

Four
Ovn

CSM 61320 D

BEKO

Gelieve dit eerst te lezen!

Beste klant,

We willen graag dat u de beste resultaten krijgt met uw product dat vervaardigd is in moderne faciliteiten en dat strikte procedures op het gebied van kwaliteitscontrole heeft ondergaan.

Ons advies is daarom om deze gebruikershandleiding zorgvuldig door te lezen voordat u uw product gebruikt en deze voor toekomstig gebruik te bewaren. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij.

De gebruikershandleiding zal u ondersteunen bij het snel en veilig gebruiken van het product.

- Lees de gebruikershandleiding voordat u het product installeert en opstart.
- U dient de veiligheidsvoorschriften strikt op te volgen.
- Bewaar deze gebruikershandleiding op een gemakkelijk bereikbare plek voor toekomstig gebruik.
- Lees ook andere bij dit product geleverde documenten.
Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen.
De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

 Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.

 Waarschuwing voor gevaarlijke situaties met betrekking tot leven en eigendommen.

 Waarschuwing voor een elektrische schok.

 Waarschuwing voor brandgevaar.

 Waarschuwing voor hete oppervlakken.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Inhoudsopgave

1 Algemene informatie4

Overzicht.....	4
Technische specificaties	5
Accessoires	6
Injectortafel	7

2 Belangrijke veiligheidsvoorschriften.....8

Algemene veiligheid.....	8
Bedoeld gebruik	9
Kindveiligheid	9
Veiligheid bij het werken met gas....	10
Veiligheid bij het werken met elektriciteit	11

3 Installatie12

Voor installatie	12
Installatie en verbinding.....	13
Verwijdering	15
Verpakkingsmateriaal afvoeren	15
Toekomstig transport	15
Het oude product afvoeren	15

4 Voorbereidingen.....16

Tips om energie te besparen	16
Het eerste gebruik	16
Begintijdstelling	16
Eerste reiniging van het toestel	17

Eerste opwarming	17
------------------------	----

5 De kookplaat gebruiken 19

Algemene informatie over koken	19
Gebruik van de kookplaten	19

6 Hoe de oven te bedienen..... 21

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen.....	21
Hoe de elektrische oven te bedienen ..	22
Werkingsmodussen	22
Het gebruik van de ovenklok.....	23
De toetsvergrendeling gebruiken	25
Klok gebruiken als alarm	26
Tabel kooktijden	27
Hoe de grill bedienen	28
Tabel kooktijden voor grillen	29

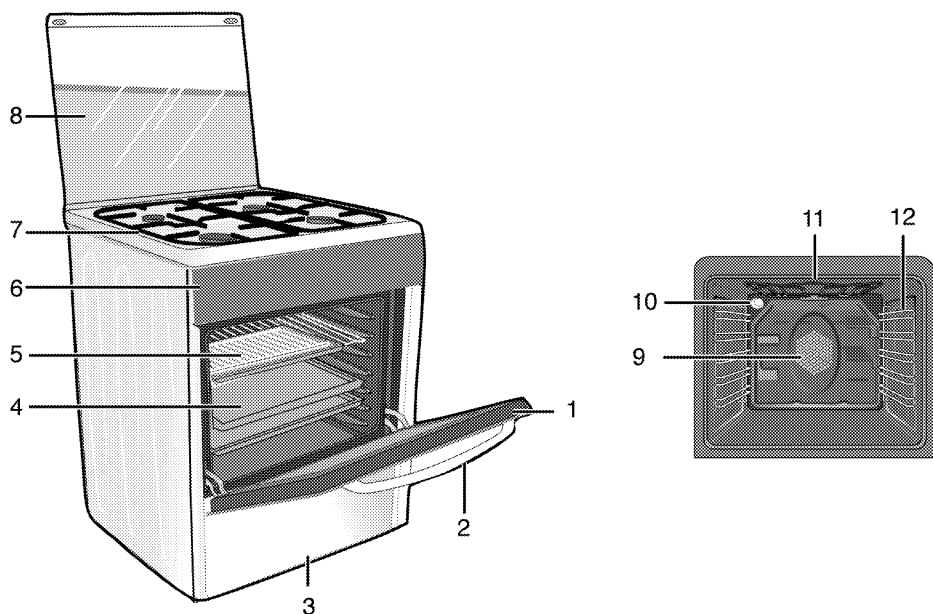
7 Onderhoud en verzorging ... 30

Algemene informatie	30
Reiniging van de kookplaat.....	30
Het bedieningspaneel reinigen	30
De oven reinigen	31
De oven deur verwijderen	31
De ovenlamp vervangen	32

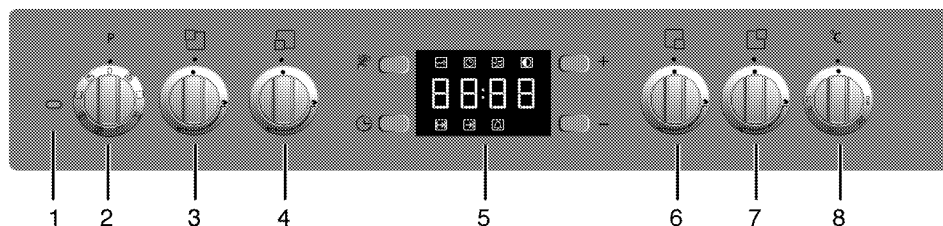
8 Problemen oplossen..... 33

1 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | Ovendeur | 7 | Branderplaat |
| 2 | Handgreep | 8 | Bovenste deksel |
| 3 | Onderste lade | 9 | Ventilatormotor (achter staalplaat) |
| 4 | Plaat | 10 | Lamp |
| 5 | Draadrooster | 11 | Grillverwarmingselement |
| 6 | Bedieningspaneel | 12 | Roosterposities |



