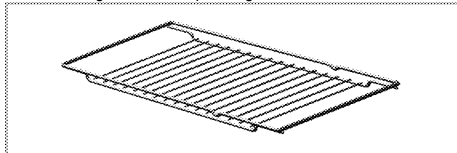
3. Cakeplaat

Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



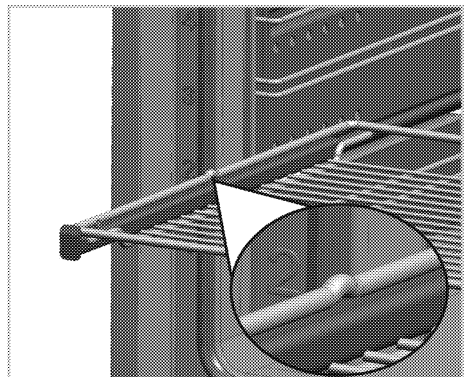
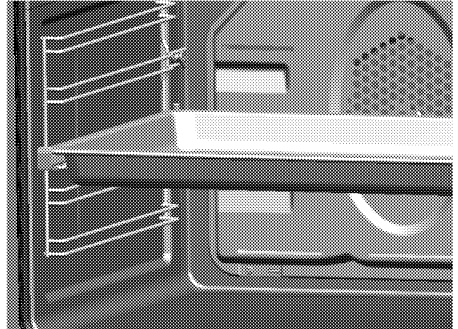
4. Draadrooster

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	2.9kW
Zekering	min. 16 A
Kabeltype/-functionaliteit	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellengte	max. 2 m
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	455 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**450 of 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	Multifunctionele oven
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2.2 kW

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onderbovenverwarmer 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-Turbosudderden, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

** Zie: *Installatie, pagina 11.*



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 elektriciteitsinstallatie 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.

