



Horno empotrado

Manual del usuario

Inbouwoven

Gebruikershandleiding



BBIE12100XD-BBIE12100BD

ES / NL

385.4403.85/R.AF/20.04.2022/4-2

7727188411-7727188414



Estimado cliente,

Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.

Beko Gracias por elegir el aparato. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de instrucciones. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

AVISO Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



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

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones de seguridad 4

Propósito del uso	4
Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas	5
Seguridad eléctrica.....	5
Seguridad en el transporte	7
Seguridad de la instalación	8
Seguridad de uso.....	8
Advertencias sobre la temperatura	8
Uso de accesorios	9
Seguridad en la cocina	9
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	10

2 Instrucciones medioambientales 11

Regulación en materia de residuos	11
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil	11
Eliminación del material de embalaje.....	11
Recomendaciones para el ahorro de energía	11

3 Su aparato 12

Información sobre el aparato.....	12
Introducción y uso del panel de mandos del aparato	13
Control del horno	13
Funciones de funcionamiento del horno ..	14
Accesorios del aparato	15
Uso de accesorios del aparato	16
Especificaciones técnicas	19

4 Primer uso 20

Primera limpieza.....	20
-----------------------	----

5 Cómo usar el horno 21

Información general sobre el uso del horno	21
Funcionamiento de la unidad de control del horno	21

6 Información general sobre la cocción 23

Advertencias generales sobre la cocción en el horno.....	23
Pasteles y alimentos para el horno.....	23
Carne, pescado y aves de corral.....	26
Parrilla	27
Alimentos de prueba.....	28

7 Mantenimiento y cuidados 29

Información general de limpieza.....	29
Limpieza de los accesorios.....	30
Limpiar el panel de control	30
Limpiar el interior del horno (área de cocción)	31
Fácil limpieza con vapor	31
Limpiar la puerta del horno.....	32
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno	34
Limpiar la bombilla del horno.....	34

8 Solución de problemas 37

1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
 - Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
 - Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
 - El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
 - ⚠ Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
 - ⚠ Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
 - ⚠ No intente reparar o sustituir ninguna pieza del aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.
 - ⚠ No realice modificaciones técnicas en el aparato.
- ⚠ Propósito del uso**
- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
 - No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
 - **ADVERTENCIA:** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
 - El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
 - Este aparato no debe utilizarse para calentar, calentar platos, colgar toallas o ropa en el mango para su secado.

Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Puede hacer que el horno se vuelque o que se dañen las bisagras de la puerta.
- (Si su producto tiene un enchufe) Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.

Seguridad eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida

con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.

- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.
- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (Si su producto no tiene un cable de alimentación) Utilice únicamente el cable de conexión especificado en la sección "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Mientras el horno está funcionando, su superficie posterior también se calienta. Los cables de alimentación no deben tocar la superficie posterior, las conexiones pueden estar dañadas.
- No atasque los cables eléctricos en la puerta del horno y páselos sobre superficies calientes. Puede provocar un cortocircuito en la cámara de cocción y que ésta se incendie al fundirse el cable.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA:** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

(Si su producto tiene un enchufe)

- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.
- Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de

corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.



Seguridad en el transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No coloque otros objetos sobre el aparato y llévelo en posición vertical.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.

Seguridad de la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de puertas decorativas.

Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.

- No utilice el aparato sin el vidrio de la puerta principal o con el vidrio roto.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el aparato, no cuelgue toallas, guantes o textiles similares.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven y se aprietan al abrir y cerrar la puerta. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el

aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- Como el vapor puede ser exhalado, manténgase alejado mientras abre la puerta del horno. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos.
- El aparato puede estar caliente durante su uso. No toque los compartimentos calientes, las partes interiores del horno, los elementos calefactores, etc.
- Cuando coloque alimentos en el horno caliente, retire los alimentos, etc., utilice siempre guantes de cocina resistentes al calor.



Uso de accesorios

- Es importante que la parrilla y la bandeja se coloquen correctamente en los estantes de rejilla. Para obtener información detallada,

consulte la sección "Uso de los accesorios".

- Los accesorios pueden dañar el cristal de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Empuje siempre los accesorios hasta el final del área de cocción.



Seguridad en la cocina

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.
- Los residuos de comida, aceite, etc. en el área de cocción pueden incendiarse. Antes de cocinar, elimine la suciedad gruesa.
- Peligro de intoxicación alimentaria: No mantenga la comida en el horno por más de una hora antes y después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente latas cerradas y tarros de cristal. La presión acumulada puede causar que el frasco reviente.
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el

- accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado. Retire los trozos excesivos de papel antigrasa que cuelgan del accesorio o del recipiente para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca utilice papel antigrasa a una temperatura de horno superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel antigrasa que está utilizando. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
- No coloque bandejas de cocción, placas o papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.
 - Cierre la puerta del horno durante el asado. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
 - Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en

la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!
- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- No use limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de alambre o materiales con blanqueador para limpiar el vidrio de la puerta delantera del horno / (si está presente) el vidrio de la puerta superior del horno. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en operación de las funciones.

2 Instrucciones medioambientales

Regulación en materia de residuos

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

La eliminación adecuada del aparato usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar

seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

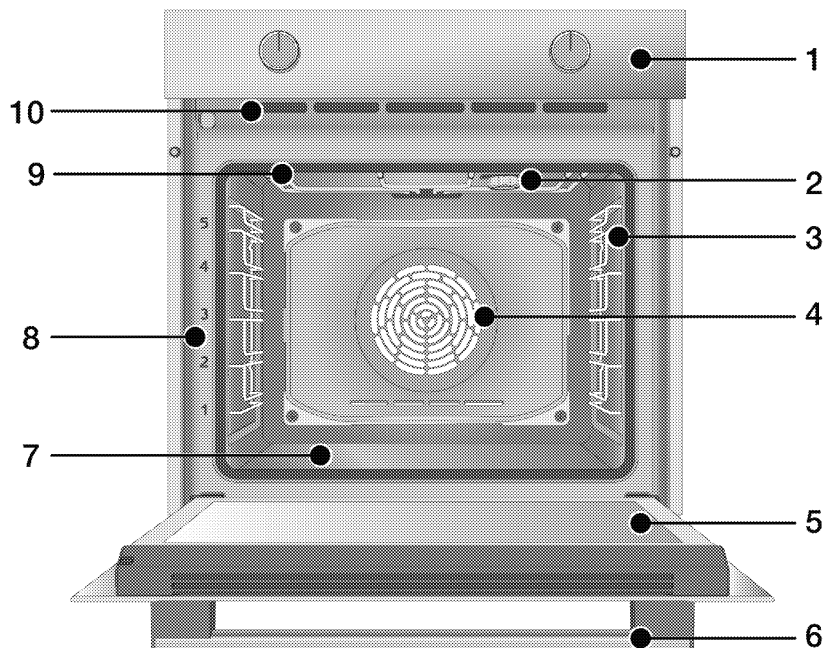
Recomendaciones para el ahorro de energía

La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto. Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual de instrucciones, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Intenta cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos recipientes de cocción en el estante de rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.

3 Su aparato

Información sobre el aparato



- 1 Panel de control
- 2 Bombilla*
- 3 Estantes de rejilla**
- 4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
- 5 Puerta
- 6 Asa
- 7 Calentador inferior (placa de acero inferior)
- 8 Posiciones de estante
- 9 Calentador superior
- 10 Los agujeros de ventilación

* En función del modelo. Es posible que el aparato no tenga una bombilla, o que el tipo y la ubicación de la bombilla difieran de la ilustración.

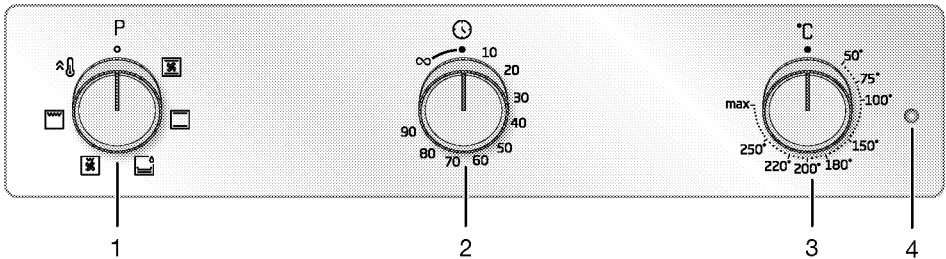
** En función del modelo. Su aparato puede estar sin estantes de rejilla. En la ilustración, los estantes de rejilla se muestran como ejemplos.

Introducción y uso del panel de mandos del aparato

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo

o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

Control del horno



- 1 Perilla de selección de funciones
- 2 Perilla del temporizador (Depende del modelo. El temporizador de su producto puede ser de 100 o 90 minutos.)
- 3 Perilla de temperatura
- 4 bombilla de termostato

Si hay uno o varios pomos que controlan el aparato, estos pomos pueden estar empotrados en el panel que sale cuando se presiona en algunos modelos. Para los ajustes que se hagan con estas perillas, primero se empuja la perilla correspondiente hacia adentro y se saca la perilla. Después de hacer el ajuste, vuelva a apretarlo y vuelva a colocar la perilla.

Perilla de selección de funciones

Puede seleccionar las funciones de funcionamiento del horno con el botón de selección de funciones. Gire a la izquierda/derecha desde la posición cerrada (arriba) para seleccionar.

Perilla de temperatura

Puede seleccionar la temperatura que desea cocinar con el botón de temperatura. Gire en el sentido de las

agujas del reloj desde la posición cerrada (arriba) para seleccionar.

Indicador de temperatura

Puede comprender la temperatura interior del horno a partir de la bombilla de temperatura. La bombilla de temperatura se encuentra en el panel de control. La bombilla de temperatura se enciende cuando el aparato se inicia y la bombilla de temperatura se apaga cuando alcanza la temperatura ajustada. Cuando la temperatura en el interior del horno desciende por debajo de la temperatura establecida, la bombilla de temperatura se enciende de nuevo.







Temporizador

Puede cocinar ajustando un tiempo de cocción determinado con el mando temporizador. Si gira la perilla a la tecla ∞ El símbolo de la alarma se enciende y la hora de alarma aparece en la pantalla una vez ajustada la hora de alarma.

Indicador	Descripción
10 - 90 o 100	Tiempo de cocción ajustable
∞	Símbolo de cocción manual

Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones se muestran aquellas que puede utilizar en su horno y las temperaturas más altas y más bajas que se pueden ajustar para estas funciones. El orden de los modos de funcionamiento mostrados aquí puede diferir de la disposición de el aparato.