- | | | | |
|---|---------------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Thermostaatlamp | 5 | digitale timer |
| 2 | Functieknop | 6 | hulpbrander Rechts vooraan |
| 3 | normale brander Links achteraan | 7 | normale brander Rechts achteraan |
| 4 | Wokbrander Links vooraan | 8 | Thermostaatknop |

Technische specificaties

ALGEMEEN	
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	850 mm/600 mm/600 mm
Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	2.4 kW
Zekering	min. 16 A
Kabeltype/-functionaliteit	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellengte	max. 2 m
Categorie van gasproduct	II _{2E+3+} / II _{2L3B/P}
Gastype/druk	NG G 20/20 mbar
Totaal gasverbruik	8.3 kW
Omzetting naar gas type/druk ^s – optioneel	LPG G 30/ 28-30 mbar Propaan 31/37 mbar - NG G 25/25 mbar
KOOKPLAAT	
Branders	
Links achteraan	normale brander
Stroom	2000 W
Links vooraan	Wokbranders
Stroom	3300 W
Rechts vooraan	hulpbranders
Stroom	1000 W
Rechts achteraan	normale branders
Stroom	2000 W
OVEN/GRILL	
Hoofdoven	Multifunctionele oven
Energie-efficiëntieklasse [#]	A
Binnenlamp	15–25 W
Stroomverbruik grill	2.2 kW

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

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

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

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

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

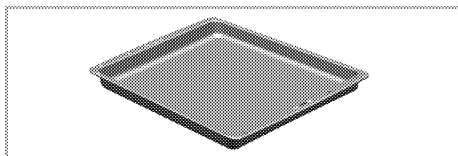
i Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

Accessoires

i 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.

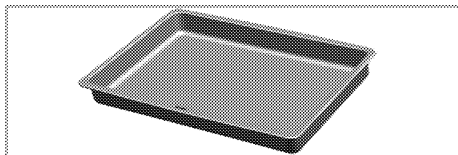
Ovenplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



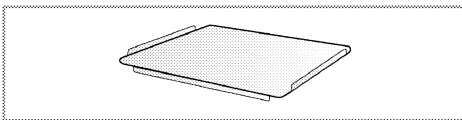
Diepe plaat

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



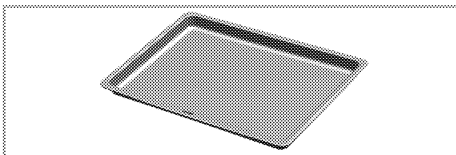
Aluminium cakeplaat

Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



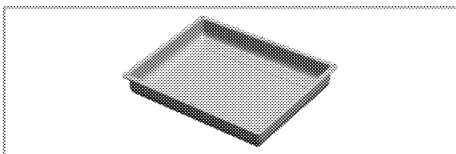
Cakeplaat

Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



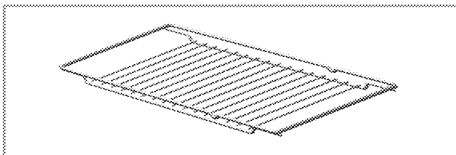
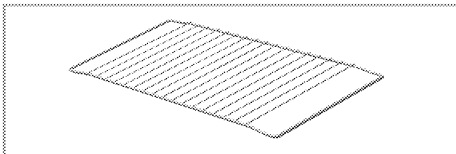
Kleine ovenplaat

Gebruikt voor kleine porties. Deze ovenplaat wordt geplaatst op de grillrooster.



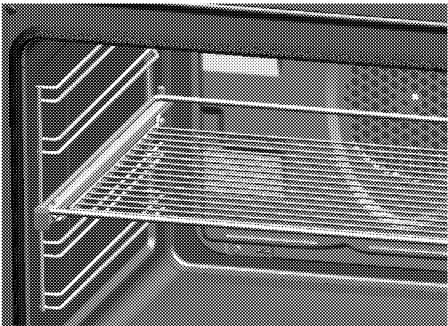
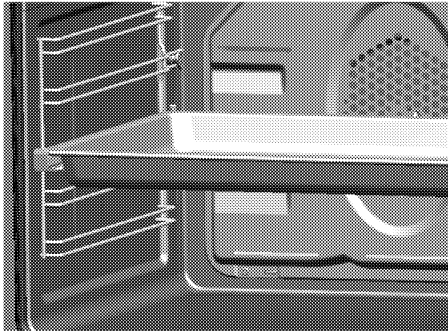
Draadrooster

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



De grillrooster en plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen

Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en grillrooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen. Als u de plaat en grillrooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijanten van het grillrek en de plaat staan.



Koffiepotadapter



Wordt gebruikt voor koffiepotten.

Injectortafel

Position kookplaatzone	2000 W Links achteraan	3300 W Links vooraan	1000 W Rechts vooraan	2000 W Rechts achteraan
Gastype / Gasdruk				
G 20/20 mbar	103	140	72	103
G 30/28-30 mbar	72	96	50	72
G 25/25 mbar	103	140	72	103
G 31/ 37 mbar	72	96	50	72

2 Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die hulp bieden bij het voorkomen van letsel en schade. Alle garantie komt te vervallen als u deze voorschriften niet opvolgt.

Algemene veiligheid

- Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale aandoeningen, of met een gebrek aan ervaring en kennis (inclusief kinderen), tenzij ze begeleid worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of die hen bijgevolg instrueert over het gebruik van het product.
Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze aan het apparaat zitten.
- 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.
- Gebruik het product niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Neem contact op met de bevoegde serviceagent.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Voer geen reparaties of wijzigingen aan het product uit. Echter kunt u sommige problemen verhelpen die geen reparaties of aanpassingen behoeven. Zie *Problemen oplossen, pagina 33*.
- Spoel het product nooit met water af! Er is kans op elektrische schokken!
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig bedïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Het product moet van het elektriciteitsnet afgesloten zijn tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiewerk.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.
- 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.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in de

pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.

- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit verwijdt.
- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas-/elektriciteitsaansluiting niet de achterkant 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.
- Zorg ervoor dat het product na gebruik altijd uitgeschakeld wordt.
- Doe de deksel niet naar beneden voordat de kookplaten of branders afgekoeld zijn.

Veeg de deksel droog voor deze te openen om te voorkomen dat er water in de achter- en binnenkant van het fornuis lekt.



Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. Anders kan de garantie ongeldig worden.

Bedoeld gebruik

Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.

"OPGELET: 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

- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Toegankelijke onderdelen van het toestel worden zeer warm terwijl het toestel in gebruik is. Houd kinderen uit de buurt tot het toestel is afgekoeld.

- **"OPGELET** Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill wordt gebruikt. Houd jonge kinderen uit de buurt."
- Bewaar 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.
- 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.

Veiligheid bij het werken met gas

- Werk aan gasapparatuur of gassystemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde gekwalificeerde personen.
- "Voor installatie dient u te controleren of de omstandigheden van de plaatselijke distributie (gastype en gasdruk) en de afstelling van het toestel compatibel zijn."
- "Dit toestel is niet verbinden aan een evacuatietoestel voor verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Er moet in het bijzonder worden gelet op de vereisten betreffende ventilatie;"
Zie Voor installatie, pagina 12
- "OPGELET: " Een kookgastoestel produceert hitte, vocht en verbrandingsproducten" in de

kamer waar dit apparaat wordt gebruikt. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is vooral bij gebruik van het toestel": zorg voor een natuurlijke ventilatie en laat de ventilatieopening open. Plaats eventueel een extra ventilatietoestel (dampkap). Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het vergroten van de mechanische ventilatie waar deze aanwezig is."

- Gastoestellen en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op correct functioneren. Plan jaarlijks een onderhoud.
- Reinig de gasbranders regelmatig. De vlammen horen blauw te zijn en gelijkmatig te branden.
- Goede verbranding is vereist bij gastoestellen. In geval van onvolledige verbranding kan zich koolmonoxide (CO) ontwikkelen. Koolmonoxide is een kleurloos, geurloos en zeer giftig gas, dat een dodelijk effect heeft in zelfs zeer kleine hoeveelheden.
- Vraag bij uw lokale gasleverancier informatie over telefoonnummers bij een gasnoodgeval en veiligheidsvoorschriften in geval van gasgeur.

Wat u moet doen wanneer u gas ruikt

 Risico op explosie en vergiftiging!
Gebruik geen open vuur en rook niet.

Bedien geen elektrische schakelaars (bijv. lichtschakelaar of deurbel).

Gebruik geen telefoon of mobiele telefoon.

1. Sluit alle kleppen op gastoestellen en gasmeters.
2. Open deuren en ramen.
3. Controleer alle buizen en verbindingen op dichtheid. Indien u nog steeds gas ruikt, verlaat dan het appartement.
4. Waarschuw de buren.
5. Bel de brandweer. Gebruik een telefoon buitenshuis.

6. Ga de eigendom niet opnieuw binnen tot men u zegt dat het veilig is dit te doen.

Veiligheid bij het werken met elektriciteit

Defecte elektrische apparatuur is een van de belangrijkste oorzaken van een brand in huis.

- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag enkel 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.

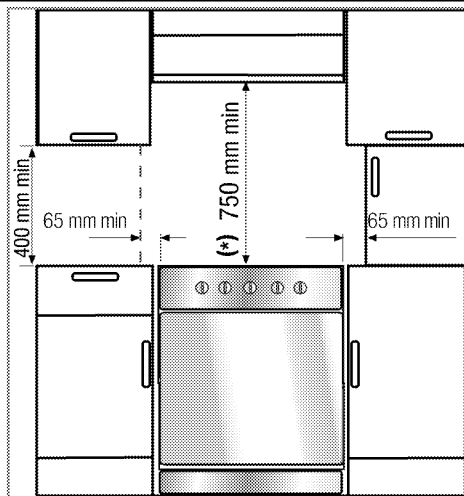
3 Installatie

Schakel de dichtstbijzijnde bevoegde serviceagent in voor de installatie van het product. Zorg ervoor dat de elektriciteits- en gasvoorzieningen aanwezig zijn voordat u contact opneemt met de bevoegde serviceagent, zodat het product gebruiksklaar is. Mochten deze niet aanwezig zijn, neem dan een bevoegd elektricien en gasfitter in de arm om de vereiste maatregelen te nemen.

-  De voorbereiding van de locatie en de elektriciteits- en gasinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.
-  Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.
-  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.

Voor installatie

Om ervoor te zorgen dat alle luchtopeningen onder het toestel vrij blijven, moet dit toestel worden geplaatst op een harde ondergrond zodat de voetjes niet in vast tapijt of in een zachte vloerbekleding wegzakken. De keukenvloer moet in staat zijn het gewicht van het toestel te dragen plus het extra gewicht van kookwaren en bakwaren en voedsel.



- Het kan worden gebruikt met elementen aan beide zijden maar om een minimumafstand van 400 mm te hebben boven de kookplaat moet u een vrije ruimte van 65 mm voorzien tussen het toestel en een muur, een keukendeel of een grote kast.
- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm).
- Het toestel komt overeen met toestelklasse 1, d.w.z. het kan worden geplaatst met de achterzijde en éénzijde naar de keukenwanden, keukenmeubilair of uitrusting van eender welke grootte. Het keukenmeubilair of of

de uitrusting aan de **andere** zijde mag enkel van dezelfde grootte of kleiner zijn.

- Elk keukenmeubilair naast het toestel moet warmtebestendig zijn (tot 100 °C min).

