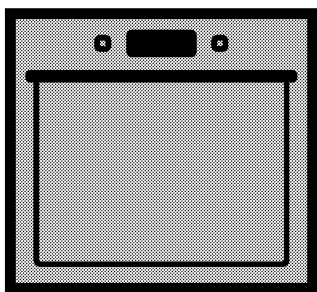


Built-in Oven

User manual



BIM15500XGMS

EN | NL

285.4474.98/R.AB/19.06.2019/3-1
7757788402

Please read this user manual first!

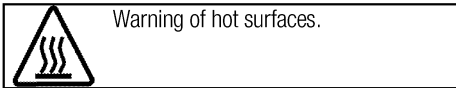
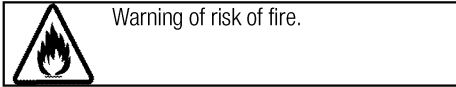
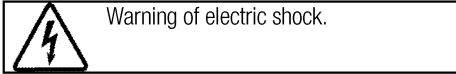
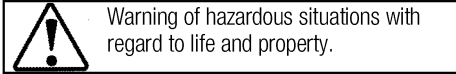
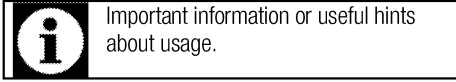
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



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

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product	8
Package information	8

2 General information 9

Overview	9
Package contents	10
Technical specifications	11

3 Installation 12

Before installation	12
Installation and connection	14
Future Transportation.....	15

4 Preparation 17

Tips for saving energy	17
Initial use.....	17
Time setting	17
First cleaning of the appliance	18
Initial heating.....	18

5 How to operate the oven 19

General information on baking, roasting and grilling	19
How to operate the electric oven	20
Operating modes.....	22
How to operate the oven control unit	24
Using the keylock	26
Using the clock as an alarm	26
Cooking times table.....	27
Cooking guide functions	29
Settings menu.....	30
How to operate the grill.....	31
Cooking times table for grilling.....	31

6 Maintenance and care 32

General information	32
Cleaning the control panel	32
Cleaning the oven	32
Removing the oven door	33
Removing the door inner glass.....	34
Replacing the oven lamp.....	34

7 Troubleshooting 36

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.

- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

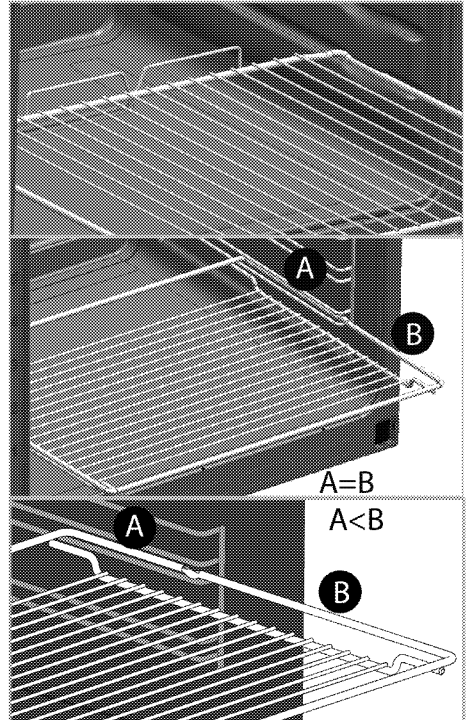
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1

hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

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

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

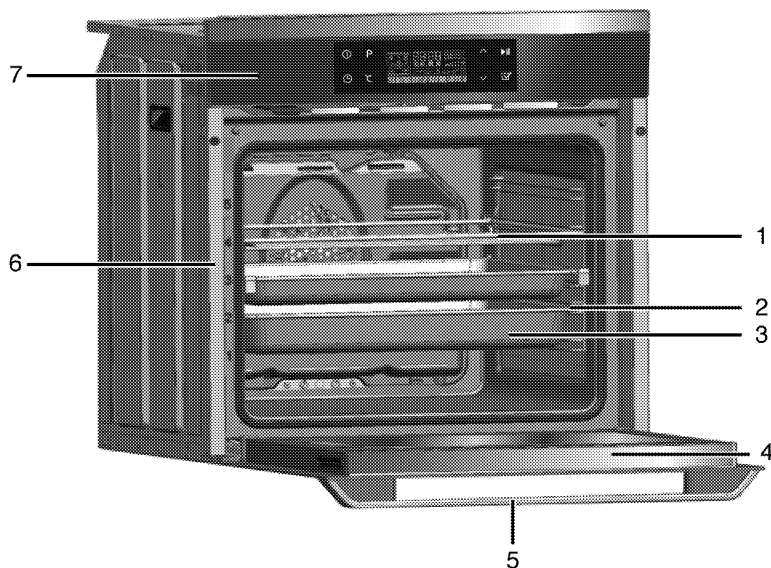
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