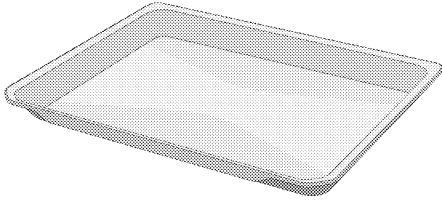
Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Calentamiento superior e inferior	*	Los alimentos se calientan desde arriba y desde abajo al mismo tiempo. Adecuado para pasteles y guisos en moldes de panadería o pasteles y pasteles. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	*	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para los alimentos que necesitan ser dorados en la parte inferior. Esta función también debe utilizarse para una fácil limpieza con vapor.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	*	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Parrilla completa	*	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla baja asistida por ventilador	*	El aire caliente calentado por la parrilla pequeña se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.
	Calentamiento rápido	-	Todos los calentadores del horno funcionan. Esta función operativa se utiliza para llevar rápidamente el horno a la temperatura deseada (precalentamiento). No lo utilice para cocinar alimentos.

* Su aparato funciona en el rango de temperatura especificado en el mando de temperatura.

Accesorios del aparato

Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en la guía del usuario no estén disponibles en el aparato.

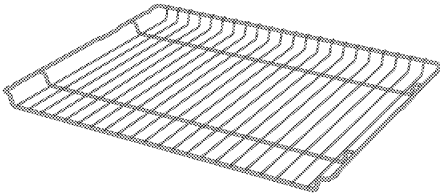
AVISO : Las bandejas del aparato pueden deformarse por efecto de la temperatura. Esto no tiene ningún efecto sobre la función. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.



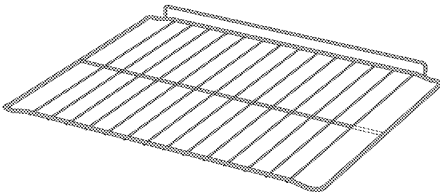
Bandeja estándar

Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.

Modelos con estantes de rejilla:



Modelos sin estantes de rejilla:



Parrilla

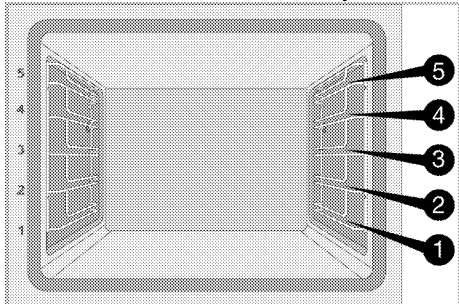
Se utiliza para freír o colocar los alimentos que se van a hornear, freír y guisar en el estante deseado.

Uso de accesorios del aparato

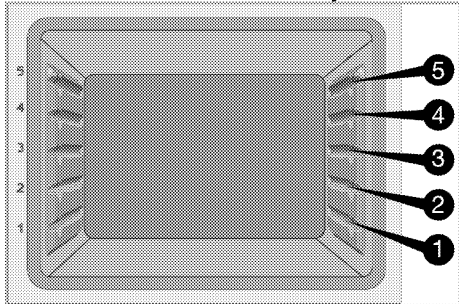
Estantes de cocina

Hay 5 niveles de posición de los estantes en el área de cocción. También puede ver el orden de los estantes en los números del marco frontal del horno.

Modelos con estantes de rejilla



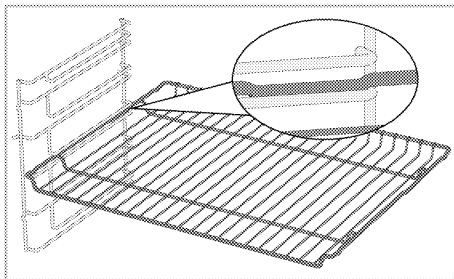
Modelos sin estantes de rejilla



Colocando la parrilla en los estantes de cocción

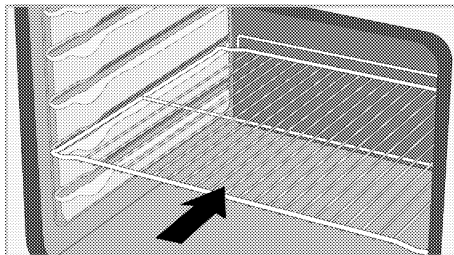
Modelos con estantes de rejilla:

Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la parrilla debe ser asegurada con el tope en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



Modelos sin estantes de rejilla:

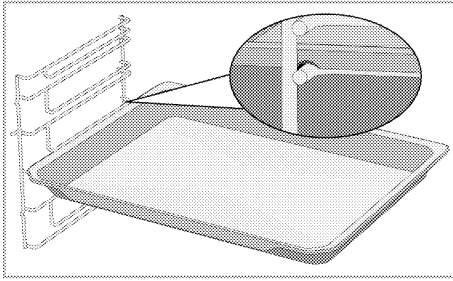
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

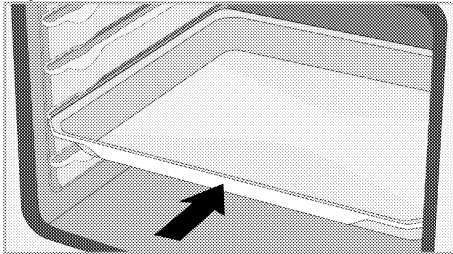
Modelos con estantes de rejilla:

También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe ser asegurada con el tapón en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



Modelos sin estantes de rejilla:

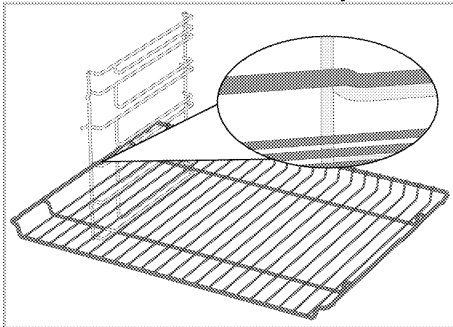
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



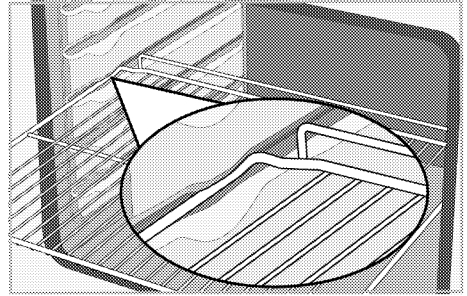
Función de tope de la parrilla

Hay una función de tope para evitar que la parrilla se salga del estante de rejilla. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Mientras retira la parrilla, puede tirar de ella hacia adelante hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.

Modelos con estantes de rejilla

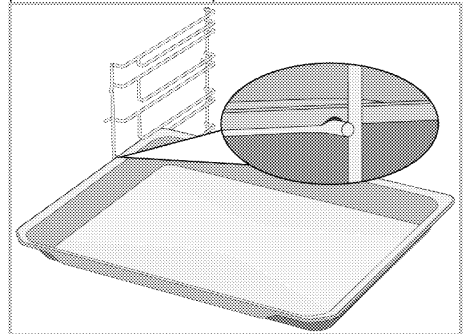


Modelos sin estantes de rejilla



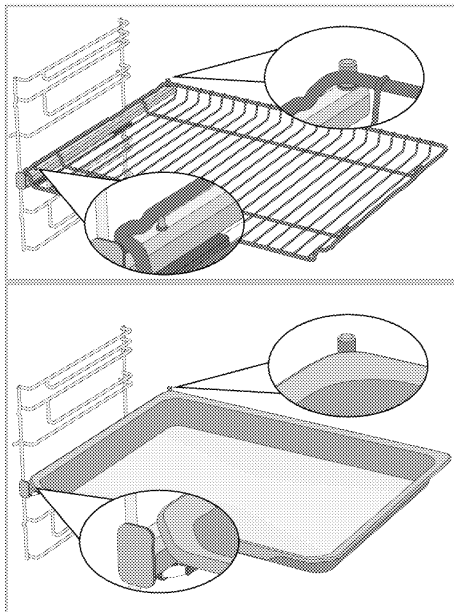
Función de tope de la bandeja de la parrilla - Modelos con estantes de rejilla

También hay una función de tope para evitar que la bandeja se salga del estante de rejilla. Mientras se retira la bandeja, suéltela del cierre trasero y tire de ella hacia usted hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.



Colocación correcta de la parrilla y la bandeja en las guías telescópicas. Modelos con estantes de rejilla y rieles telescópicos

Gracias a las guías telescópicas, podrá colocar o sacar las bandejas o la parrilla fácilmente. Al utilizar bandejas y parrillas con la guía telescópica, se debe tener cuidado de que los pasadores, en la parte delantera y trasera de las guías, se apoyen en los bordes de la parrilla y la bandeja (como se muestra en la ilustración).






Especificaciones técnicas

Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de la instalación del horno (altura/ancho/profundidad)	590 o 600 mm/560 mm/en min. 550 mm
Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50/60 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo total de energía	2.4 kW
Tipo de horno	El horno asistido por ventilador

Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay).

La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador, 2-Calentamiento por ventilador 3- Parrilla baja asistida por ventilador, 4-Calentamiento superior e inferior.

-  Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.
-  Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.
-  Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.

Primera limpieza

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno que se encuentran dentro del aparato.
3. Encienda el aparato durante 30 minutos y luego apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase "Funciones del horno". Puede aprender a manejar el horno en la siguiente sección.
5. Espere a que el horno se enfríe.
6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios;

Limpie los accesorios que retire del horno con agua detergente y una esponja de limpieza suave.

AVISO La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

AVISO Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar el horno

Información general sobre el uso del horno

Ventilador de refrigeración (Puede que no exista en el aparato.)

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación con nada. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse.

El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.

La luz del horno

La bombilla del horno se enciende cuando el horno comienza a cocinar. En algunos modelos, la bombilla está encendida durante la cocción, mientras que en otros se apaga después de un cierto tiempo.

Funcionamiento de la unidad de control del horno

Encender el horno

Cuando seleccione una función de funcionamiento con la que desee cocinar con el mando de selección de

funciones y fije una temperatura determinada con el mando de temperatura, el horno comenzará a funcionar. Debe girar la perilla del temporizador a un tiempo de cocción específico o al símbolo ∞ para iniciar el funcionamiento del horno. {i}

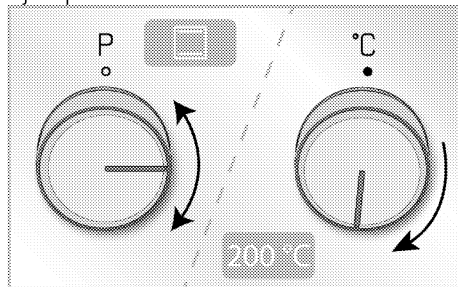
Apagar el horno

Puede apagar la cámara de cocción girando los botones de selección de funciones, temperatura y temporizador a la posición de apagado (arriba).

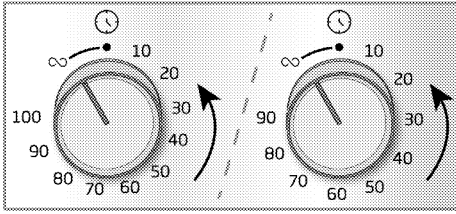
Cocción manual para seleccionar la temperatura y la función de funcionamiento del horno

Puede cocinar haciendo un control manual (con su propio mando) sin ajustar el tiempo de cocción, seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas de sus alimentos.