Kamerventilatie

De lucht voor verbranding wordt genomen van de kamerlucht en de uitlaatgassen worden rechtstreeks in de kamer uitgestoten.

Goede kamerventilatie is essentieel voor het veilige bediening van uw toestel. Indien er geen raam of deur beschikbaar is voor kamerventilatie moet er een extra ventilatie worden ged'nstalleerd.

Kamergrootte	Ventilatieopening
kleiner dan 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ tot 10 m ³	min. 50 cm ²
groter dan 10 m ³ ,den	niet vereist
In de kelder	min. 65 cm ²

Installatie en verbinding

Het product mag slechts worden ged'nstalleerd en aangesloten volgens de statutaire installatienormen.

-  Installeer het toestel niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het toestel afgegeven warmte zal leiden tot een verhoogd stroomverbruik van koeltoestellen.
- Draag het product met minstens twee personen.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.



Materiële schade!

De deur en/of hendel mag niet worden gebruikt om het toestel op te heffen of te verplaatsen.

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.



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.



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 gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het typeplaatje is zichtbaar wanneer de deur geopend wordt of bevindt zich op de achterkant van de eenheid afhankelijk van het type eenheid.

De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

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

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

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

Gaskoppeling

 Risico op explosie of vergiftiging door onprofessionele installatie. Het toestel mag enkel worden verbonden met het gasdistributiesysteem door een geautoriseerd gekwalificeerd persoon.

 Risico op explosie!
Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie.

- Gasafstelcondities en -waarden zijn aangegeven op labels (of op modellabel).
- Raadpleeg de gedetailleerde gasaansluiting- en gasconversie-

informatie in de bij dit product geleverde gebruikershandleiding.

-  Risico op explosie door schade aan de veiligheidsbuis!
De veiligheidsbuis mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komt met warme onderdelen van het toestel.
- Duw het product naar de keukenmuur.
- **Stel de poten van de oven**
Trillingen tijdens het gebruik kan verschuiving van pannen veroorzaken. Deze gevaarlijke situatie kan voorkomen worden als het product vlak en waterpas staat. Verzekert u er voor uw eigen veiligheid van dat het product vlak staat door de vier voetjes aan de onderkant te stellen door deze naar links of rechts te draaien en zo de bovenkant uit te lijnen.

Laatste controle

1. Controleer elektrische functies.
 2. Open de gastoevoer.
 3. Controleer gasinstallaties voor veilige installatie en dichtheid.
 4. Ontsteek branders en controleer het verschijnen van de vlam.
-  De vlammen zouden blauw moeten zijn en gelijkmatig moeten branden. Indien de vlammen geelachtig blijken te zijn, controleer dan de veiligheid van de positie van het branderdekseel of reinig de brander.

Verwijdering

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.

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.
- Bevestig de deksels en pannendragers met kleefband.
- 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.

Het oude product afvoeren



Voer het oude product af op een milieuvriendelijke manier. Dit apparaat draagt het symbool voor de selectieve sortering van afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit betekent dat het apparaat moet worden gehanteerd conform de Europese Richtlijn 2002/96/EG voor recycling of ontmanteling om invloed van het apparaat op het milieu te minimaliseren. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke of regionale overheid. Elektronische apparaten die niet in het proces voor selectieve sortering worden opgenomen vormen als gevolg van de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen een mogelijk gevaar voor het milieu en de menselijke gezondheid. Neem contact op met uw plaatselijke dealer of afvalbrengstation in uw regio voor informatie over het afvoeren van uw product.

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

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.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten.

Grotere pannen behoeven meer energie.

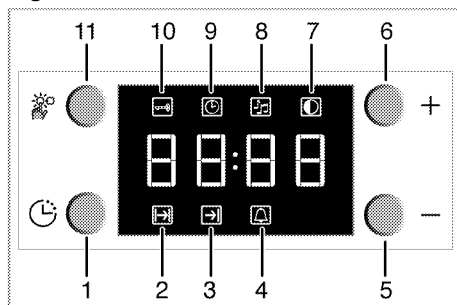
Het eerste gebruik

Begin tijdstelling

-  Voor gebruik van de oven moet de timer worden ingesteld. Indien de timer niet is ingesteld, kan de oven niet werken.

-  Bij het maken van aanpassingen, knipperen de betreffende symbolen op de klok.

Druk de (5) of (6) toetsen in om de tijd in te stellen na de eerste ingebruikname van de oven.



- 1 Programmaknop
- 2 Kooktijd
- 3 Einde kooktijd
- 4 Alarmduur
- 5 Min-toets
- 6 Plus-toets
- 7 Instelling displayhelderheid
- 8 Alarmvolume
- 9 Huidige tijd
- 10 Toetsvergrendeling
- 11 Instellingsknop

Nadat de tijd is ingesteld, kunt u het koken beginnen en beëindigen door de gewenste positie te selecteren met de temperatuurknop en bedieningsknop.

 Als de huidige tijd niet ingesteld is begint de tijdstelling vanaf **12:00**. Kloksymbool '9' wordt weergegeven om aan te geven dat de huidige tijd niet ingesteld is. Dit symbool verdwijnt zodra de tijd wordt ingesteld.

 Instellingen van de huidige tijd worden ongedaan gemaakt in geval van stroomdefect. Ze moeten opnieuw worden ingesteld.

Om de door u voorafgaande ingestelde tijd van de dag te veranderen:

1. Druk op de (11) toets om het huidige tijdsymbool te activeren '9'.
2. Druk toetsen (5) of (6) in om de huidige tijd in te stellen.

Instellingen van de schermhelderheid wijzigen

1. Druk op de (11) toets om het schermhelderheidsymbool '7' te activeren en zo de helderheid van het scherm te regelen.
2. Druk op toetsen (5) of (6) om de gewenste helderheid in te stellen.
» Geselecteerd helderheidsniveau wordt op het scherm weergegeven als **d-01**, **d-02** of **d-03**.