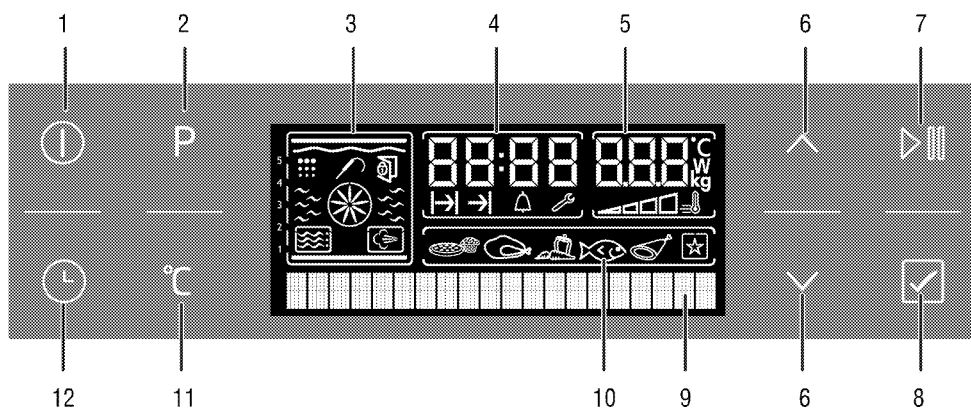
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|------------|---|-----------------|
| 1 | Wire shelf | 5 | Handle |
| 2 | Shelves | 6 | Shelf positions |
| 3 | Tray | 7 | Control panel |
| 4 | Front door | | |



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | ON/OFF key | 8 | Convenience food menu selection key |
| 2 | Program selection key | 9 | Text display |
| 3 | Function display | 10 | Convenience food selection display |
| 4 | Current time indicator field | 11 | Temperature/weight/booster setting key |
| 5 | Temperature/weight/booster setting field | 12 | Time and settings key |
| 6 | Temperature-time increase/decrease-navigate keys | | |
| 7 | Start/stop cooking key | | |

Package contents

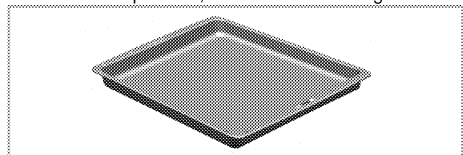


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

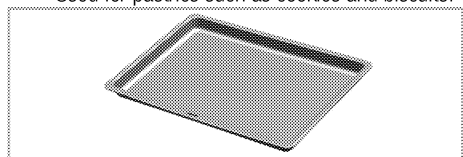
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



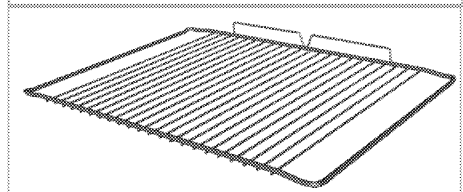
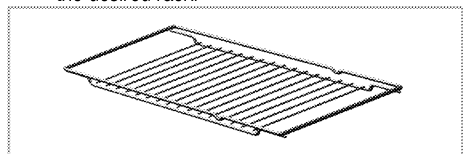
3. **Pastry tray**

Used for pastries such as cookies and biscuits.



4. **Wire grill**

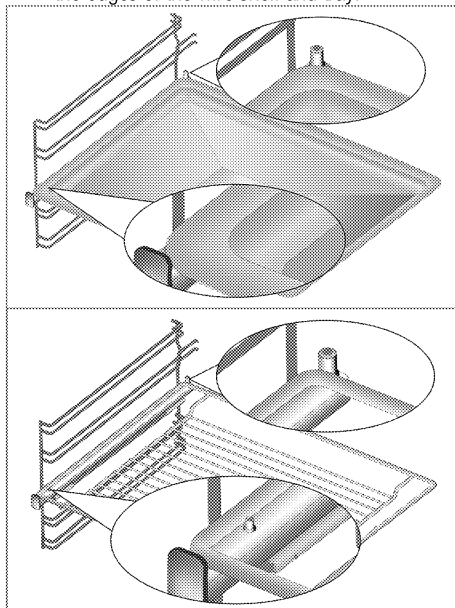
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