Ejemplo:



1. Seleccione la función operativa que desea cocinar mediante el botón de selección de funciones.
2. Ajuste la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura.
3. Gire la perilla del temporizador hasta el símbolo ∞.

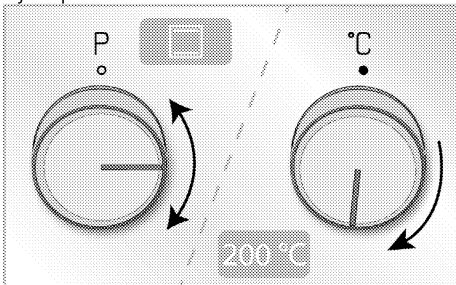


» Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas y la bombilla de temperatura se encenderá. Cuando la temperatura en el interior del horno alcanza la temperatura ajustada, la bombilla de temperatura se apaga. La cámara de cocción no se apaga automáticamente después de iniciar la cocción. Usted mismo debe controlar la cocción y apagarla. Cuando termine de cocinar, apague el horno girando los botones de selección de funciones, temperatura y temporizador a la posición de apagado (arriba).

Cocine ajustando el tiempo de cocción;

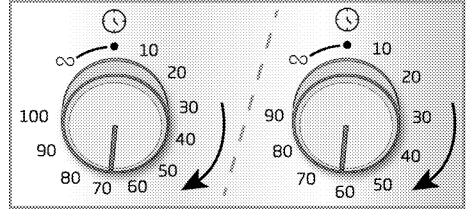
Puede hacer que el horno se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específica de su alimento y ajustando el tiempo de cocción en el temporizador.

Ejemplo:



1. Seleccione la función operativa que desea cocinar mediante el botón de selección de funciones.

2. Ajuste la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura.
3. Gire la perilla del temporizador hasta el momento en que desee cocinar.



» Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas y la bombilla de temperatura se encenderá. Cuando la temperatura en el interior del horno alcanza la temperatura ajustada, la bombilla de temperatura se apaga.

4. Al finalizar el tiempo de cocción, el botón del temporizador gira automáticamente en sentido contrario a las agujas del reloj. Suena un tono de advertencia y el horno deja de cocinar.
5. Si ha terminado de cocinar, apague el horno girando los botones de selección de funciones y de temperatura a la posición de apagado (arriba). Si desea continuar, gire la perilla del temporizador hasta un determinado tiempo de cocción. El horno sigue funcionando con la función y la temperatura ajustadas.

Para apagar la cocción antes de la hora establecida;

1. Gire la perilla del temporizador en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que llegue a la posición de apagado (arriba).
2. Apague el horno girando las perillas de selección de funciones y de temperatura a la posición de apagado (arriba).

6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos. Además, también puede encontrar algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más apropiados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

Advertencias generales sobre la cocción en el horno

- Mientras se abre la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores de los muebles debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados asegura que se obtenga el mejor rendimiento de la cocina. Tenga en cuenta siempre las

advertencias e informaciones del fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.

- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles antigrasa que se desbordan del contenedor pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar la calidad de su cocina. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para un buen rendimiento en la cocina, coloque su comida en la estantería correcta recomendada. No cambie la posición del estante durante la cocción.

Pasteles y alimentos para el horno

Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar una batería de cocina externa, prefiera la cerámica oscura, antiadherente y resistente al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar usando utensilios de cocina en la parrilla, colóquelos en el centro y no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- La cocción de cada receta puede variar dependiendo de la cantidad de alimentos y del tamaño de los utensilios de cocina.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y la superficie inferior de los alimentos

de pastelería no se dora uniformemente.

- Si utiliza papel de cocina durante la cocción, se puede observar un poco de dorado en la superficie inferior de los alimentos. En este caso, es posible que deba extender el tiempo de cocción unos 10 minutos.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.
- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.
- Cocine los alimentos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Consejos para hornear pasteles

- Si la tarta está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, use una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10°C.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.

- Si se cocina bien por dentro pero el exterior está pegajoso, use una cantidad menor de líquido, reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para cocinar pasteles

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocción. Humedezca las hojas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y mezcla de yogur.
- Si la masa se está cocinando lentamente, asegúrese de que el grosor de la que ha preparado no desborde la bandeja.
- Si la masa está dorada en la superficie pero el fondo no está cocido, asegúrese de que la cantidad de salsa que va a utilizar para la masa no es demasiado en el fondo de la masa. Para un dorado uniforme, intente repartir la salsa de manera uniforme entre las hojas de masa y la masa.
- Hornee su pastelería en la posición y la temperatura adecuadas según la tabla de cocción. Si la parte inferior aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en un estante inferior para la próxima cocción.

Tabla de cocción para repostería y alimentos a hornear

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pasteles en bandeja	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	180	30 ... 40
Tortas en el moho	Molde de pastel en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	30 ... 40
Pequeños pasteles	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	150	20 ... 30

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bizcocho	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	160	30 ... 40
	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	160	20 ... 30
Galletas	Bandeja de repostería*	Calentamiento superior e inferior	3	170	25 ... 35
Masa de repostería	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	200	35 ... 45
Masa	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200	20 ... 30
Pan integral	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	200	30 ... 40
Lasaña	Molde rectangular de vidrio/metal en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2 o 3	200	30 ... 40
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 70
Pizza	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200 ... 220	10 ... 20

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Carne, pescado y aves de corral

Los puntos clave del tostado

- Sazonar con jugo de limón y pimienta antes de cocinar todo el pollo, pavo y trozos grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular unos 4 o 5 minutos de tiempo de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.
- Después de que el tiempo de cocción haya terminado, deje la carne en el horno durante unos 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en un estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.
- Cocine los alimentos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Tabla de cocción para carne, pescado y aves

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	60 ... 80
Jarrete de cordero (1.5 - 2.0 kg)	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/max, a continuación 170	110 ... 120
Pollo asado (1.8-2 kg)	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	15 mins. 250/max, a continuación 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	150 ... 210
Pescados	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

La carne roja, el pescado y la carne de ave se doran rápidamente cuando se asan a la parrilla, tienen una hermosa corteza y no se secan. Los filetes de carne, las brochetas de carne, las salchichas, así como las verduras jugosas (tomates, cebollas, etc.) son especialmente adecuados para la parrilla.

Advertencias generales

- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.
- **Cierre la puerta del horno durante el asado. No asar nunca con la puerta del horno abierta. Las superficies**

calientes pueden causar quemaduras!

Los puntos clave de la parrilla

- Prepare alimentos de similar grosor y peso tanto como sea posible para la parrilla.
- Colocar las piezas a asar en la parrilla o en la bandeja de la parrilla distribuyéndolas sin exceder las dimensiones del calentador.
- Dependiendo del grosor de las piezas a asar, los tiempos de cocción indicados en la tabla pueden variar.
- Deslice la parrilla o la bandeja de la parrilla hasta el nivel deseado en el horno. Si está cocinando en la parrilla, deslice la bandeja del horno hasta el estante inferior para recoger los aceites. La bandeja del horno que va a deslizar debe tener un tamaño que cubra toda el área de la parrilla. Es posible que esta bandeja no se incluya con el aparato. Ponga un poco de agua en la bandeja del horno para facilitar la limpieza.

Tabla de parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pescados	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Trozos de pollo	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	4	250	20 ... 30
Chuletas de cordero	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Carne - (en rodajas)	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Chuleta de ternera	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Gratén de verduras	Parrilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 4

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

Voltear los trozos de comida después de la mitad del tiempo total de cocción.

Parrilla baja asistida por ventilador

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pescados	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	200	30 ... 35
Trozos de pollo	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	250	25 ... 35

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	250	30 ... 40
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Parrilla Ponga una bandeja en un estante inferior	Parrilla baja asistida por ventilador	3	15 mins. 250, a continuación 180 ... 190	90 ... 110

No precaliente todos los alimentos asados en esta mesa de parrilla.

Alimentos de prueba

- Los alimentos de esta tabla de cocción se preparan de acuerdo con la norma EN 60350-1 para facilitar las

pruebas del aparato a los institutos de control.

- Cocine los alimentos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Tabla de cocción para alimentos de prueba

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Pequeños pasteles	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	150	20 ... 30
Bizcocho	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	160	30 ... 40
	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	160	20 ... 30
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 70

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 4
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	4	250	20 ... 30

Gire la comida después de la mitad del tiempo total de asado.

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

7 Mantenimiento y cuidados

Información general de limpieza

⚠ Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su aparato en el lavavajillas.

Inox y superficies inoxidables

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidables o inoxidables.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

Superficies esmaltadas

- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Si el aparato tiene una función de limpieza con vapor fácil, puede realizar una limpieza con vapor fácil para la suciedad ligera no permanente. (Ver el apartado "Limpieza fácil con vapor")
- En caso de manchas persistentes, se puede utilizar el limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un paño para fregar que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.
- El horno debe enfriarse para su limpieza en el área de cocción. La limpieza en superficies calientes creará tanto peligro de incendio como de daños con la superficie esmaltada.

Superficies catalíticas

- Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo.
- Las paredes catalíticas tienen una superficie mate y porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben ser limpiadas.
- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite, en este caso se recomienda reemplazar las piezas.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.
- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el

agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.

- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Puede dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del aparato no se dejen húmedas ni con detergente. Si no, puede producirse corrosión en estas juntas.

Limpieza de los accesorios

A menos que se indique lo contrario en el manual de instrucciones, no lave los accesorios del aparato en el lavavajillas.

Limpiar el panel de control

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.

- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

Limpiar el interior del horno (área de cocción)

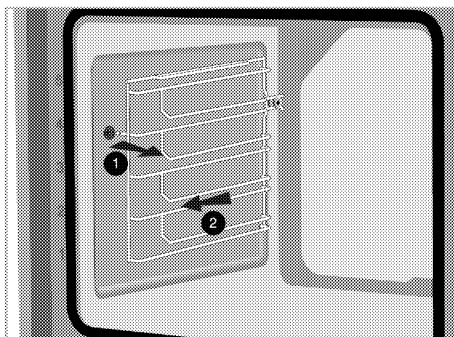
Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

Limpiar las paredes laterales del horno

Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Paredes catalíticas" para obtener información. Si el aparato es un modelo con estantes de rejilla, retire estos antes de limpiar las paredes laterales. Luego complete la limpieza como se describe en la sección "Información general de limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

1. Retire la parte delantera del estante de rejilla tirando de él en la pared lateral en la dirección opuesta.
2. Tire del estante de rejilla hacia usted para retirarlo completamente.