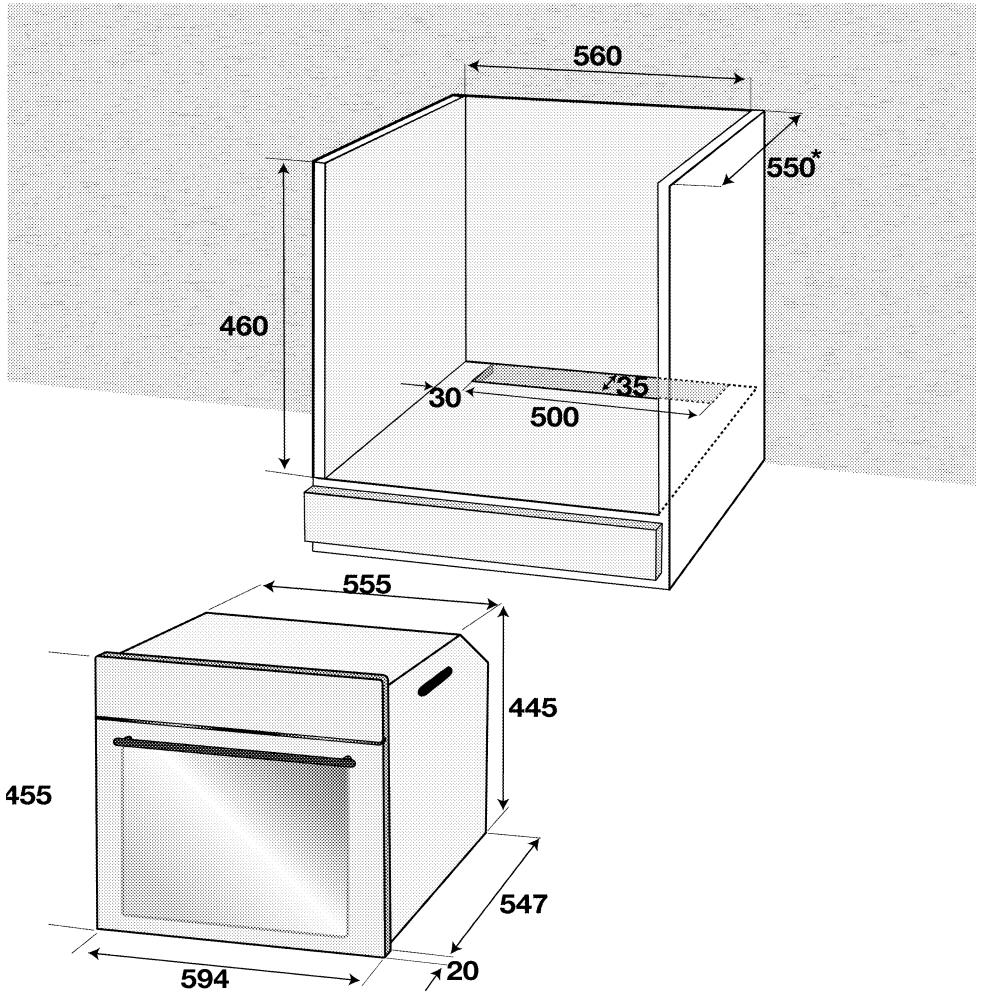


Indien uw product draadhendels heeft, duw deze terug tegen de zijwanden, nadat u het product verplaatst hebt.

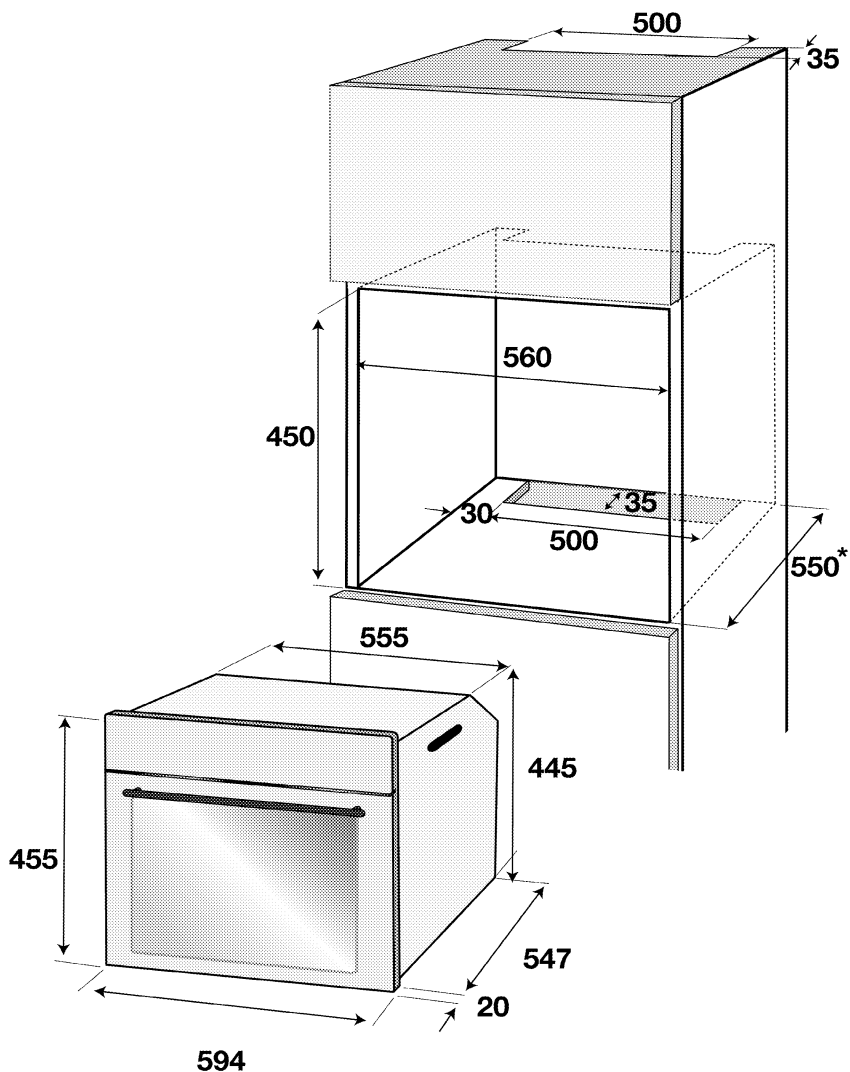
Voor installatie

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:

Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door onprofessionele installatie! Het toestel mag enkel worden aangesloten op de netvoeding door een geautoriseerd gekwalificeerd persoon en het toestel is enkel gewaarborgd na correcte installatie.

**GEVAAR:**

Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door beschadiging van de stroomkabel! De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het toestel.

Indien de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een bevoegd persoon.

- 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:**

Er is een risico op een elektrische schok! Koppel het toestel los van de hoofdtoevoer voor het starten van werk aan de elektrische installatie.