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



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

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

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

** See. *Installation, page 12.*



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

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

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

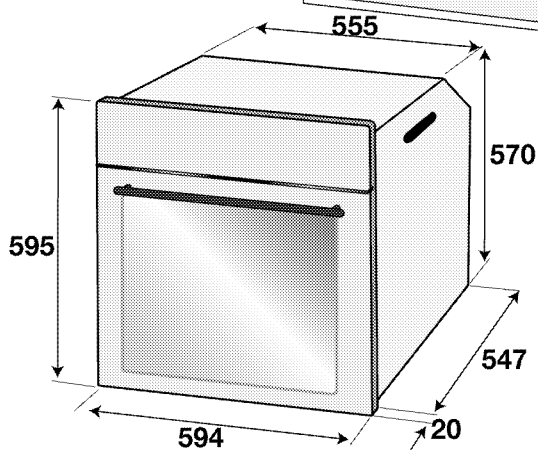
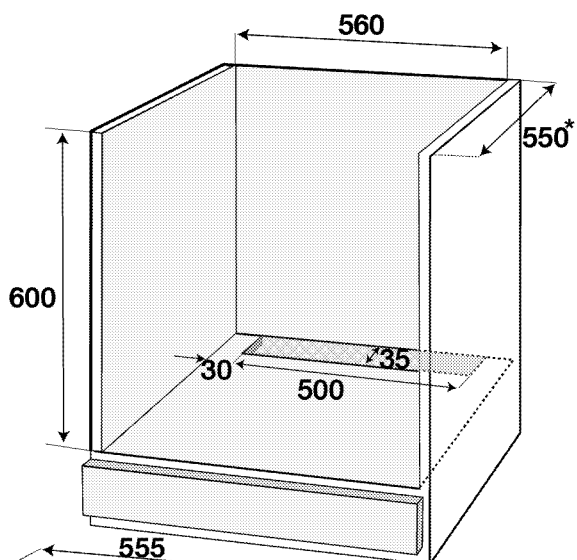
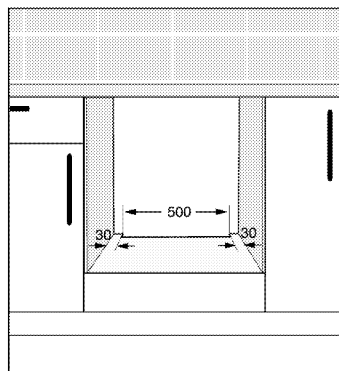
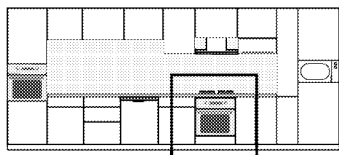
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.



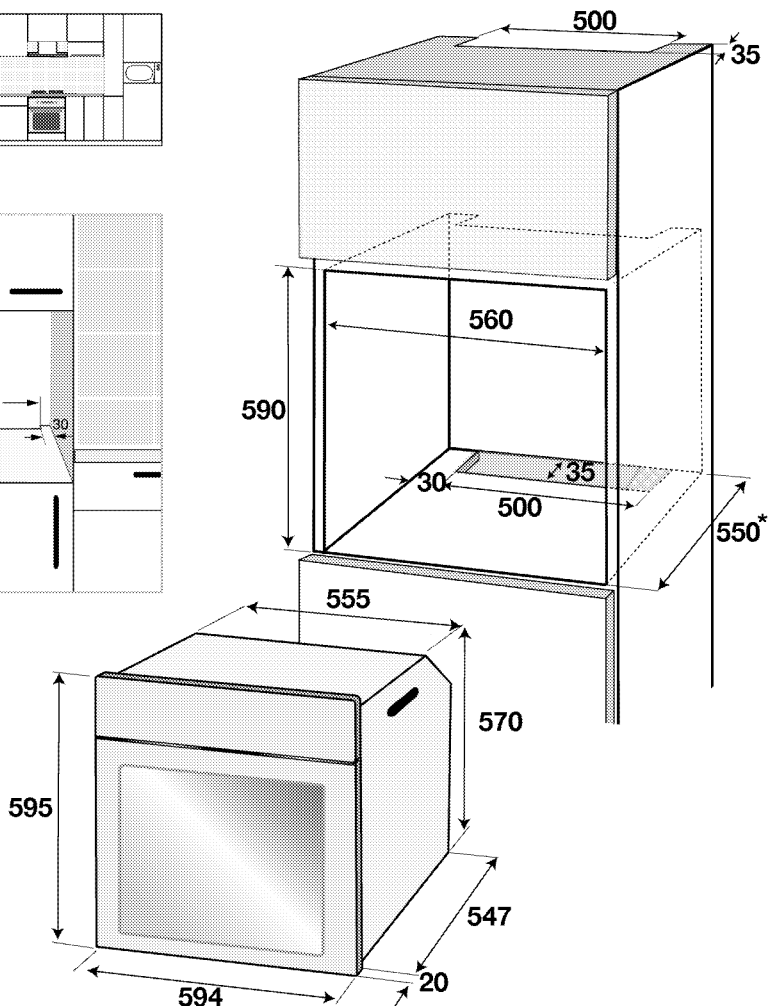
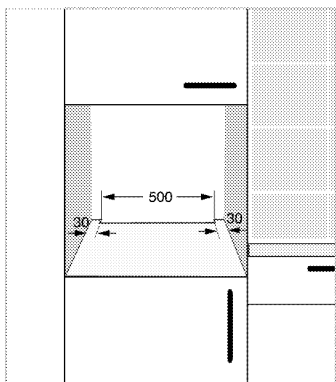
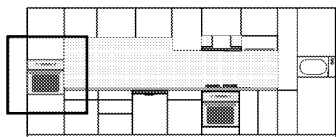
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