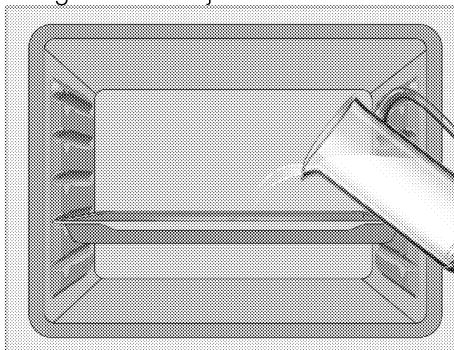
3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

Fácil limpieza con vapor

Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Asegura una fácil limpieza porque la suciedad (habiendo esperado no demasiado tiempo) se ablanda con el vapor que se forma en el interior del horno y las gotas de agua se condensan en las superficies internas del horno.

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Vierte 500 ml de agua en la bandeja del horno y coloca la bandeja en la segunda bandeja del horno.

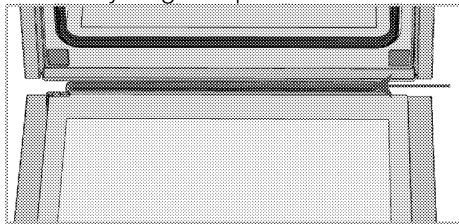


3. Ponga el horno en modo de limpieza fácil con vapor y hágalo funcionar a 100°C durante 15 minutos.

Abra la puerta inmediatamente y limpie las superficies internas del horno con una esponja o un paño húmedo. Al abrir la puerta, saldrá vapor. Esto puede crear un riesgo de quemaduras. Tengan cuidado al abrir la puerta del horno. Utilice agua tibia con líquido de lavado, un paño suave o una esponja para limpiar la suciedad persistente y límpiela con un paño seco.

i Durante el modo de limpieza con vapor fácil, el agua que está en la piscina en la base del horno para ablandar los residuos / suciedad levemente formados dentro de la cavidad del horno se evaporará y condensará en la cavidad del horno y en el vidrio interior de la puerta del horno, por lo que el agua puede gotear. cuando se abre la puerta del horno. Limpie la condensación tan pronto como se abra la puerta del horno.

Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato. Después de la condensación en el horno, puede haber agua o humedad en el canal de la piscina debajo del horno. Después de su uso, limpie este canal de piscina con un paño húmedo y luego séquelo.



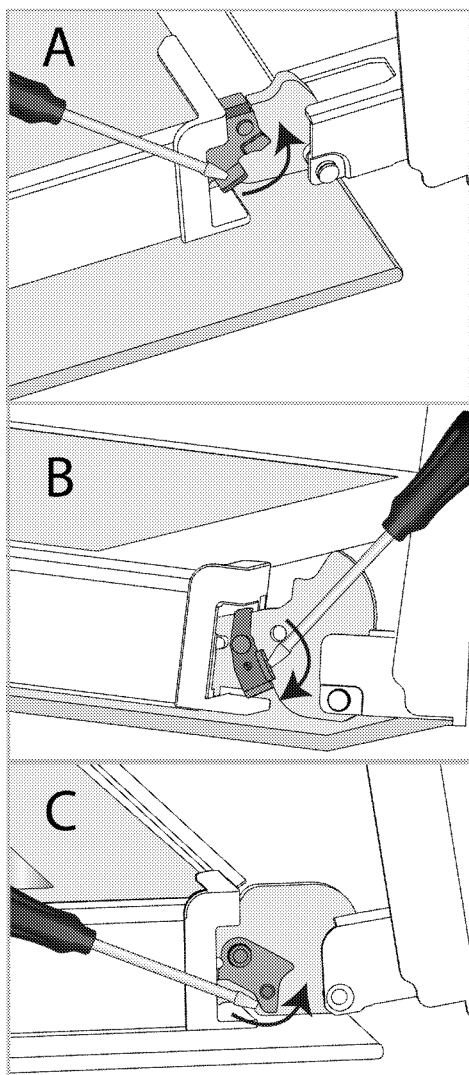
Limpiar la puerta del horno

i No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

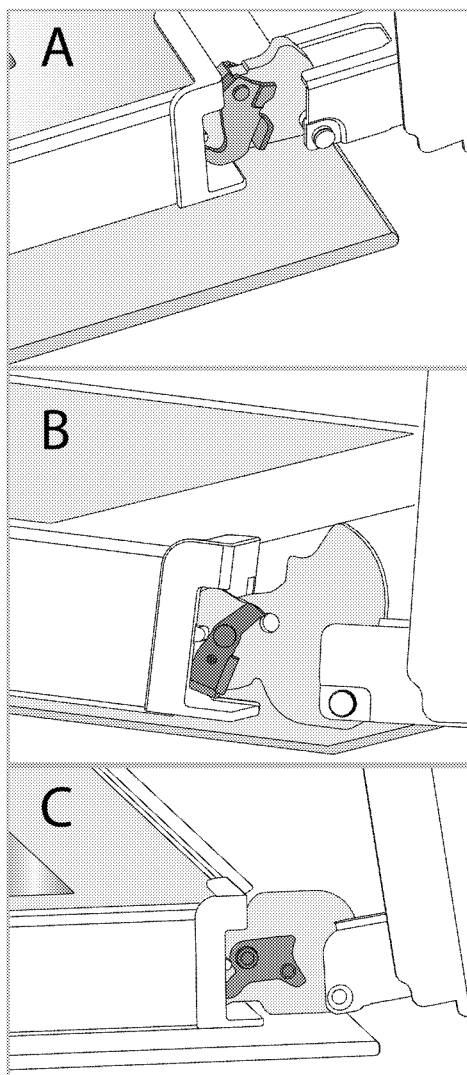
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los vidrios interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco. Limpie el cristal con vinagre y luego enjuáguelo contra los residuos de cal que se puedan producir en el cristal del horno.

Quitar la puerta del horno

1. Abra la puerta del horno.
 2. Abrir las pinzas de la bisagra de la puerta delantera a la derecha e izquierda presionando hacia abajo como se muestra en la ilustración.
- El tipo de bisagra (A), (B), (C) varía según el modelo del producto. Las figuras siguientes muestran cómo abrir todos los tipos de bisagras.
- La bisagra tipo (A) está disponible en tipos de puertas normales.
- La bisagra tipo (B) está disponible en tipos de puerta de cierre suave.
- La bisagra tipo (C) está disponible en tipos de puerta de apertura / cierre suave.

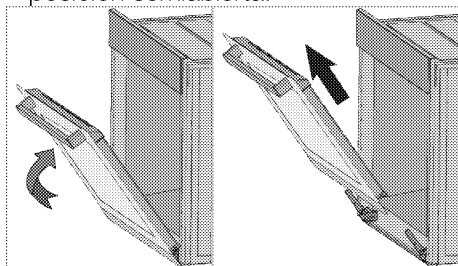


Bloqueo de bisagra - posición cerrada



Bloqueo de la bisagra - posición abierta

3. Lleve la puerta del horno a una posición semiabierta.



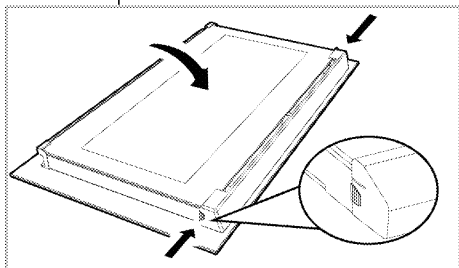
4. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

i Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirarla deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

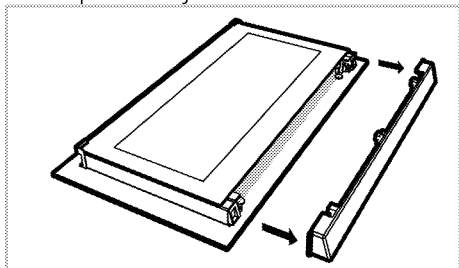
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno

El vidrio interno de la puerta de entrada del aparato puede ser removido para su limpieza.

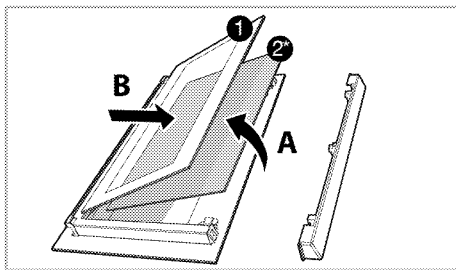
1. Abra la puerta del horno.



2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delantera, hacia usted presionando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírela.



3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el vaso más interno (1) hacia 'A' y luego, retírela tirando hacia 'B'.



- 1 El panel de vidrio más interno
- 2* Panel de vidrio interior (Puede que no exista en el aparato.)
4. Si el aparato tiene un vidrio interior (2), repita el mismo proceso para desprenderlo (2).
5. El primer paso para reagrupar la puerta es volver a montar el cristal interior (2). Coloque el borde biselado del vidrio para que coincida con el borde biselado de la ranura de plástico. (Si el aparato tiene un cristal interior). El vidrio interior (2) debe ser fijado a la ranura de plástico más cercana al vidrio interior (1).
6. Al volver a montar el cristal interior (1), preste atención a colocar la cara impresa del cristal en el cristal interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores del vidrio interior (1) para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores.
7. Empuja el componente plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

Limpiar la bombilla del horno

En caso de que se ensucie la puerta de cristal de la bombilla del horno en el área de cocción, límpiela con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquela con un paño seco. En caso de fallo de la bombilla del horno, puede reemplazar la bombilla del horno siguiendo las secciones que siguen.

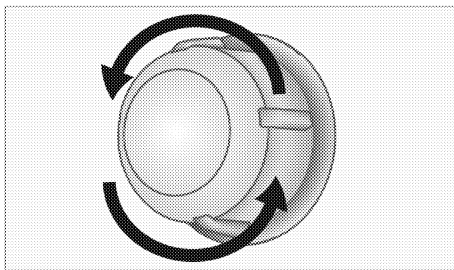
Reemplazar la bombilla del horno

⚠ Advertencias generales

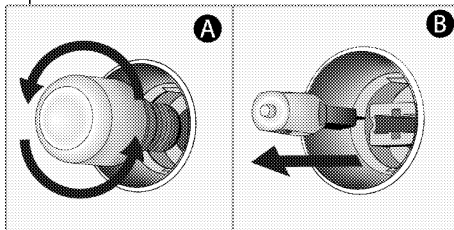
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte el conector eléctrico y espere a que el horno se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las bombillas utilizadas en este aparato deben soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

Si su horno tiene una bombilla redonda,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire la cubierta de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.