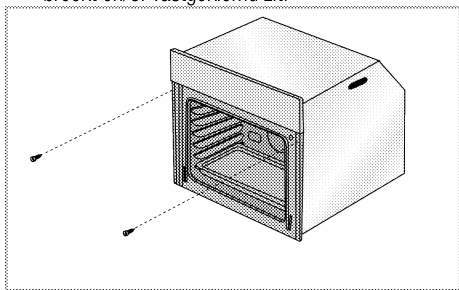


De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).

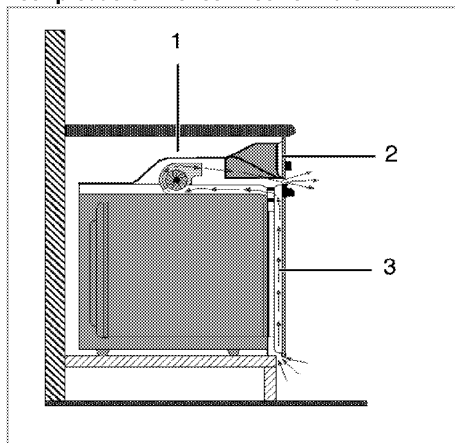
Steek de stroomkabel in de contactdoos.

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.

Als u heeft bereid met behulp van de oventimer wordt aan het einde van de bereidingstijd ook de koelventilator samen met alle functies 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 andere items boven op het apparaat. Het apparaat moet rechtopstaand worden vervoerd.



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

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

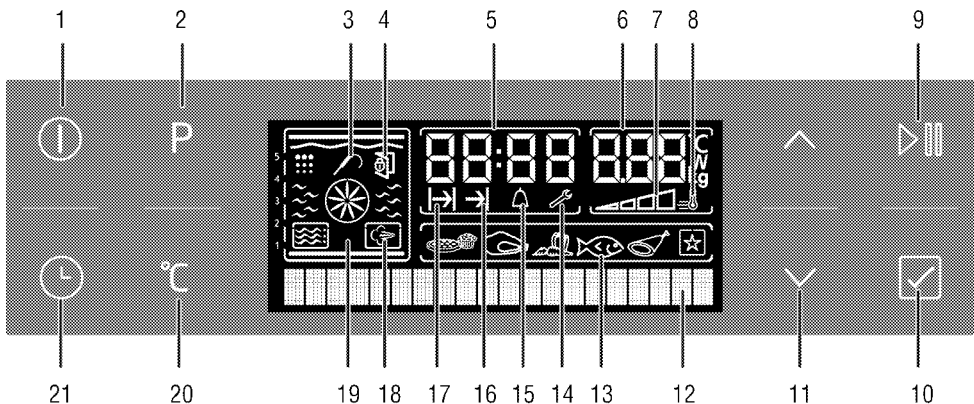
De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- 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

Tijdstelling



- 1 AAN/UIT-toets
- 2 Programmakeuzetoets
- 3 Symbool vleesthermometer (*)
- 4 Symbool deurvergrendeling (*)
- 5 Huidige tijdstellingsveld
- 6 Vakje temperatuur/gewichtsindicator
- 7 Symbool binnentemperatuur oven
- 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
- 9 Start/stop kooktoets
- 10 Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden
- 11 Toets voor verhogen/verlagen van de temperatuurtijd
- 12 Tekstdisplay
- 13 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
- 14 Symbool instellingen
- 15 Alarmsymbool

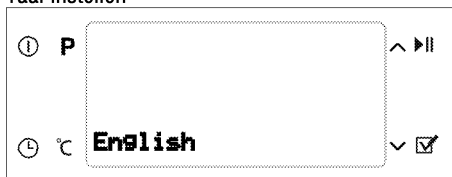
- 16 Symbool einde bereidingstijd
- 17 Symbool bereidingstijd
- 18 Symbool stoomkoken (*)
- 19 Functiedisplay
- 20 Instellingstoets temperatuur - gewicht en snel verhitten
- 21 Tijd- en instellingstoets

* De functies verschillen per productmodel.

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

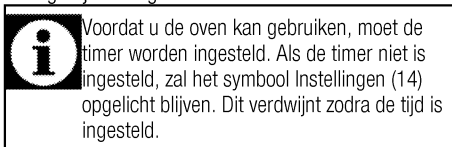
licht op  om de taalkeuze te bevestigen.