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



* min.



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the

product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

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

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!



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

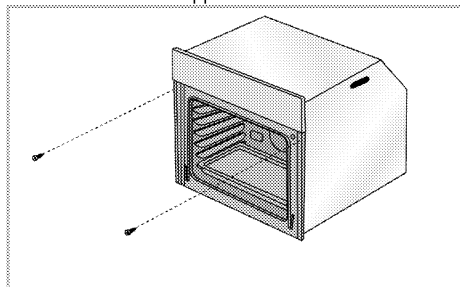


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

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

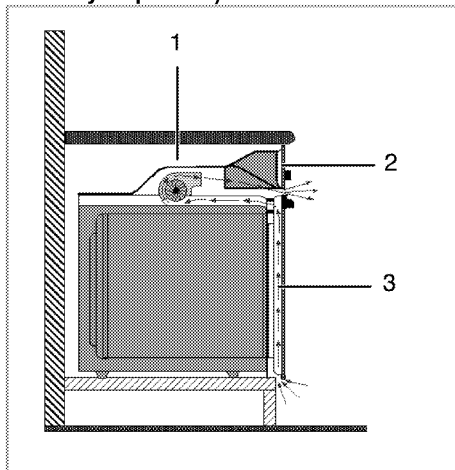


Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move.

Oven may tip over during use if it is not installed as per

the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

For products with cooling fan (This may not exist on your product.)

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

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



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



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

4 Preparation

Tips for saving energy

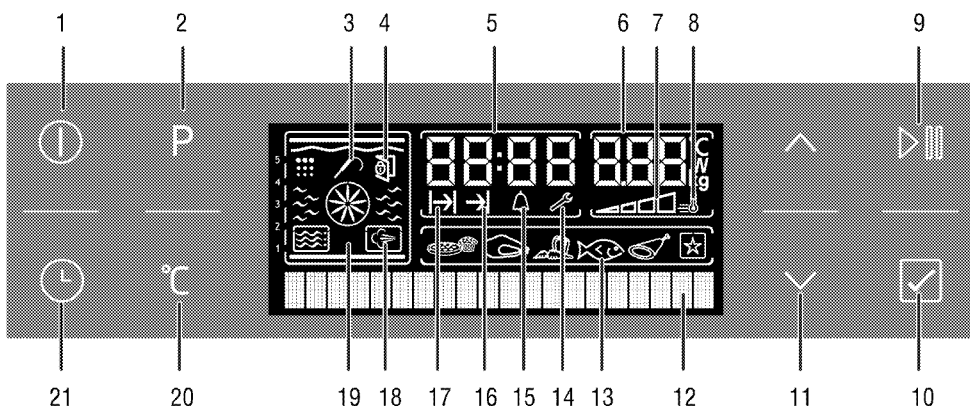
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

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

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

Initial use

Time setting



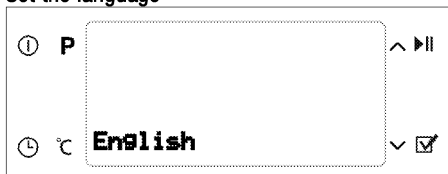
- 1 ON/OFF key
- 2 Program selection key
- 3 Meat Probe symbol (*)
- 4 Door Lock symbol (*)
- 5 Current time indicator field
- 6 Temperature/weight indicator field
- 7 Oven Inner Temperature symbol
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Convenience food menu selection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

- 17 Cooking Time symbol
 - 18 Steam Cooking symbol (*)
 - 19 Function display
 - 20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
 - 21 Time and settings key
- * (Varies depending on the product model.)

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

You have to set the language before setting the time.