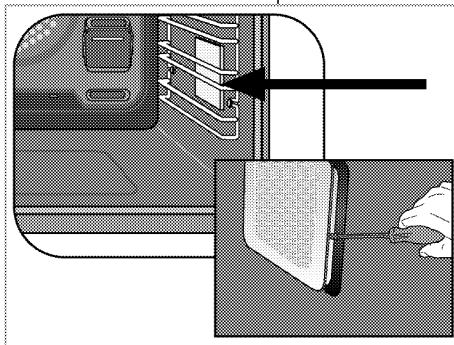
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

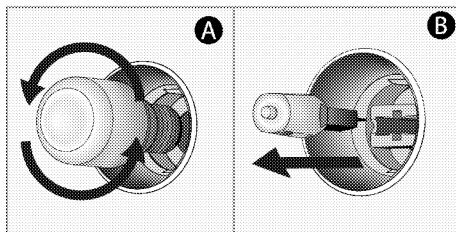
Si el horno tiene una bombilla cuadrada,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire los estantes de rejilla de acuerdo con la descripción.



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador.

4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



5. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y los estantes de rejilla.

8 Solución de problemas

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

El horno emite vapor cuando está en uso.

- Es normal que el vapor se escape durante el funcionamiento. >>>*Esto no es un fallo.*

Las gotas de agua se producen durante la cocción.

- El vapor que se produce durante la cocción puede condensarse y formar gotas de agua al chocar con superficies frías del aparato. >>>*Esto no es un fallo.*

El aparato emite ruidos metálicos al calentarse y enfriarse.

- Cuando las partes metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido. >>>*Esto no es un fallo.*

El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>>*Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>>*Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. >>>*Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.*

La luz del horno no funciona.

- La bombilla del horno está defectuosa. >>>*Cambie la bombilla del horno.*
- La energía está cortada. >>>*Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*

El horno no calienta.

- Puede que no se ajuste a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>>*Poner el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- En los modelos equipados con un temporizador, el temporizador no está ajustado. >>>*Ajuste el tiempo.*
- La energía está cortada. >>>*Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*

(En los modelos con temporizador) La pantalla del reloj está parpadeando o el símbolo del reloj está encendido.

- Se ha producido un corte de energía anterior. >>>*Ajuste el tiempo / Cambio del aparato y enciéndalo de nuevo.*



Inbouwoven
Gebruikershandleiding



NL



Beste klant,

Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

Beko hartelijk dank voor uw keuze van ons product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt en bewaar het voor eventuele raadpleging. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en lees alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven.

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

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



Gevaar dat kan resulteren in brandwonden door contact met hete oppervlakken.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



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

1 Veiligheidsinstructies 4

Doel van het gebruik.....	4
Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren.....	5
Elektrische veiligheid.....	6
Veiligheid tijdens het transport.....	7
Installatieveiligheid.....	8
Veiligheid tijdens gebruik:.....	8
Temperatuur waarschuwingen.....	9
Het gebruik van de accessoires.....	9
Veiligheid tijdens de bereiding.....	9
Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging.....	10

2 Milieuriichtlijnen 12

Afvalstoffenverordening.....	12
Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct.....	12
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	12
Aanbevelingen voor energiebesparing.....	12

3 Uw product 13

Inleiding van het product.....	13
Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product.....	14
Oven bediening.....	14
Bedieningsfuncties van de oven.....	15
Product accessoires.....	16
Het gebruik van de accessoires van het product.....	17
Technische specificaties.....	20

4 Eerste gebruik 21

Eerste reiniging.....	21
-----------------------	----

5 Hoe de oven te bedienen 22

Algemene informatie over het gebruik van de oven.....	22
Bediening van het oven bedieningspaneel22	

6 Algemene informatie bij het koken 24

Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven.....	24
Gebak en oven etenswaren.....	24
Vlees, vis en gevogelte.....	27
Grill.....	28
Test etenswaren.....	29

7 Onderhoud en verzorging 31

Algemene reinigingsinformatie.....	31
De accessoires reinigen.....	32
Het bedieningspaneel reinigen.....	32
De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone).....	33
Eenvoudige stoomreiniging.....	33
De deur van de oven reinigen.....	34
De interne glasplaat verwijderen van de oven deur.....	36
De ovenlamp reinigen.....	36

8 Probleemoplossing 39

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die u zullen helpen risico's van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
 - Als het product wordt overgedragen naar een andere persoon of tweedehands wordt gebruikt, moeten de handleiding, de productlabels en alle andere relevante documenten en accessoires ook worden overhandigd met het product.
 - Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die optreedt als resultaat van het niet naleven van deze instructies.
 - Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
 - ⚠ De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
 - ⚠ Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
 - ⚠ U mag geen enkel onderdeel van het product proberen te repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
 - ⚠ Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.
- ⚠ Doel van het gebruik**
- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
 - Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere

doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor de opwarming, het warmen van borden of het ophangen van handdoeken of kleding op het handvat om deze te laten drogen.



Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door

kinderen tenzij ze onder toezicht staan.

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.

- Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er niet op zitten. Dit kan de oven doen kantelen of de scharnieren beschadigen.
- (Als uw product een stekker heeft) Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijderd.



Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van het fornuis). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft) Gebruik enkel het netsnoer zoals gespecificeerd in het hoofdstuk “Technische specificaties”.
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Wanneer de oven is ingeschakeld, wordt de achterwand ook heel warm. Het netsnoer mag niet in contact komen met de

achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.

- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. U kunt kortsluitingen veroorzaken in de oven en hij kan in brand schieten als de kabels smelten.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.

(Als uw product een stekker heeft)

- Voer de stekker van het product niet in een

stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).

- Raak de stekker nooit aan met natte handen! Als u de stekker uit het stopcontact wilt verwijderen mag u niet aan het snoer trekken maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.



Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen andere items op het product en draag het product rechtop.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelpastic verpakkingsmateriaal of dik

karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.

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



Installatieveiligheid

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



Veiligheid tijdens gebruik:

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.

- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Het handvat van de oven mag niet worden gebruikt om

handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen.

- De scharnieren van het product beweven en spannen aan wanneer de deur wordt geopend of gesloten. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.



Temperatuur waarschuwingen

WAARSCHUWING!

- Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
 - Aangezien stoom kan vrijkomen, moet u de ovendeur voorzichtig openen.

De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

- Het product kan heet zijn tijdens gebruik. Raak de hete onderdelen, de interne onderdelen en de verwarmingselementen, etc. niet aan.
- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u etenswaren in de hete oven plaatste, wanneer u ze verwijderd, etc.



Het gebruik van de accessoires

- Het draadrooster en de schotel moeten correct op het rooster worden geplaatst. Raadpleeg het hoofdstuk “Het gebruik van de accessoires” voor meer gedetailleerde informatie
- Accessoires kunnen het glas van de deur beschadigen wanneer de deur wordt gesloten. Duw de accessoires altijd tot het einde van de kookzone.



Veiligheid tijdens de bereiding

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw

etenswaren. Alcohol verdampst bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.

- Afval van etenswaren, olie, etc. in de kookzone kunnen in brand schieten. Verwijder ruw vul voor de bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor en na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen kommen opwarmen. De opgebouwde druk kan de container doen barsten.
- Plaats het bakpapier in een schotel of een oven accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde oven. Verwijder alle overtollige stukken bakpapier die over het accessoire of de container hangen om het risico van contact met de oven te voorkomen. Gebruik nooit bakpapier bij een

hogere oventemperatuur dan de maximale gebruikt temperatuur zoals gespecificeerd op het bakpapier dat u gebruikt. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de oven.

- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan de basis van de oven beschadigen.
- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.



Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de het glas vooraan van de oven / (indien aanwezig) glas van de bovenste deur te reinigen. Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.
- Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.

2 Milieurichtlijnen

Afvalstoffenverordening **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.

Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

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.

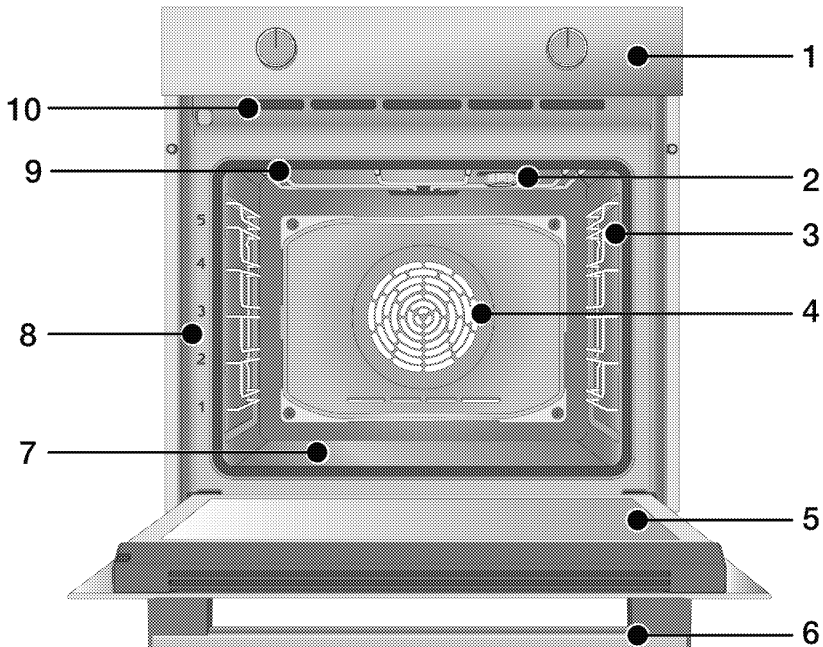
Aanbevelingen voor energiebesparing

Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

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

3 Uw product

Inleiding van het product



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Lamp*
- 3 Draadroosters**
- 4 Ventilatormotor (achter stalen plaat)
- 5 Deur
- 6 Handvat
- 7 Onderste verwarmingselement (onderste stalen plaat)
- 8 Legplank posities
- 9 Bovenste brander
- 10 Ventilatieopeningen

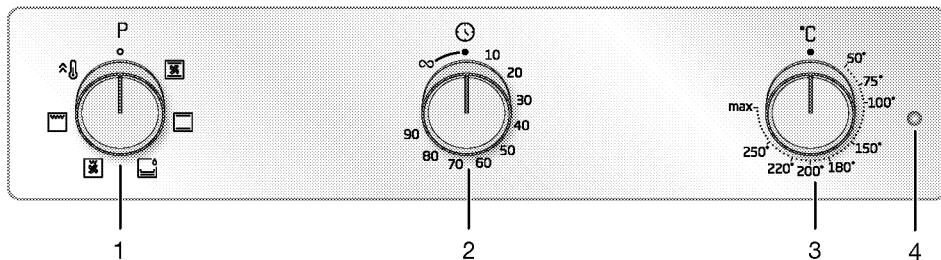
* Dit hangt af van het model. Uw product heeft mogelijk geen lamp, of het type en de locatie van de lamp kan verschillen van de afbeelding.

** Dit hangt af van het model. Uw product heeft mogelijk geen draadroosters. In de afbeelding worden de draadroosters weergegeven als voorbeeld.

Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

Oven bediening



- 1 Functie selectiekноп
- 2 Timer-knop (Het hangt af van het model. De timer van uw product kan 100 of 90 minuten zijn.)
- 3 Temperatuur knob
- 4 Thermostaatlamp

Als er knoppen zijn om uw product te bedienen, zitten deze in sommige modellen verzonken in het paneel en ze komen er uit wanneer zo worden ingedrukt. Als u instellingen wilt uitvoeren met deze knoppen, moet u eerst de relevante knop indrukken en de knop uittrekken. Nadat u de instelling hebt uitgevoerd, drukt u de knop opnieuw in.

Functie selectiekноп

U kunt de bedieningsfuncties van de oven selecteren met de functie selectiekноп. Draai naar links/rechts van de gesloten (top) positie om te selecteren.

Temperatuur knob

U kunt de gewenste temperatuur instellen voor uw bereiding met de temperatuurknop. Draai rechtsom van

de gesloten (top) positie om te selecteren.

Temperatuurindicator

U kunt de interne temperatuur van de oven aflezen met de temperatuurlamp. De temperatuurlamp bevindt zich op het bedieningspaneel. De temperatuurlamp schakelt in wanneer het product start en de temperatuurlamp schakelt uit wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Als de temperatuur in de oven daalt onder de ingestelde temperatuur schakelt de lage temperatuurlamp opnieuw in.







Timer

U kunt een bepaalde bereidingstijd instellen met de timer-knop. Als u de knop naar het symbool draait, ∞ kunt u handmatig etenswaren bereiden (onder uw controle).

Indicator	Beschrijving
10 - 90 of 100	Instelbare bereidingstijd
∞	Handmatige bereidingssymbool

Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel; de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kunnen worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

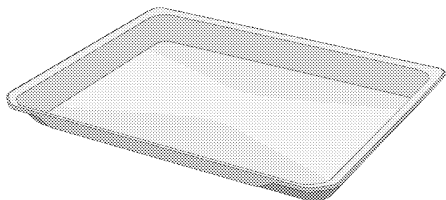
Funciesymbool	Funciebeschrijving	Temperatuurbereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Bovenste en onderste verwarmingselement	*	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes en stoofpotjes in bakvormen of cakes en gebak. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Onderste verwarmingselement	*	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die onderaan moeten bruinen. Deze functie mag enkel worden gebruikt om de stoomreiniging gemakkelijker te maken.
	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Volledige grill	*	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Ventilator ondersteund laag rooster	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door de kleine grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.
	Snel opwarmen	-	Alle verwarmingselementen van de oven werken. Deze bedieningsfunctie wordt gebruikt om de oven snel op te warmen tot de gewenste temperatuur (voorverwarmen). Niet gebruiken om etenswaren te bereiden.

* Uw product werkt binnen het temperatuurbereik zoals vermeld op de temperatuurknop.

Product accessoires

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

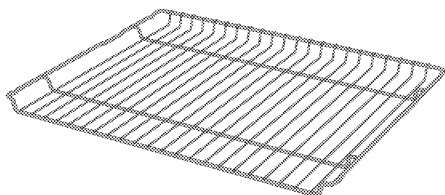
OPMERKING : De schotels in uw product kunnen vervormd raken door het effect van de temperatuur. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.



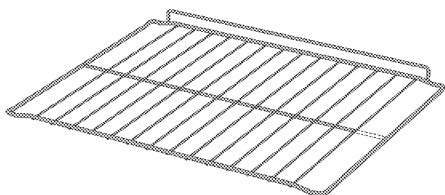
Standaard plaat

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

Modellen met legplanken met draad:



Modellen zonder legplanken met draad:



Draadrooster

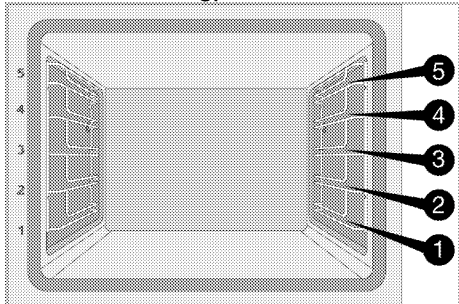
Dit wordt gebruikt om te braden of om de etenswaren die u wilt bakken, braden en stoven op de gewenste plaat te plaatsen.

Het gebruik van de accessoires van het product

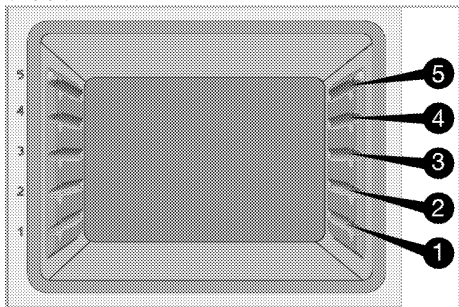
Kookplaten

Er zijn 5 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

Modellen met legplanken met draad



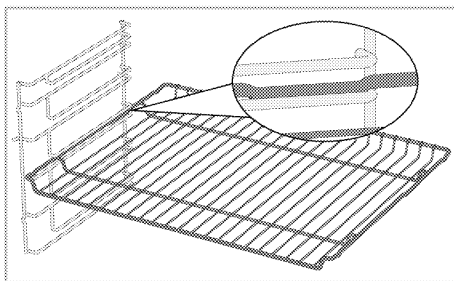
Modellen zonder legplanken met draad



Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

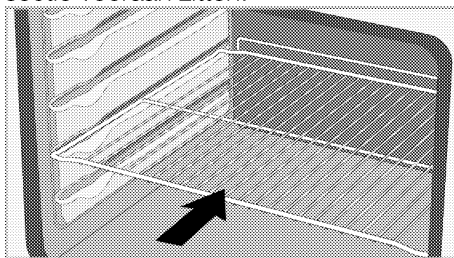
Modellen met legplanken met draad:

Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de rooster zijplaten. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet het draadrooster worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag de stopper niet overschrijven en in contact komen met de achterwand van de oven.



Modellen zonder legplanken met draad:

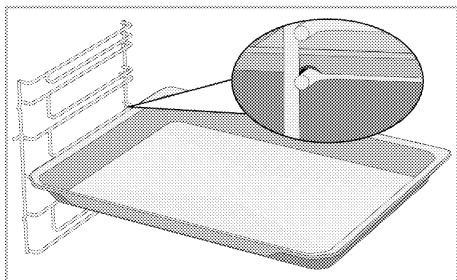
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.



De schotel op de kookplaten plaatsen

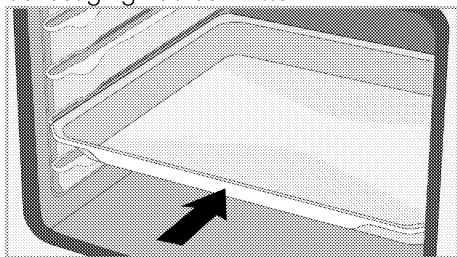
Modellen met legplanken met draad:

Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag de stopper niet overschrijven en in contact komen met de achterwand van de oven.



Modellen zonder legplanken met draad:

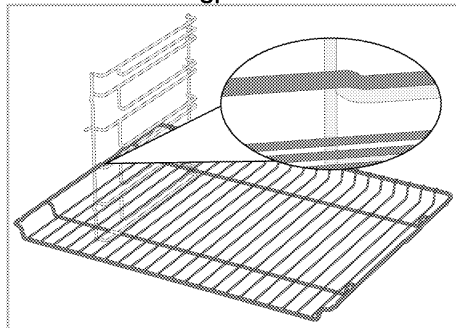
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



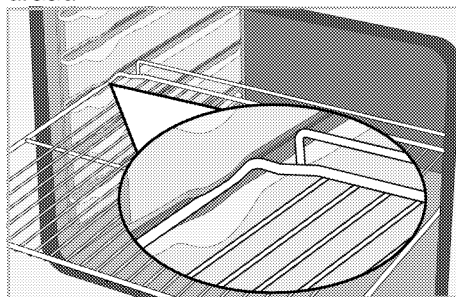
De stopperfunctie van het draadrooster

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

Modellen met legplanken met draad

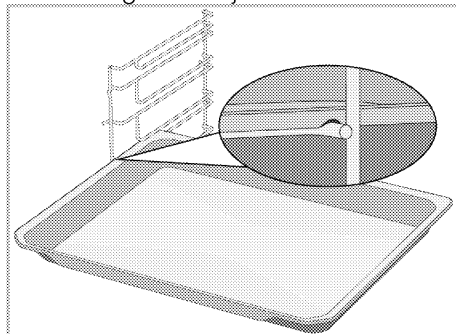


Modellen zonder legplanken met draad



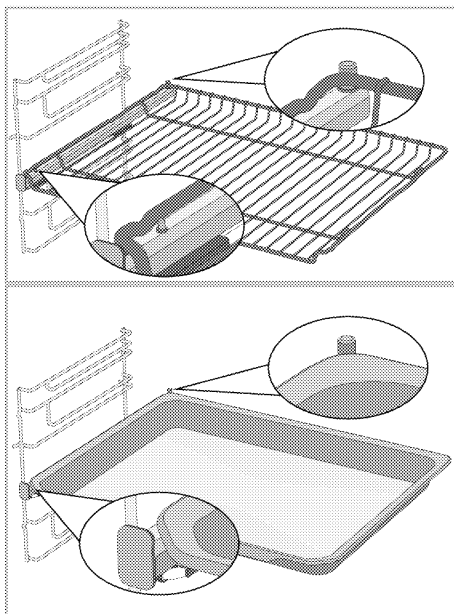
De stopperfunctie van het draadrooster - Modellen met legplanken met draad

Er is ook een stopperfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit de plaat zou schieten. Wanneer u de schotel verwijdert, moet u deze los maken van de vergrendeling achteraan en naar u toe trekken tot aan de stopper. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.



De correcte plaatsing van het draadrooster en schotel op de telescopische rails -Modellen met legplanken met draad en telescopische rails

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



Technische specificaties

Algemene specificaties

Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte)	590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spanning / Frequentie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik	2.4 kW
Oventype	Oven bijgestaan met een ventilator

Basis: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt vermeld in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1 norm. Deze waarden worden bepaald bij een standaardlading met onderste-bovenste verwarmingselement of door een ventilator ondersteunde opwarming (indien van toepassing) functies.

De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming, 2-Ventilator verwarming 3- Ventilator ondersteund laag rooster, 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.

-  De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.
-  De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.
-  De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

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

Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires uit de oven.
3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg de "Bedieningsfunctie van de oven" In het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.
5. Wacht tot de oven is afgekoeld.
6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

Voor u de accessoires begint te gebruiken;

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdert met wasmiddel en een zachte spons.

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

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

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over het gebruik van de oven

Koelventilator (Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de ovendeur. U mag deze ventilatieopeningen nooit afdekken. Zo niet kan de oven oververhitten. De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruikt. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

Oven verlichting

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

Bediening van het oven bedieningspaneel

De oven inschakelen

Wanneer u een functie selecteert die u wilt gebruiken voor uw bereiding met de functie selectieschakelaar en een bepaalde temperatuur instelt met de temperatuurknop begint de oven te werken. U moet de timer-knop op een

specifieke bereidingstijd of  symbool draaien om de oven in te schakelen.