Eerste reiniging van het toestel

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

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.

 Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Raak de hete oppervlakken van het toestel niet aan. Houd kinderen bij het toestel vandaan en gebruik ovenhandschoenen.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen*, pagina 22.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
6. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen*, pagina 22

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 28*.
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 28*



Tijdens de eerste verhitting kunnen geur en rook worden afgegeven. Zorg voor een goede ventilatie.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken

⚠ Brandgevaar bij oververhitte olie!
Wanneer u olie verwarmt, laat het dan niet onbewaakt achter.

Probeer het vuur nooit te doven met water! Wanneer olie vuur gevat heeft, bedek onmiddellijk de pot of de pan met een deksel. Schakel de kookplaat uit indien dit veilig kan worden gedaan en bel naar de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn.

Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.

- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.

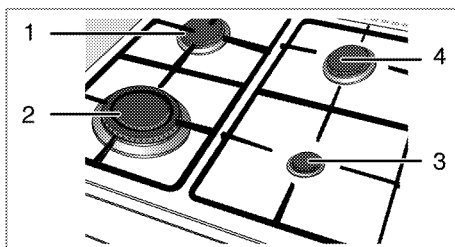
Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones.

Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

Koken met gas

- De vlam moet overeenkomen met de grootte van de kookpot. Pas de gasvlam aan zodat deze niet aan de onderkant van de kookpot komt en centreer de kookpot op het opzetstuk.

Gebruik van de kookplaten



- 1 normale brander 20–22 cm
- 2 Wokbrander 22–24 cm
- 3 hulpbrander 12–18 cm

- 4 normale brander 20-22 cm is een lijst lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.

Het grote vlamsymbool geeft het hoogste kookvermogen aan en het kleine vlamsymbool duidt op het laagste kookvermogen. In de uitpositie (top) wordt er geen gas naar de branders gevoerd.

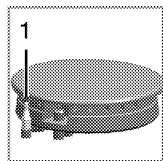
Ontsteking van de gasbranders

1. Houd de branderknop ingedrukt.
2. Draai het tegen de klok in naar het grote vlamsymbool.
» Het gas wordt aangestoken met de ontstane vonk.
3. Pas het gewenste kookvermogen aan.

Schakel de gasbranders uit.

Schakel de warmhoudzoneknop in de uitpositie (boven).

Veiligheidssysteem voor gasonderbreking (bij modellen met thermische onderdelen)



1. Veiligheidsonderbreking van de gastoevoer

Als maatregel tegen uitvallen veroorzaakt door het overvloeien van vloeistoffen in de branders wordt het veiligheidsmechanisme in gang gezet en de gastoevoer afgesloten.

- Druk de knop in en draai hem tegen de klok in om te ontsteken.

- Nadat het gas is ontstoken, moet de knop nog 3 tot 5 seconden ingedrukt blijven om het veiligheidssysteem in te schakelen.
- Als het gas niet wordt ontstoken nadat u de knop indrukt en loslaat, herhaalt u deze procedure en houdt u de knop 15 seconden lang ingedrukt.

 **Risico op snelle verbranding in het geval van onverbrand gas!**
Druk niet langer dan 15 seconden op de knop indien er geen ontsteking was.
Wacht gedurende één minuut en herstel dan het ontstekingsproces.

Wokbrander



Wokbranders helpen u om sneller te koken. Een wok is een diep soort braadpan gemaakt uit bladmetaal die vooral in de Aziatische keuken wordt gebruikt. De wok wordt gebruikt om fijngehakte groenten en vlees voor een korte tijd op een heet vuur te bakken. Omdat het eten maar voor een korte tijd op een heet vuur wordt gebakken in zulke braadpannen, die warmte snel en gelijkmatig kunnen verdelen, blijft de voedingswaarde van het eten behouden en blijven de groenten knapperig.

U kunt de wokbrander ook voor normale steelpannen gebruiken.

6 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen

-  Risico op verbranden door kokendhete stoom!
Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur - 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 ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

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

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

Tips voor het grillen

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

- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.
- Schuif de draadgrill of de bakschaal met grill in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt 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!

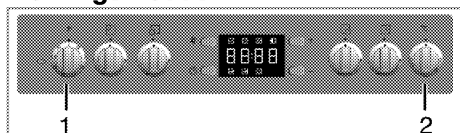
Gebruik enkel voedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

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

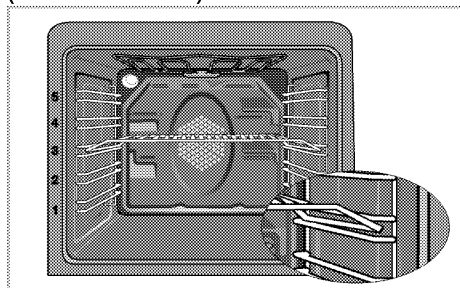
Hoe de elektrische oven te bedienen

-  Voor gebruik van de oven moet de timer worden ingesteld. Indien de timer niet is ingesteld, kan de oven niet werken.

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



- 1 Functieknop
 - 2 Thermostaatknop
1. Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
 2. Stel de thermostaatknop in op de gewenste werkingsmodus.
- » De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. Tijdens het verwarmen blijft de temperatuurlamp aan.
- Schakel de elektrische oven uit.**
Draai de functieknop en temperatuurknop naar uit-positie (bovenste stand).



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.

Werkingsmodussen

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

Boven- en onderverwarming



Boven- en onderverwarming zijn in werking. Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stoofpotjes in bakvormen. Met één schaal koken.

Onder



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

Onder-/bovenverwarming met hetelucht



Boven- en onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. Met één schaal koken.

Werking met ventilator



De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld.