Set the language



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

 Language setting screen will appear only during the initial startup. Use Settings menu to change the language. *Settings menu, page 30.*

Set the time



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

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

First cleaning of the appliance

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Initial heating

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

 **WARNING**
Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
 1. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 20.*
 2. Operate the oven for about 30 minutes.
 3. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 20*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 31.*
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 31*

 Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.

Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.

- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

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

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

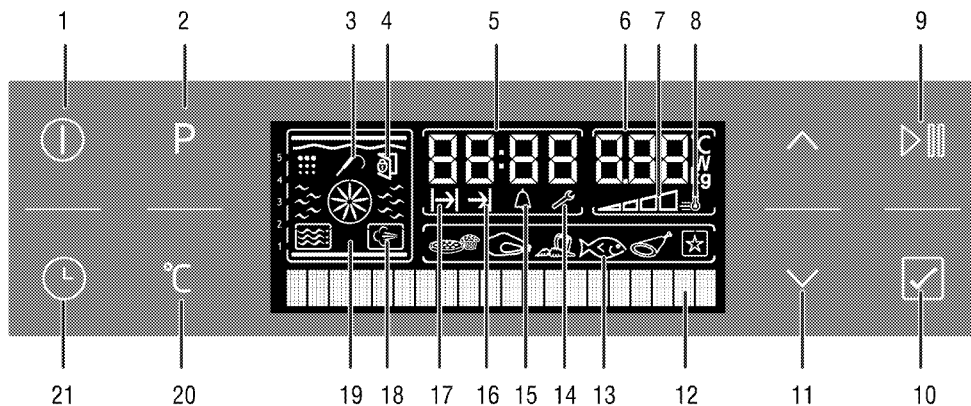


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

Control panel

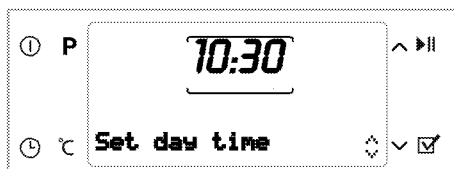


- 1 ON/OFF key
- 2 Program selection key
- 3 Meat Probe symbol (*)
- 4 Door Lock symbol (*)
- 5 Current time indicator field
- 6 Temperature/weight indicator field
- 7 Oven Inner Temperature symbol
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Convenience food menu selection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

Adjust the current time

You can set the time again when desired.

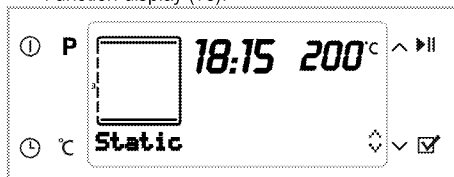
1. To set the current time, press Time and Settings key (21) three times until **"Set day time"** appears on the Text display (12) while the oven is switched off.
2. Press **▲** or **▼** (11) lightly to set the current time.



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

Select temperature and operating mode

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

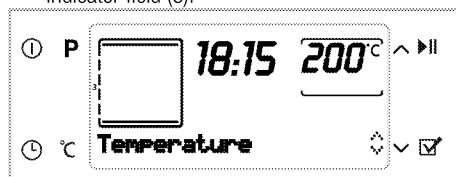


i Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on Function display (19).

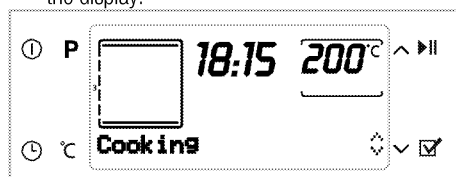
2. Press **▲** or **▼** (11) to select the desired operating mode.

After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.

3. 2. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) once to reach the temperature display.
4. Press  or  (11) until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field (6).



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



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

Switching off the electric oven

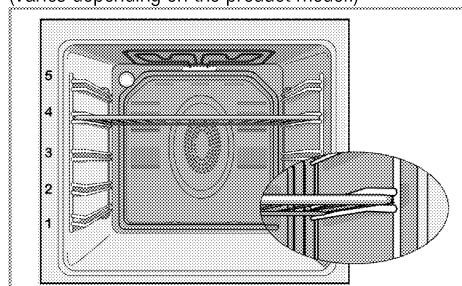
Press On/Off key (1) to switch off the oven.

Rack positions (For models with wire shelf)

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

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

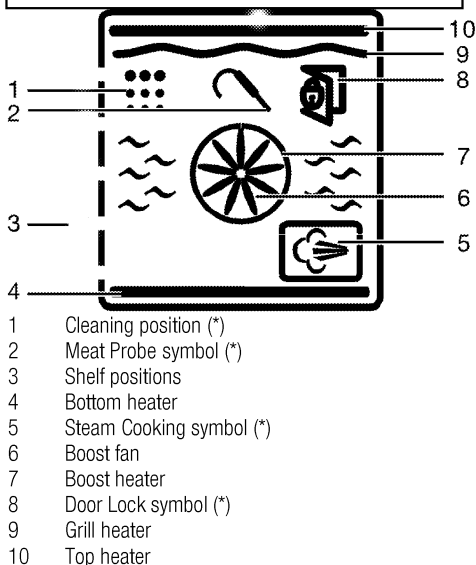
(Varies depending on the product model.)