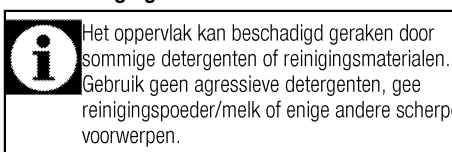
De tijd instellen



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



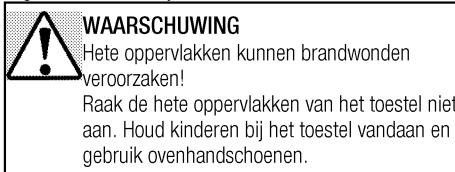
Eerste reiniging van het toestel



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.

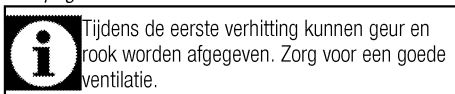


Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de oventeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
 1. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 17.*
 2. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
 3. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 17*

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de oventeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 27.*
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 27*



5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Raak de hete oppervlakken van het toestel niet aan. Houd kinderen bij het toestel vandaan en gebruik ovenhandschoenen.



GEVAAR:

Risico op verbranden door kokendhete stoom! Wees voorzichtig bij het openen van de oven deur - er kan stoom ontsnappen.

Tips bij het bakken

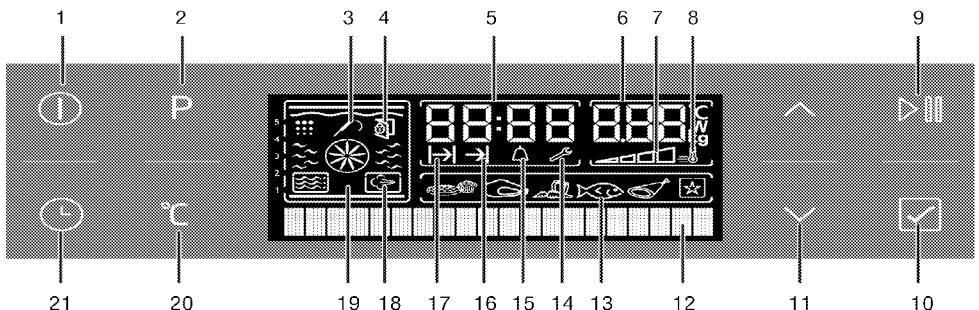
- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet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

Hoe de elektrische oven te bedienen

Bedieningspaneel



- 1 AAN/UIT-toets
- 2 Programmeerkeuzetoets

- 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 overschrijft.
- 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.



Brandgevaar te wijten aan voedsel dat ongeschikt is om te grillen!

Gebruik enkel voedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het warmste gebied en hier kan vetig voedsel in brand schieten.

- 3 Symbool vleesthermometer (*)
- 4 Symbool deurvergrendeling (*)

- 5 Huidige tijdstellingsveld
 - 6 Vakje temperatuur/gewichtsindicator
 - 7 Symbool binnentemperatuur oven
 - 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
 - 9 Start/stop kooktoets
 - 10 Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden
 - 11 Toets voor verhogen/verlagen van de temperatuurtijd
 - 12 Tekstdisplay
 - 13 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
 - 14 Symbool instellingen
 - 15 Alarmsymbool
 - 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.

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 tekstschermbij (12) verschijnt.
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 onderverwarmingssymbolen in het functieschermbij (19) en "Elektrisch" verschijnt in het tekstschermbij (12). De aanbevolen temperatuur verschijnt in het vakje Temperatuur/gewichtsindicator (6). De actieve verwarmers en de voorgestelde schaalpositie verschijnen in de functiedisplay (19).

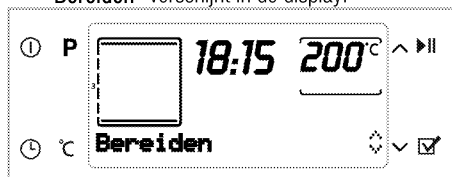


 De oven schakelt automatisch binnen 20 seconden uit als er geen oveninstelling is gedaan in de functiedisplay (19).

2. Druk op  of  (11) om de gewenste werkingsmodus 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 temperatuurschermbij 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.



 Als de oven deur tijdens het koken open is, verschijnt de waarschuwing "Deur open" in het display.