Hete lucht



Alleen de hete lucht (in de achterzijde) is in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. In de meeste gevallen is voorverwarmen niet nodig. Geschikt voor bereiding van uw gerechten op verschillende roosterhoogtes. Geschikt voor koken met meerdere schalen.

"3D" functie



Boven-, onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Met één schaal koken.

Grill



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

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

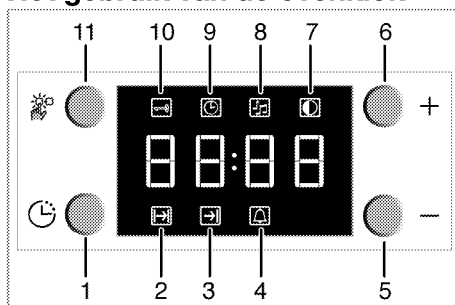
Grill+Ventilator



Het grilleffect is niet zo sterk als op volledige grill

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

Het gebruik van de ovenklok



- 1 Programmaknop
 - 2 Kooktijd
 - 3 Einde kooktijd
 - 4 Alarmduur
 - 5 Min-toets
 - 6 Plus-toets
 - 7 Instelling displayhelderheid
 - 8 Alarmvolume
 - 9 Huidige tijd
 - 10 Toetsvergrendeling
 - 11 Instellingsknop
-  De maximum in te stellen tijd voor het einde van het kookproces is 23 uren en 59 minuten. In geval van stroomstoring, zal het programma worden geannuleerd. Herprogrammatie is vereist.

 Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in de display. U moet even wachten voordat de instellingen zijn effect sorteren.

 Als de halfautomatische of volledig automatische werkingsmodus is ingesteld, kan het uur van de dag niet worden aangepast.

 Kooktijd wordt weergegeven op de display zodra het koken begint.

Inschakelen van de halfautomatische werkingsmodus

In deze werkingsmodus kunt u aanpassen hoelang de oven automatisch blijft werken (bereidingstijd) en wanneer het tijd is om automatisch uitgeschakeld te worden (einde bereidingstijd).

1. Druk, om de bereidingstijd aan te passen, de programmatoets (1) en activeer het bereidingstijdsymbool (2).
2. Pas de bereidingstijd aan met de min- (5) en plus(6)toetsen.
» Het bereidingstijdsymbool blijft branden (continue weergegeven) na het instellen van de bereidingstijd.
3. Druk, om de bereidingseindtijd in te stellen, de programmatoets (1) en activeer het bereidingstijdsymbool (3).
4. Druk - (5) en + (6) toetsen om de bereidingseindtijd in te stellen.
» Zodra de bereidingseindtijd is ingesteld branden de symbolen voor bereidingseindtijd en voor bereiden (continue weergegeven). Het symbool

voor de bereidingseindtijd (3) verdwijnt zodra het bereiden is gestart.

5. Plaats uw schotel in de oven.

6. Selecteer werkingsmodus en temperatuur.

» De timer van de oven berekent automatisch de starttijd voor het bereiden door de bereidingseindtijd en de bereidingstijd die u heeft ingesteld te gebruiken. De gekozen werkingsmodus wordt geactiveerd wanneer de starttijd voor het bereiden is gekomen en de oven tot de ingestelde temperatuur is voorverwarmd. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd.

7. Nadat het bereidingsproces voltooid is, zal "**eind**" op het scherm verschijnen en het alarmsignaal klinken.
8. Alarmsignaal klinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u gewoon op eender welke toets. Alarm wordt uitgeschakeld en de huidige tijd wordt weergegeven.

 Als u het alarm annuleert door op een willekeurige knop te duwen, gaat de oven weer werken.

Als u op een willekeurige knop duwt aan het einde van de alarmperiode, gaat de oven weer werken.

9. Schakel de oven uit met de temperatuur- en functieknop.

Schakel halfautomatische werking in.

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

1. Druk, om de bereidingstijd aan te passen, de programmatoets (1) en activeer het bereidingstijdsymbool (2).
2. Druk - (5) en + (6) toetsen om de bereidingstijd in te stellen.
» Het bereidingstijdsymbool blijft branden (continue weergegeven) na het instellen van de bereidingstijd.
3. Plaats uw schotel in de oven.
4. Selecteer werkingsmodus en temperatuur.
» De oven zal opwarmen tot de vooraf ingestelde temperatuur en zal deze temperatuur behouden tot op het einde van de kooktijd die u selecteerde.
5. Nadat het bereidingsproces voltooid is, zal **"eind"** op het scherm verschijnen en het alarmsignaal klinken.
6. Alarmsignaal klinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u gewoon op eender welke toets.

Alarm wordt uitgeschakeld en de huidige tijd wordt weergegeven.

 Als u het alarm annuleert door op een willekeurige knop te duwen, gaat de oven weer werken.

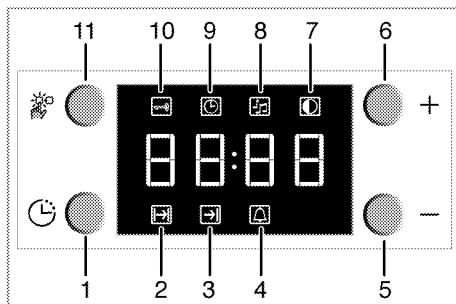
Als u op een willekeurige knop duwt aan het einde van de alarmperiode, gaat de oven weer werken.

7. Schakel de oven uit met de temperatuur- en functiekноп.

De toetsvergrendeling gebruiken

De toetsvergrendeling activeren

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



- 1 Programmaknop
- 2 Kooktijd
- 3 Einde kooktijd
- 4 Alarmeduur
- 5 Min-toets
- 6 Plus-toets
- 7 Instelling displayhelderheid
- 8 Alarmvolume
- 9 Huidige tijd
- 10 Toetsvergrendeling
- 11 Instellingsknop

1. Druk op de toets (11) om het toetsvergrendelingsymbool (10) te activeren.
» **"UIT"** zal op het scherm verschijnen.
2. Druk op plustoets (6) om de toetsvergrendeling te activeren.
» Als de toetsvergrendeling eenmaal geactiveerd is verschijnt **'aan'** op het scherm en zal het toetsvergrendelingsymbool (10) blijven branden.