Function table

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

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





Functions vary depending on the product model!

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + Fan	175	40-280
Fan Heating	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
Full grill+Fan (fan assisted large grill)	200	40-280
Full Grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Slow cooking/Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
Low temperature cooking	80	50-150
Defrost	-	-

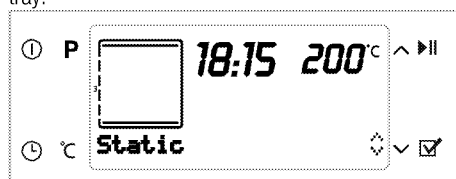
* Functions vary depending on the product model.

Operating modes

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

Static

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



Static+fan

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



Fan assisted cooking

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



When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

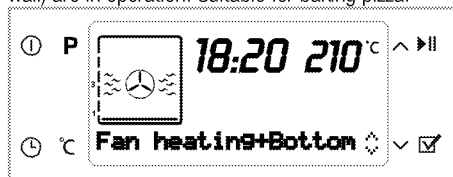
Multi (3-D) cooking

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



Fan heat.+bottom

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



Full grill+Fan

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

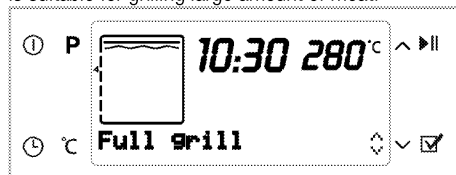


Full grill+Fan

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

Full grill

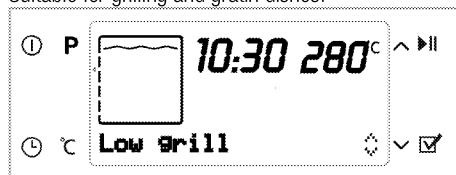
Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.



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

Grill

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



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

Eco Fan Heating

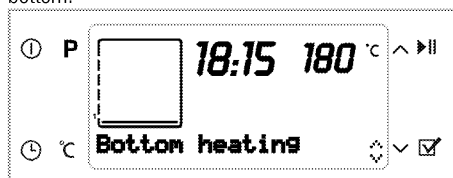
To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220 °C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit.

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



Bottom Heating

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



Warm keeping

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



Low temperature cooking

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for slow-cooking of roasted/seared pieces of meat (veal, lamb, poultry etc.) in an open container at low temperature. This function ensures that the meat is juicy and soft on the inside. Please use hygienically suitable types of meat. On the hob, grill etc., prerost/sear all surfaces of the meat in a hot pan. You can cook the pre-roasted/seared meat with the "low temperature cooking" function for a long time. Cook with one tray only.



Defrost

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

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

Defrost



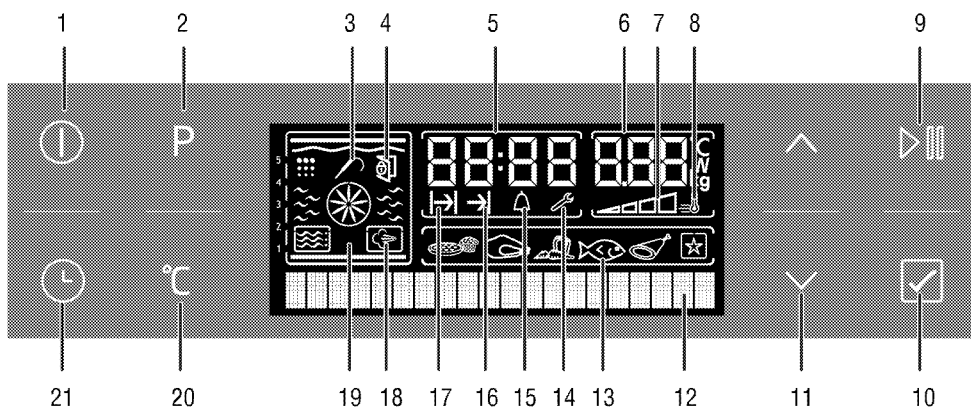
Easy steam cleaning

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

This function enables the dirt (having waited not for too long) in the oven to get soft and be cleaned easily. Please see "Cleaning - easy steam cleaning" section for easy steam cleaning.