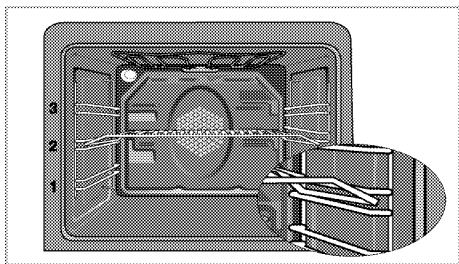
Schakel de elektrische oven uit.

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.

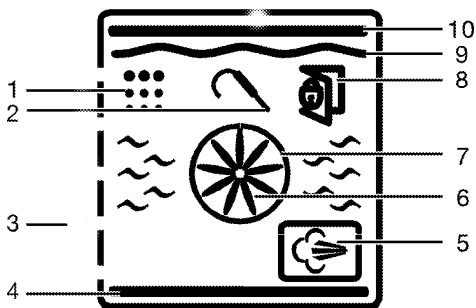
Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.




Functietabel

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

	De functies verschillen per productmodel.
	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."
	Bij het maken van aanpassingen knippen de betreffende symbolen in de display.
	Het programma wordt in geval van een stroomstoring geannuleerd. De oven moet opnieuw geprogrammeerd worden.
	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.
	Als er binnen 20 seconden na het maken van een oveninstelling niet op een toets gedrukt is, schakelt deze zichzelf uit.
	Zelfs als de oven is uitgeschakeld gaat de verlichting van de oven branden als u de deur opent.



- 1 Reinigingspositie (*)
- 2 Symbool vleesthermometer (*)
- 3 Roosterposities
- 4 Onderste verwamer
- 5 Symbool stoomkoken (*)
- 6 Boost-ventilator
- 7 Boost-verwamer
- 8 Symbool deurvergrendeling (*)
- 9 Grillverwamer
- 10 Bovenverwamer

 De functies verschillen per productmodel!

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

* 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 rekhoogtes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor koken met meerdere schalen.



Multi (3D) bereiding

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

Multi (3D) bereiding



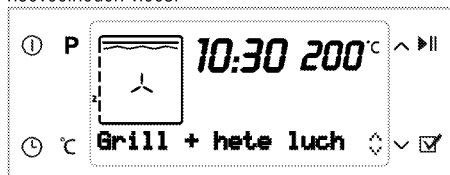
Hete lucht + onder

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



Volledige grill+Ventilator

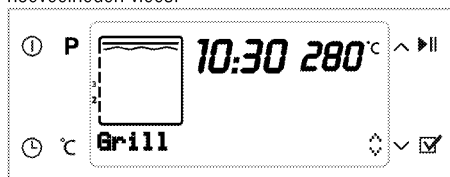
Hete lucht, verwarmd door de volledige grill, wordt zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.



- 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 grilltijd om.

Volledige grill

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



Volledige grill

- 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 grilltijd 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 grilltijd om.

Suddereren/Eco ventilatorverwarming

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 kooktijden gerelateerd aan deze functie staan vermeld in de tabel "Suddereren/Eco ventilatorverwarming".



Onderverw.

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

Onderverw.



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).



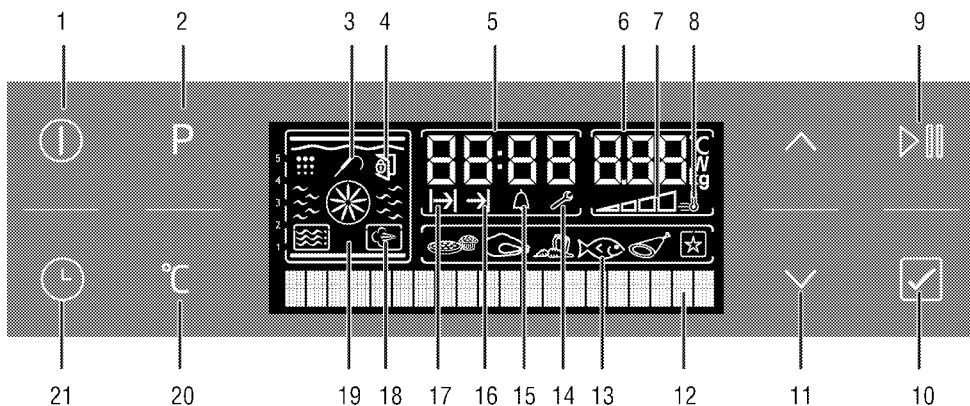
Ontdooien

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.



Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen



- 1 AAN/UIT-toets
 - 2 Programmakeuzetoets
 - 3 Symbool vleesthermometer (*)
 - 4 Symbool deurvergrendeling (*)
 - 5 Huidige tijdstellingsveld
 - 6 Vakje temperatuur/gewichtsindicator
 - 7 Symbool binnentemperatuur oven
 - 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
 - 9 Start/stop kooktoets
 - 10 Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden
 - 11 Toets voor verhogen/verlagen van de temperatuurtijd
 - 12 Tekstdisplay
 - 13 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
 - 14 Symbool instellingen
 - 15 Alarmsymbool
 - 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.

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.
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 tektscherm.
 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.







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 tekstscherf (12) te markeren. 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. Druk voor de bereidingseindtijd steeds met korte tussenpozen op de tijd- en instellingstoets (21) totdat "bereidingseindtijd" in het tekstscherf (12) verschijnt. Het symbool Eindtijd bereiding (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.

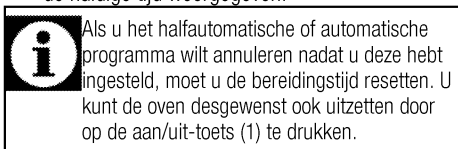
7. Plaats uw schotel in de oven en sluit de deur.
8. Druk voor de bereidingstemperatuur eenmaal op de toets voor temperatuur – gewicht en snel verwarmen instellen (20) om "temperatuur" te markeren op het tekstscherf. Druk op  of  (11) om de temperatuur in te stellen.
9. Druk op de start/stop bereidingstoets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

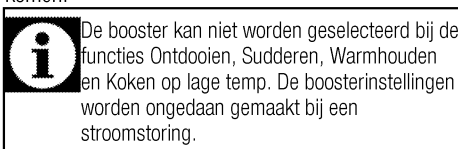


11. Nadat het koken is afgerond: "Eet smakelijk..." Druk  en ga door" verschijnt in de display en een alarmsignaal klinkt.
12. Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u gewoon op eender welke toets. Als u op de start/stop bereidingstoets (9) drukt, werkt de oven verder in de geselecteerde modus. Het alarm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




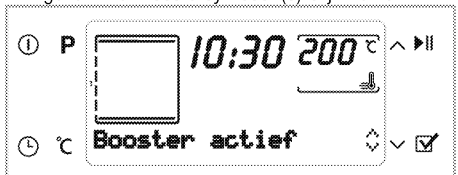
De booster instellen

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



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).

Tabel kooktijden

 De gespecificeerde waarden werden bepaald in het labo. De voor u geschikte waarden kunnen afwijken van deze waarden.

Bakken en roosteren voor handmatig koken

 Niveau 1 is het **onderste** niveau in de oven.

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat*	Eén niveau		2	175	25 ... 30
Cakes in vorm*	Eén niveau		1	175	40 ... 50
Cakes in bakpapier*	Eén niveau		2	175	25 ... 30
	Eén niveau		1	175	25 ... 35
Russisch gebak*	Eén niveau		2	200	5 ... 10
Koekjes*	Eén niveau		2	175	25 ... 30
	2 niveaus		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Deeggebak*	Eén niveau		2	200	30 ... 40
Rijk gebak*	Eén niveau		2	180	25 ... 35
	2 niveaus		1 - 3	190	35 ... 45
Zuurdeeg*	Eén niveau		2	190	35 ... 45
Lasagne*	Eén niveau		2	180	30 ... 40
Pizza*	Eén niveau		2	200	15 ... 20
	Eén niveau		2	200	10 ... 15
Lamsbout (stoeftoetje)	Eén niveau		2	25 min. 250/max., dan 190	70 ... 90
Gebraden kip	Eén niveau		1	15 min. 250/max., dan 180 ... 190	55 ... 65
	Eén niveau		1	15 min. 250/max., dan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkoen (gesneden)	Eén niveau		1	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén niveau		1	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	140 ... 190
Vis	Eén niveau		2	200	20 ... 30
	Eén niveau		2	200	20 ... 25

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.

Sudderden/Eco ventilatorverwarming



Verander de kooktemperatuur niet nadat het koken in de modus Sudderden/Eco ventilatorverwarming gestart is.



Open de deur niet tijdens het koken in de stand Sudderden/Eco ventilatorverwarming”.