 Wanneer de toetsvergrendelingsfunctie is geactiveerd kunnen bedieningspaneelknoppen uitgezonderd toets (11) niet worden gebruikt.

De toetsvergrendeling inactiveren

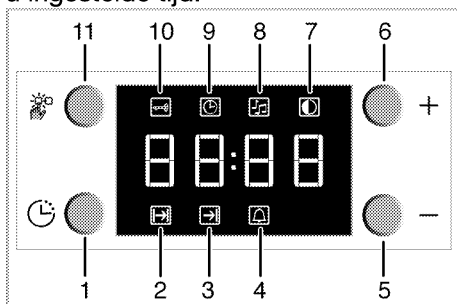
1. Druk op de regeltoets (11) om het toetsvergrendelingsymbool (10) te activeren.
» **"Aan"** zal op het scherm verschijnen.

2. Druk op min-toets (5) om de toetsvergrendeling te inactiveren.

» **"UIT"** zal worden getoond op de display nadat de toetsvergrendeling is uitgeschakeld.

Klok gebruiken als alarm

Behalve voor het kookprogramma kunt u de klok van het product gebruiken voor een waarschuwing of herinnering. De alarmklok heeft geen invloed op de ovenfuncties. Deze wordt alleen gebruikt als waarschuwing. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven te draaien. De alarmklok geeft een signaal af na het verstrijken van de u ingestelde tijd.



- 1 Programmaknop
- 2 Kooktijd
- 3 Einde kooktijd
- 4 Alarmeduur
- 5 Min-toets
- 6 Plus-toets
- 7 Instelling displayhelderheid
- 8 Alarmvolume
- 9 Huidige tijd
- 10 Toetsvergrendeling
- 11 Instellingsknop

Alarmklok instellen

1. Druk op de programmatoets (1) om het alarmtijdsymbool (4) te activeren.

i De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

2. Pas de alarmtijd aan met de min- (5) en plus(6)toetsen.

» Als de alarmtijd eenmaal ingesteld is zal het alarmsymbool aan blijven en zal de alarmtijd op het scherm verschijnen.

3. Aan het einde van de alarmtijd zal het alarmtijdsymbool (4) gaan knipperen en zal het alarmsignaal klinken.

Alarm uitschakelen

1. Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

» Alarm wordt uitgeschakeld en de huidige tijd wordt weergegeven.

Als u het alarm wilt annuleren:

1. Druk om de alarmtijd te resetten op programmatoets (1) om het alarmsymbool (4) te activeren.
2. Druk op min (5) toets en houd deze vast totdat **"00.00"** wordt weergegeven.

i Alarmtijd wordt weergegeven. Als de alarm- en kooktijd gelijktijdig worden ingesteld, wordt de kortste tijd op de display weergegeven.

Veranderen van de alarmtoon

1. Druk op de instellingstoets (11) om het alarmtoonsymbool (8) te activeren.
 2. Pas de gewenste toon aan met de min- (5) en plus(6)toetsen.
- » Geselecteerde alarmtoon wordt op het scherm weergegeven als **"b-01"**, **"b-02"** of **"b-03"**.

Tabel kooktijden

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

Bakken en roosteren

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

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat*	Eén niveau		4	175	30 ... 35
Cakes in vorm*	Eén niveau		2	180	40 ... 50
Cakes in bakpapier*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaus		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveaus		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Russisch gebak*	Eén niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveaus		1 - 5	175	18 ... 25
Koekjes*	Eén niveau		3	175	20 ... 25
	2 niveaus		1 - 5	175	25 ... 30
	3 niveaus		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Deeggebak*	Eén niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaus		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveaus		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rijk gebak*	Eén niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaus		1 - 5	200	30 ... 40
	3 niveaus		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Zuurdeeg*	Eén niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveaus		1 - 3	200	35 ... 45
Lasagne*	Eén niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Eén niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén niveau		3	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoofpotje)	Eén niveau		3	25 min. 250/max., dan 190	70 ... 90
Gebraden kip	Eén niveau		2	15 min. 250/max., dan 180 ... 190	65 ... 70
	Eén niveau		2	15 min. 250/max., dan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkoen (5,5 kg)	Eén niveau		2	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén niveau		2	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén niveau		3	200	20 ... 30
	Eén niveau		3	200	20 ... 30

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

* Voor alle etenswaren wordt eerst voorverwarmen aangeraden.

Wanneer voor bereiding voorverwarmen nodig is, verwarm de oven dan voor totdat de thermostaatlamp uit gaat.

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.

Hoe de grill bedienen

 Voor gebruik van de oven moet de timer worden ingesteld. Indien de timer niet is ingesteld, kan de oven niet werken.

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

Aanzetten van de grill

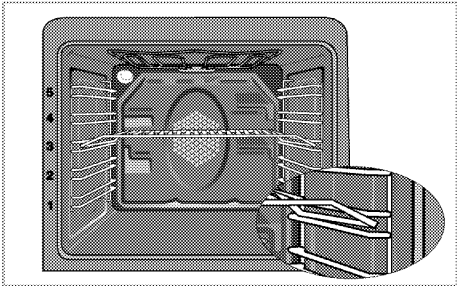
1. Draai de functieknoop naar het gewenste grillsymbool.
 2. Stel dan de gewenste grilltemperatuur in.
 3. Verwarm, indien gewenst, ongeveer 5 minuten voor.
- » Het temperatuurlampje gaat aan.