How to operate the oven control unit



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

- 21 Time and settings key
- * (Varies depending on the product model.)

Enable semi-automatic operation

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

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



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

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



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

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

Switch on fully automatic operation

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

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

» Cooking Time symbol (17) is displayed after setting the cooking time.

5. For end of cooking time, press Time and Settings key (21) with short intervals until **"Cook end time"** appears on the Text display (12). End of cooking time symbol (16) flashes at the same time.



6. Press  or  (11) to set the end of cooking time.

» After setting the end of cooking time, End of Cooking Time symbol (16) appears on the display.

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

» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.

10. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, **"Cooking"** appears on the display and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.



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

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



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

Setting the booster

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



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

Select the desired cooking function and then:

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



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

- To cancel Booster function, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) with short intervals until "Booster active" appears on the display.
- Press (11) to display 1 "Booster passive".



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

Using the keylock

You can prevent oven from being intervened with by activating the Keylock function.



Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by pressing the On/Off button (1) even when the keylock is activated while the oven is operating.

Activating the keylock

- Press Time and Settings button (21) with short intervals until **Key lock passive** appears on the display.
- Press (11) to activate the keylock. After activating the keylock, "Key lock active" will appear on the display.



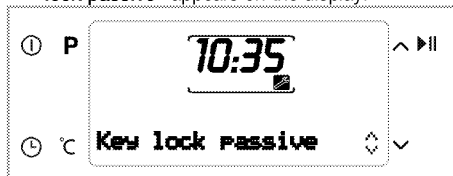
» After activating the keylock, "Keylock active" warning will appear on the display when you press any key (except).



Oven keys are not functional when the Keylock function is activated. Keylock will not be cancelled in case of power outage.

Deactivating the keylock

- Press (11) to deactivate the keylock. "Key lock passive" appears on the display.



Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

To set the alarm:



- Press Time and Settings button (21) with short intervals until Alarm symbol (15) appears on the display.
- Press or (11) to set the time. Alarm symbol (15) remains lit after setting the alarm time.
- After the alarm time is finished, alarm symbol will start flashing and an alarm signal is heard.
- Press any key to stop the alarm.

To cancel the alarm:

- Press Time and Settings button (21) with short intervals until Alarm symbol (15) appears on the display.
- Press (11) until "00:00" appears on the display.

Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level	Standard tray*		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then	60 ... 80

					190	
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
It is suggested to perform preheating for all foods. * These accessories may not supplied with the product. ** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.						

Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60
It is suggested to perform preheating for all foods. * These accessories may not supplied with the product. ** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.						

Eco Fan Heating



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



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

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	25 ... 35
Cookies	One level	Standard tray*	3	200	30 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45

* These accessories may not supplied with the product.

Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



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

Tips for cooking vegetables

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

Cooking guide functions

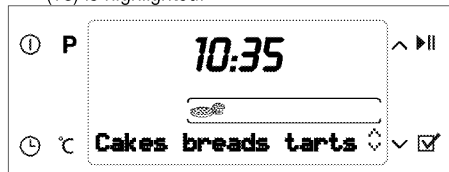
Selecting the convenience food functions

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

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

To select the Cooking Guide functions:

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



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



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



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

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



To stop the alarm signal, just press any key.



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

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

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



- Press **▲** or **▼** (11) to set the weight. Before starting to cook in the convenience food menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

- Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting button (20) until the weight indicator field starts flashing.
- Press (11) key to set the weight.

Convenience food menu:

May vary depending on the models

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

Settings menu

Brightness setting

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

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



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

Contrast setting

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

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

Volume setting

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

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

Language setting

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

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

How to operate the grill



WARNING

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

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

display. Press  or  (11) to set the temperature.

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



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4...5	250/max	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4...5	250/max	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4...5	250/max	20...25 min. #
Roast beef	Wire grill	4...5	250/max	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4...5	250/max	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250/max	1...3 min.

depending on thickness

*Preheat for 5 minutes

**If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the maximum temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250/max	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

It is suggested to perform 5-6 minutes preheating for all foods broiling.

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the control panel

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



If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

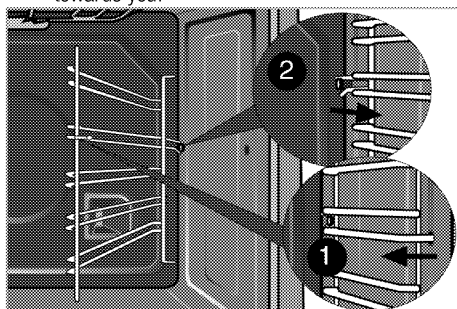
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

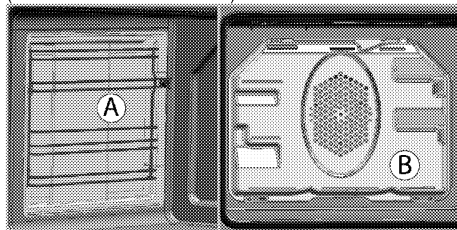
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).