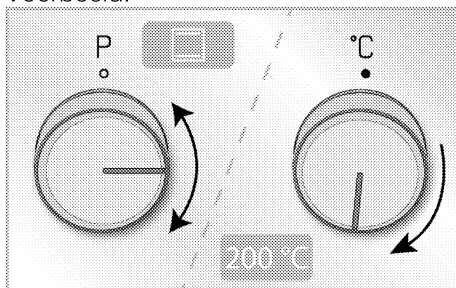
De oven uitschakelen


U kunt de oven uitschakelen door de functie selectieknop en de temperatuurknop in de uit-positie (omhoog) te draaien.

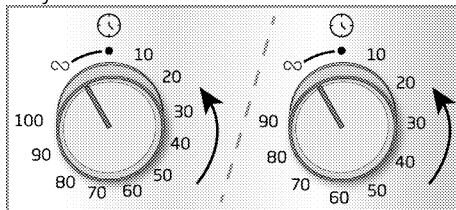
Handmatig koken om de temperatuur en functie van de oven te selecteren

U kunt de instelling van uw bereiding handmatig uitvoeren (naar wens) zonder de bereidingstijd in te stellen door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht.

Voorbeeld:



1. Selecteer de functie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functie selectieschakelaar.
2. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop.
3. Draai de timer-knop op het  symbool.



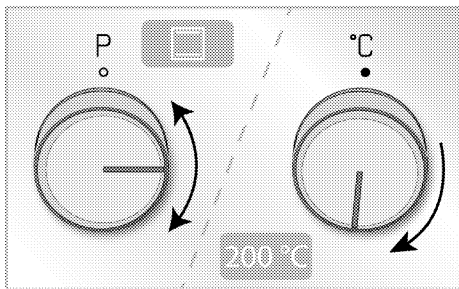
» Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en de temperatuurlamp licht op. Als de temperatuur in de oven

de ingestelde temperatuur bereikt, schakelt de lage temperatuurlamp uit. De oven schakelt niet automatisch uit na de bereiding. U kunt de oven zelf bedienen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding kunt u de oven uitschakelen door de functie selectie-, temperatuur- en timer-knoppen in de uit-positie (omhoog) te draaien.

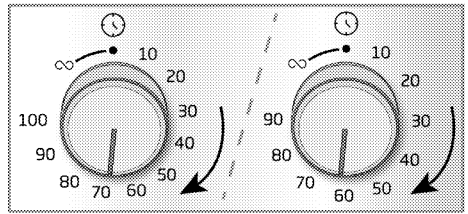
Koken door de bereidingstijd in te stellen;

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

Voorbeeld:



1. Selecteer de functie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functie selectieschakelaar.
2. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop.
3. Draai de de timer-knop op de gewenste tijdsduur



- » Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en de temperatuurlamp licht op. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, schakelt de lage temperatuurlamp uit.
4. Aan het einde van de bereidingstijd draait de timer-knop automatisch linksom. Er weerklinkt een geluidssignaal en de oven schakelt uit.
 5. Als uw bereiding voltooid is, kunt u de oven uitschakelen door de functie selectie-, temperatuur- en timer-knoppen in de uit-positie (omhoog) te draaien. Als u wilt doorgaan, draait u de knop terug op een bepaalde bereidingstijd. De oven blijft werken aan de ingestelde functie en temperatuur.

Als u de oven vroeger wilt uitschakelen dan de tijdsduur die u hebt ingesteld;

1. Draai de timer-knop linksom tot u de uit-positie (omhoog) bereikt.
2. Schakel de oven uit door de functie selectieknop en de temperatuurknop in de uit-positie (omhoog) te draaien.

6 Algemene informatie bij het koken

Deze sectie biedt tips bij de bereiding en het koken van uw gerechten.

U vindt hier bovendien een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswaren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens de bereiding kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.
- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidingsstabellen.

- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwingen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bereiding beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik:.
- Voor een goede bereiding moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei geven.
- Als de bereidingsstapel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de producten kan variëren naargelang de

hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.

- Vormen van metaal, keramiek en glas verlengen de kooktijd en de onderkant van gebakjes wordt niet gelijkmatig bruin.
- Als u bakpapier gebruikt tijdens het koken, kan er een beetje bruin worden aan de onderkant van het voedsel. In dat geval moet u wellicht uw kooktijd met ongeveer 10 minuten verlengen.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.
- Kook het voedsel dat wordt aanbevolen in de kooktabel met een enkele plaat.

Tips om cakes te bereiden.

- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.
- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.

- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.
- Als hij goed doorbakken is maar de buitenzijde is kleverig moet u een kleinere hoeveelheid vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips om gebak te bereiden

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

Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Cakes in schotel	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	180	30 ... 40
Cakes in vorm	Cakevorm op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	30 ... 40
Kleine cakes	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 ... 35
	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	150	20 ... 30
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	30 ... 40
	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	20 ... 30
Koekje	Gebak plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	25 ... 35
Deeg gebak	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	35 ... 45
Rijk gebak	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	20 ... 30
Volledig brood	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige vorm op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 of 3	200	30 ... 40
Appeltaart	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 ... 70
Pizza	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200 ... 220	10 ... 20

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

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

Vlees, vis en gevogelte

De belangrijkste punten bij braden

- Kruiden met citroensap en peper voor u kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duurt 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Kook het voedsel dat wordt aanbevolen in de kooktabel met een enkele plaat.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplan k positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
Lamsschenke I (1.5 - 2.0 kg)	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, dan 170	110 ... 120
Gebraden kip (1.8-2 kg)	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	15 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
Kalkoen (5.5 kg)	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	20 ... 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

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

Grill

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

Algemene waarschuwingen

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

De belangrijke punten bij het grillen

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

Grill-tabel

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Stukjes kip	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 35
Gehaktbal (runds vlees) - 12 stukken	Draadrooster	4	250	20 ... 30
Lamskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (gesneden)	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Kalkskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Groentengratin	Draadrooster	4 - 5	220	20 ... 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 ... 4

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

Ventilator ondersteund laag rooster

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

Niet voorverwarmen voor alle gegrilde etenswaren in deze grill tabel.

Test etenswaren

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming met de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controleinstanties.
- Kook het voedsel dat wordt aanbevolen in de kooktabel met een enkele plaat.

Bereidingstabel voor test etenswaren

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

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

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

Grill

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 ... 4
Gehaktbal (rundsvlees) - 12 stukken	Draadrooster	4	250	20 ... 30

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

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

7 Onderhoud en verzorging

Algemene reinigingsinformatie

▲ Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- U hoeft geen speciaal reinigingsmiddel te gebruiken voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge microvezeldoek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.

- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

Email oppervlakken

- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Als uw product is voorzien van een eenvoudige stoomreinigingsfunctie kunt u de eenvoudige stoomreinigingsfunctie gebruiken voor licht, niet-hardnekkig vuil. (Raadpleeg het "Eenvoudige stoomreiniging" hoofdstuk)
- Voor hardnekkige vlekken kunt u het oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-krassend schuur sponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.
- De oven moet afkoelen voor de reiniging in de kookzone. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel een

brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.

Katalytische oppervlakken

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

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar

ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.

- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het apparaat niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

De accessoires reinigen

Tenzij anders vermeld in de handleiding mag u de accessoires van het product niet wassen in de vaatwasmachine.

Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond

de knoppen kunnen worden verwijderd.

- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak in uw oven.

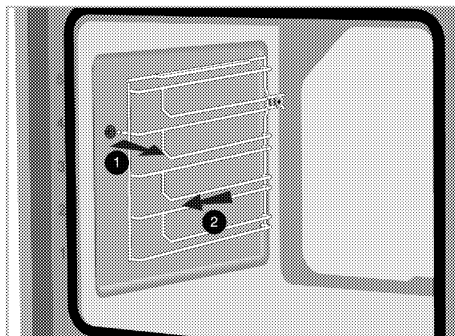
De binnenwanden van de oven reinigen

De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model. Als er een katalytische wand is, verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Katalytische wanden" voor meer informatie.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:

1. Verwijder de voorzijde van het draadrooster door het op de zijwand te trekken in de tegenovergestelde richting.
2. Trek het draadrooster naar u toe en verwijder het volledig.

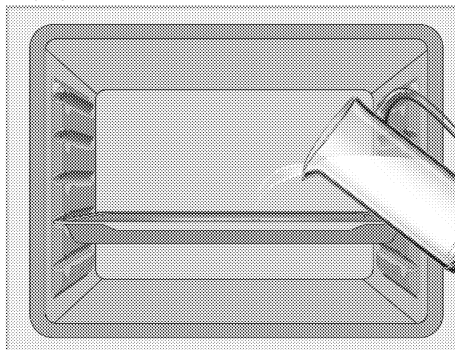


3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

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

Dit garandeert een eenvoudige reiniging omdat het vuil (aangezien u niet te lang hebt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die vormt in de oven en de waterdruppels die condensereren op de interne oppervlakken van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet 500 ml water in de ovenlade en plaats de lade op het 2de rek van de oven.



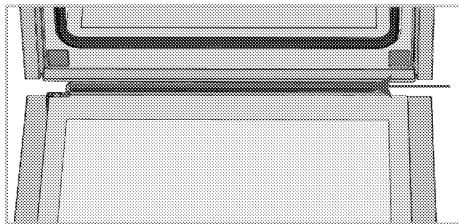
3. Stel de oven in op de eenvoudige stoomreinigingsmodus en schakel hem in aan 100°C gedurende 15 minuten.

Open de deur onmiddellijk en neem de interne oppervlakken van de oven af met

een vochtige spons of doek. Er zal stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Dit kan het risico van brandwonden creëren. Open de ovendeur voorzichtig. Gebruik warm water met vloeibaar wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te reinigen en neem het af met een droge doek.

i Tijdens de eenvoudige stoomreinigingsmodus zal water dat zich in het zwembad aan de onderkant van de oven bevindt om licht gevormde resten / vuil in de ovenruimte te verzachten, verdampen en condenseren in de ovenruimte en het binnenste glas van de ovendeur, waardoor water kan druppelen wanneer de ovendeur wordt geopend. Veeg de condens weg zodra de ovendeur wordt geopend.

Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model. Na de condensatie in de oven kan er water of vocht in het kanaal onder de oven lopen. Maak deze zwembadgoot na gebruik schoon met een vochtige doek en droog hem daarna af.