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Vleesstootpotje	Eén niveau		1	160	100 ... 120
Kipstootpotje	Eén niveau		1	160	70 ... 100
Witte bonen	Eén niveau		1	160	130 ... 150
Aubergine stootpotje	Eén niveau		1	160	130 ... 150
Steak - Volledig	Eén niveau		1	160	110 ... 130
Steak - Gesneden	Eén niveau		1	160	100 ... 120
Cakes in bakpapier	Eén niveau		1	185	35 ... 40
Koekje	Eén niveau		1	185	30 ... 35
Deeggebak	Eén niveau		1	200	40 ... 45
Rijk gebak	Eén niveau		1	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.

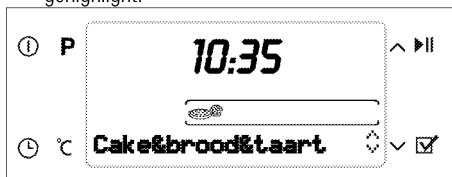
In dit menu worden temperatuur, roosterstand, gewicht en kookfuncties automatisch ingesteld.

U kunt het gewicht en de bereidingstijd aanpassen aan uw gerecht en uw smaak.

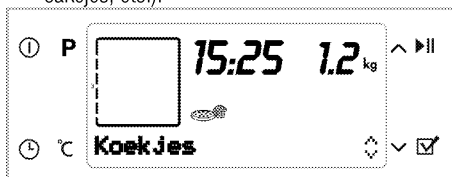
Selecteren van de bereidingshandleidingfuncties:

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

- Druk op de Programmakeuzetoets (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.



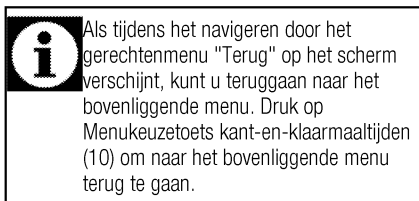
- Druk op \wedge of \vee (11) om het gewenste hoofdfunciemenu kant-en-klaarmaaltijden te selecteren (cake&brood&taart, gevogelte, vlees, vis, speciale gerechten).
- Druk op menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden (10) om het gewenste hoofdgerechtmenu te bevestigen.
- Druk op \wedge of \vee (11) om het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



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



- 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:

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



- 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:

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

Menu kant-en-klaarmaaltijden:



Kan per model verschillen

Cake&brood&taart	Gevogelte	Speciale gerechten	Vis	Vlees	Speciaal
Koekjes	Stokbrood met kip	Stoofpotje	Visfilet	Rosbief	Gisten
Cakes in bakpapier	Kippenfilet	Quiches	Gebakken ansjovis	Köfte gehaktbal	Yoghurt
Kaascake		Macaroni met kaas	Schelvis		Gedroogde appelen
Brownie		Lasagne	Zalmfilet		Gebakken kastanjes
Russisch gebak		Moussaka			
Apfelstrudel					
Appeltaart					

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.



Om energie te sparen gaat het helderheidsniveau omlaag wanneer de oven uitstaat. Het ingestelde niveau verschijnt weer als de oven ingeschakeld wordt.



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



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.



Brandgevaar te wijten aan voedsel dat ongeschikt is om te grillen!

Gebruik enkel voedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het warmste gebied en hier kan vettig voedsel in brand schieten.

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ongeveer)
Vis	2..3	20...25 min. *
Gesneden kip	2..3	25...35 min.
Lamskoteletten	2..3	20...25 min.
Varkensvlees roosteren	2..3	25...30 min. #
Kalfskoteletten	2..3	25...30 min. #
Geroosterd brood	3	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:

Er is een risico op een elektrische schok! Schakel de elektriciteit uit, voordat u het toestel reinigt om een elektrische schok te voorkomen.



GEVAAR:

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
Laat het apparaat afkoelen voor u het reinigt.

- 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, geen reinigingspoeder/melk of enige andere scherpe voorwerpen.



Gebruik geen stoomreinigers om schoon te maken.

Het bedieningspaneel reinigen

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

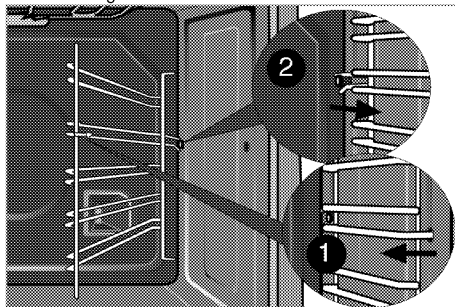


Beschadigd bedieningspaneel!
Verwijderde bedieningsknoppen niet voor het reinigen van het bedieningspaneel.