Het uitzetten van de grill

1. Draai de functieknoop naar uitpositie (top).

Roosterstanden

Het grillen geeft een minder resultaat als de draadgrill tegen de achterkant van de oven rust. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor de beste grillresultaten met de deur op zijn plaats.



i Gebruik het bovenste niveau niet om te grillen.

i **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	4...5	20...25 min. [#]
Gesneden kip	4...5	25...35 min.
Lamskoteletten	4...5	20...25 min.
Varkensvlees roosteren	4...5	25...30 min. [#]
Kalfskoteletten	4...5	25...30 min. [#]
Geroosterd brood	4	1...2 min.
[#] afhankelijk van dikte		

7 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.

 Er is een risico op een elektrische schok!

Schakel de elektriciteit uit, voordat u het toestel reinigt om een elektrische schok te voorkomen.

 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.

(optioneel) - Gebruik geen vaste metalen schrapers of schurende reinigingsmaterialen om het glazen deksel te reinigen. Het glazen oppervlak kan worden beschadigd.

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

 Gebruik geen stoomreinigers om schoon te maken.

Reiniging van de kookplaat

Gaskookplaten

1. Verwijder de opzetstukken voor de steelpan en de branderdeksele en reinig ze.
2. Reinig de kookplaat.
3. Installeer de branderdeksele en zorg ervoor dat ze correct geplaatst zijn.
4. Let erop dat de opzetstukken voor de steelpan zo worden geplaatst dat de branders centraal staan bij de installatie van de bovenste gril.

Het bedieningspaneel reinigen

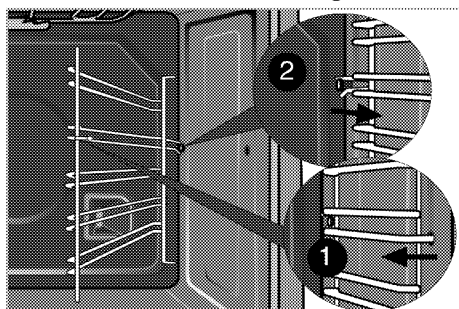
Reinig bedieningspaneel en -knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.

- i** 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

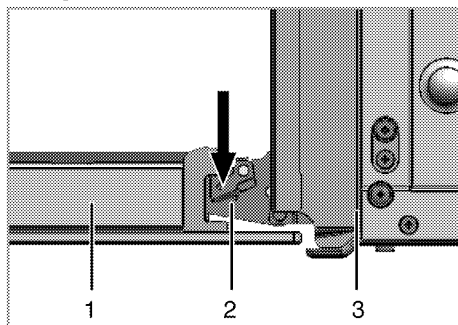
Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.

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

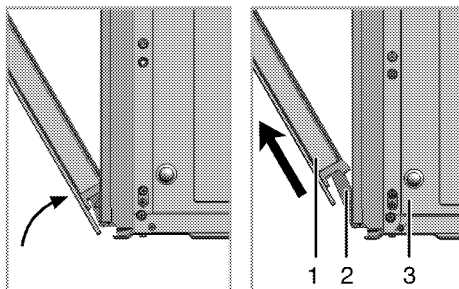
De ovendeur verwijderen

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.

- i** 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.

De ovenlamp vervangen

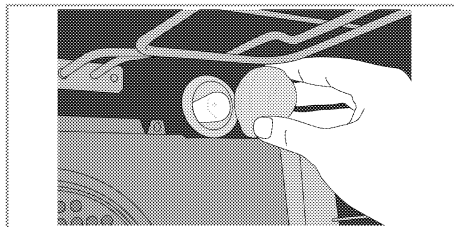
 Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Zorg ervoor dat het toestel uitgeschakeld is en afgekoeld is om het risico op een elektrische schok te vermijden.

 De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties, pagina 5* 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. Schroef de ovenlamp los door deze tegen de klok in te draaien en vervang deze door een nieuwe lamp.
4. Plaats het glazen deksel terug.

8 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. >>> <i>Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.</i> • De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> <i>Controleer de plugkoppeling.</i> • Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> <i>Mogelijk is de toetsvergrendeling geactiveerd. Schakel deze uit. (Zie. De toetsvergrendeling gebruiken, pagina 25)</i>	
Ovenverlichting werkt niet.	
• Ovenverlichting is defect. >>> <i>Vervang ovenlamp.</i> • De stroom is afgesloten. >>> <i>Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.</i>	
Oven warmt niet op.	
• Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> <i>Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.</i> • Bij modellen met een timer is de timer niet aangepast. >>> <i>Pas de tijd aan. (In producten met een magnetron bedient de timer alleen de magnetron.)</i> • De stroom is afgesloten. >>> <i>Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.</i>	
Er is geen ontstekingsvonk.	
• Geen stroom. >>> <i>Controleer zekeringen in de zekeringenkast.</i> • De tijd is niet ingesteld. >>> <i>De tijd instellen</i>	
Er is geen gas.	
• Hoofdgaskraan is afgesloten. >>> <i>Open de gaskraan.</i> • De gasleiding is gebogen. >>> <i>Installeer de gasleiding correct.</i>	

Branders branden niet juist of helemaal niet.

- Branders zijn vuil. >>> *Reinig de branderonderdelen.*
- Branders zijn nat. >>> *Droog de branderonderdelen.*
- De branderdeksel is niet veilig gemonteerd. >>> *Monteer de branderdeksel correct.*
- Gaskraan is afgesloten. >>> *Open de gaskraan.*
- Gascylinder is leeg (bij gebruik van LPG). >>> *Vervang de gascilinder.*

(Bij modellen met timer) Klokdisplay knippert of kloksymbool is aan.

- Er heeft zich eerder een stroomstoring voorgedaan. >>> *Pas de tijd aan / schakel het product uit en weer aan.*



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.