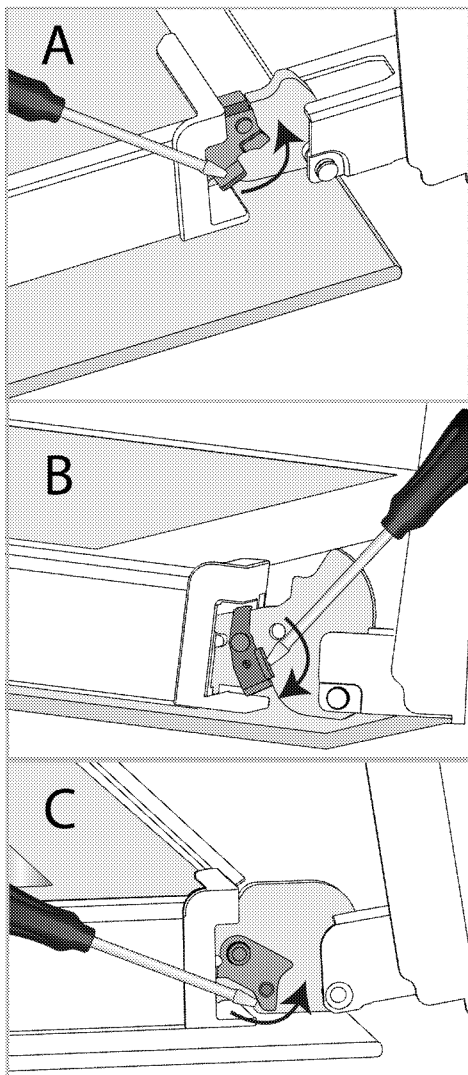
De deur van de oven reinigen

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

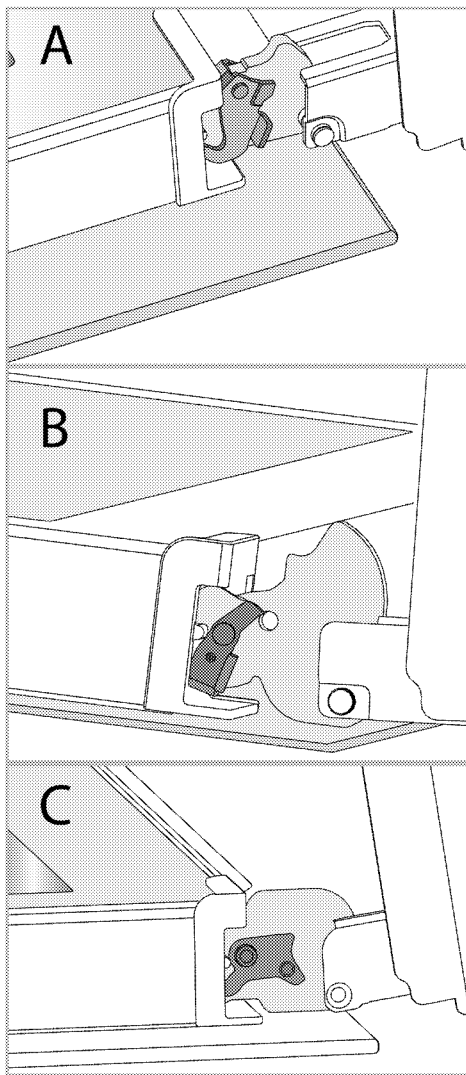
U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken “De ovendeur verwijderen” en “Het interne glas van de deur verwijderen”. Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek. Was het glas af met azijn en spoel het om limoenresten te verwijderen die kunnen voorkomen op het glas van de oven.

De deur van de oven verwijderen

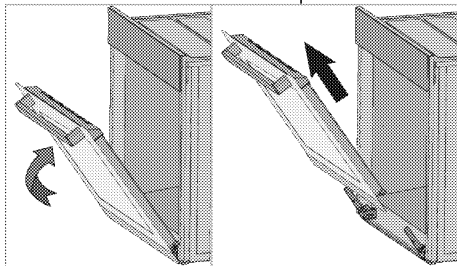
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding. Het type scharnier (A), (B), (C) varieert afhankelijk van het productmodel. De onderstaande afbeeldingen laten zien hoe u alle soorten scharnieren opent. (A) type scharnier is verkrijgbaar in normale deurtypes. (B) type scharnier is verkrijgbaar in zacht sluitende deurtypes. (C) type scharnier is verkrijgbaar in zacht openende / sluitende deurtypes.



Scharniervergrendeling - gesloten positie



Scharniervergrendeling - open positie
3. Laat de ovendeur half open staan.



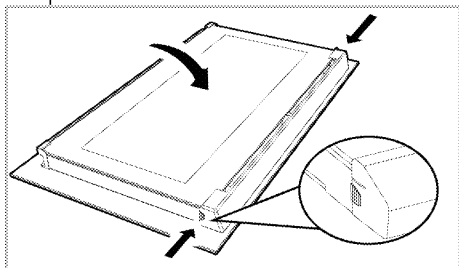
4. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de scharnieren links en rechts en verwijder de deur uit de oven.

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

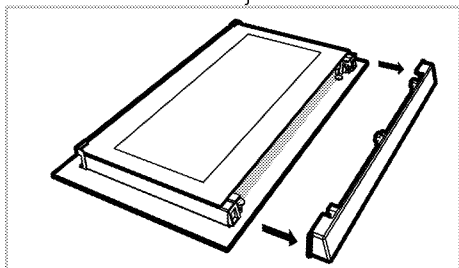
De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

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

1. Open de ovendeur.

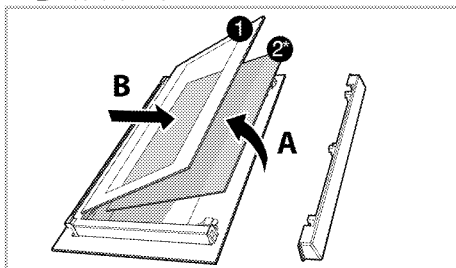


2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.



3. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de binnenste glasplaat (1) voorzichtig optillen naar 'A' en daarna

moet u ze verwijderen door ze naar 'B' te trekken.



1 Binnenste glasplaat

2* Interne glasplaat (Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)

4. Als uw product een interne glasplaat (2) heeft, moet u dezelfde procedure herhalen om deze te verwijderen (2).

5. De eerste stap van de hergroepering van de deur is de interne glasplaat (2) opnieuw te monteren. Plaats de afgeschuinde rand van de glasplaat tegen de afgeschuinde rand van de plastic sleuf. (Als uw product een interne glasplaat heeft). De interne glasplaat (2) moet worden bevestigd aan de plastic sleuf die het dichtst bij de binnenste glasplaat (1) zit.

6. Bij de montage van de binnenste glasplaat (1) moet u ervoor zorgen dat de bedrukte zijde van de glasplaat op de interne glasplaat zit. Het is van essentieel belang dat de onderste hoeken van de interne glasplaat (1) naast de onderste plastic sleuven komen te zitten.

7. Duw het plastic onderdeel naar het frame tot u een klikkend geluid hoort.

De ovenlamp reinigen

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

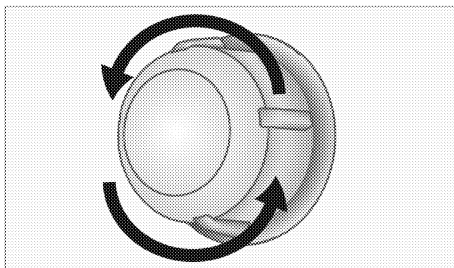
De ovenlamp vervangen

⚠️ Algemene waarschuwingen

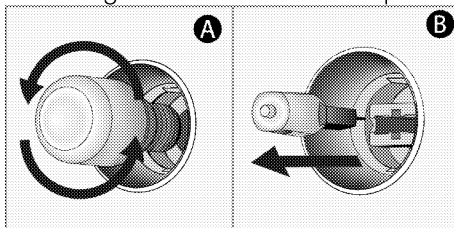
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u de elektrische aansluiting loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- In deze oven wordt een gloeilamp met een vermogen van minder dan 40 W, een hoogte van minder dan 60 mm, een diameter van minder dan 30 mm of een halogeenlamp met fitting type G9, een vermogen van minder dan 60 W gebruikt. De lampen zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen boven 300 °C. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij geautoriseerde servicemedewerkers of monteur met vergunning.
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestaand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

Als uw oven een ronde lamp heeft,

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



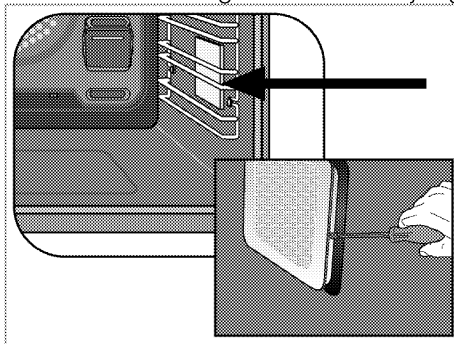
3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangegeven in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als type (B) een model is, moet u ze verwijderen zoals aangegeven in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp.



4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.

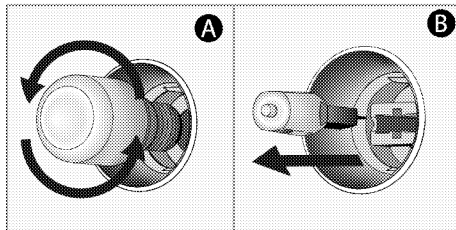
Als uw oven een vierkante lamp heeft,

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



3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een schroevendraaier.

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



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

8 Probleemoplossing

Raadpleeg de geautoriseerde service agent of technicus met een licentie of de verdeler waar u het product hebt gekocht als u het probleem niet kunt oplossen, hoewel u de instructies van dit hoofdstuk hebt toegepast. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

De oven geeft stoom af wanneer hij in gebruik is.

- Het is normaal dat stoom ontsnapt tijdens de bereiding. >>> *Dit is geen storing.*

Waterdruppels zijn normaal tijdens de bereiding.

- De damp die opstijgt tijdens de bereiding kan condenseren en waterdruppels vormen op de koude oppervlakken van het product. >>> *Dit is geen storing.*

Het product geeft metalen geluiden weer tijdens het opwarmen en afkoelen.

- Wanneer de metalen onderdelen opwarmen, kunnen ze uitzetten en lawaai veroorzaken. >>> *Dit is geen storing.*

Het product werkt niet.

- De zekering is defect of ingeschakeld. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Vervang ze of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- Het product is niet aangesloten op het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling is het mogelijk dat de toetsvergrendeling is ingeschakeld. Schakel deze vergrendeling uit.*

De ovenverlichting werkt niet.

- De ovenlamp is defect. >>> *De lamp vervangen.*
- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer of er stroom aanwezig is. Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Vervang de zekeringen of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*

De stoom oven warmt niet op.

- Is mogelijk niet ingesteld op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> *Stel de oven in op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur.*
- Bij modellen met een timer is het mogelijk dat de timer niet is bijgesteld. >>> *Pas de tijd aan.*
- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer of er stroom aanwezig is. Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Vervang de zekeringen of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*

(In modellen met een timer) De klok knippert of het kloksymbool is ingeschakeld.

- De stroom is eerder uitgevallen. >>> *Pas de tijd aan / Schakel het product uit en schakel het opnieuw in.*