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.



Reinig de ovendeur

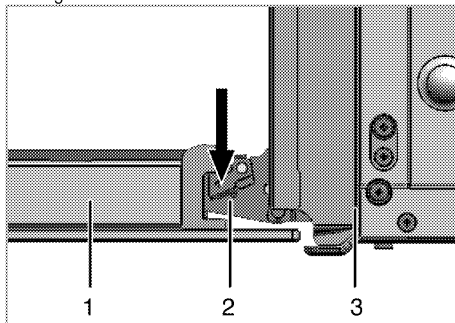
Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.



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

De ovendeur verwijderen

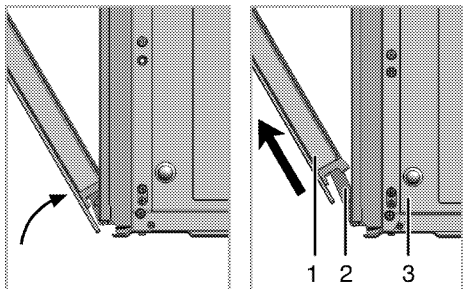
1. Open de ovendeur (1).
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de ovendeur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



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.

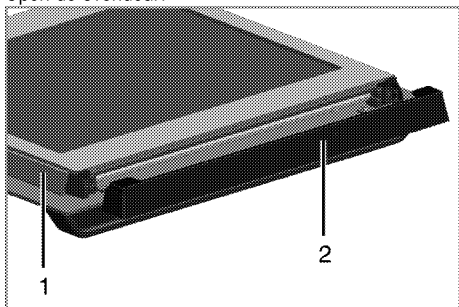


Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

Binnenglas deur verwijderen

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

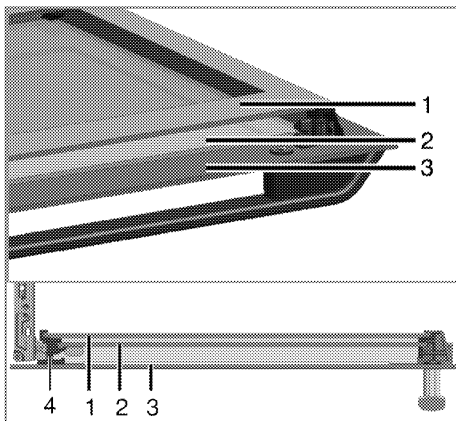
Open de ovendeur.



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

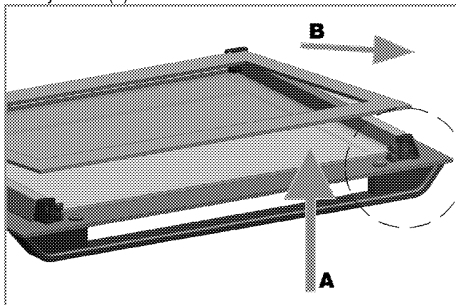
2 Binnenglaspaneel

3 Buitenste glaspaneel

4 Plastic groef voor glaspaneel-Onder

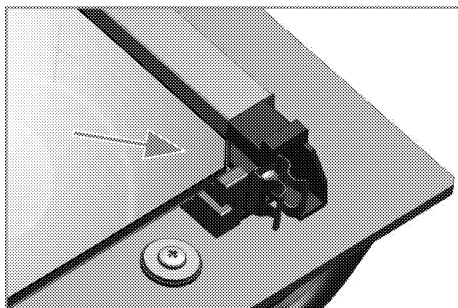
Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel (1) licht in richting A en trek het uit in richting B.

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:

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Zorg ervoor dat het toestel uitgeschakeld is en afgekoeld is om het risico op een elektrische schok te vermijden.



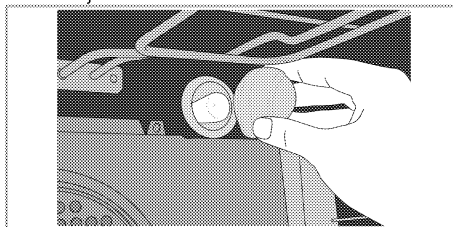
De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties, pagina 10* voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.



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. Trek de ovenlamp uit zijn fitting en vervang deze door een nieuwe.
4. Plaats het glazen deksel terug.

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.*

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.