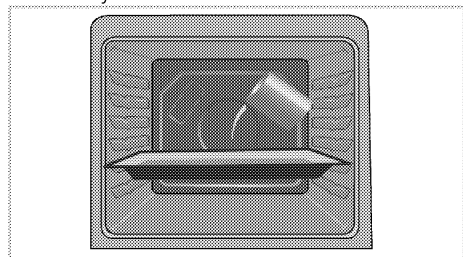
Easy Steam Cleaning

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that

forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Select easy steam cleaning function. Cleaning duration will appear on the screen and it cannot be changed. You can set the end time for this cleaning function.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.



During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

Clean oven door

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



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

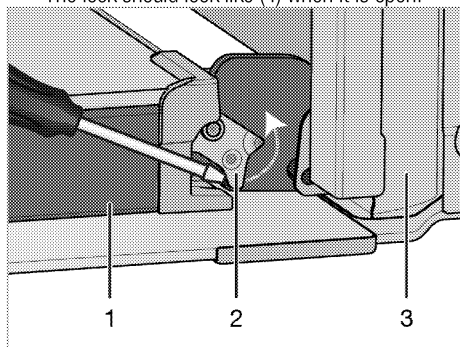


Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

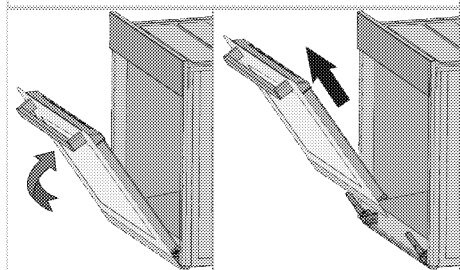
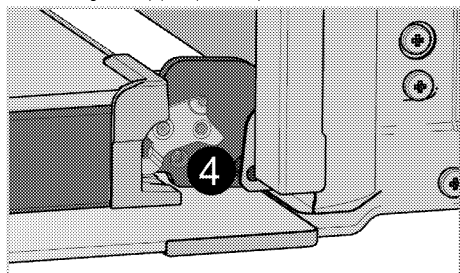
Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by

pushing on the hook as illustrated in the figure. The lock should look like (4) when it is open.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



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



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

Soft Open & Soft Close feature

Some models may include a Soft Close & Soft Open feature. Soft Close feature allows the user to close an oven door smoothly by bringing it to about 15 cm from the closed position and gently pushing it. The

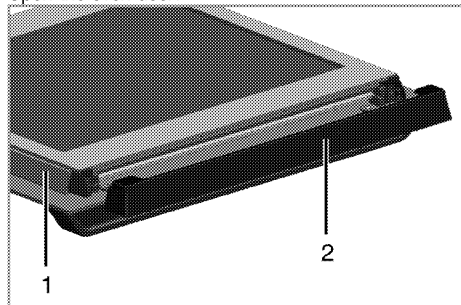
automatic damper system helps close the door softly. A similar feature is observed while the oven door is fully opened; About 9 cm from the fully open position the damper system kicks in and allows gentle opening.

Removing the door inner glass

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

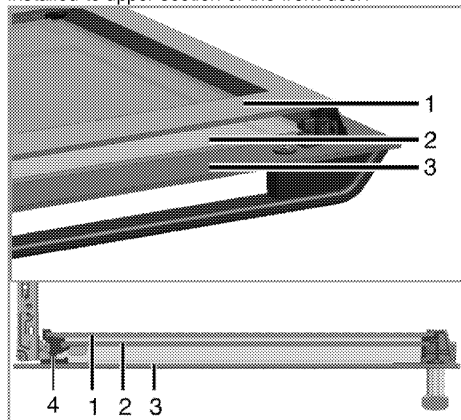
Open the oven door.



1 Frame

2 Plastic part

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



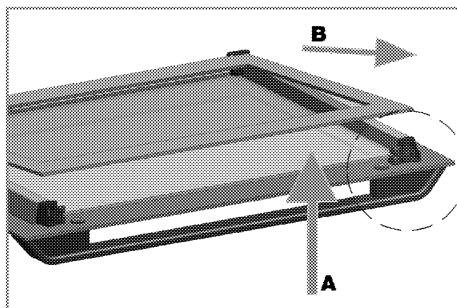
1 Innermost glass panel

2 Inner glass panel

3 Outer glass panel

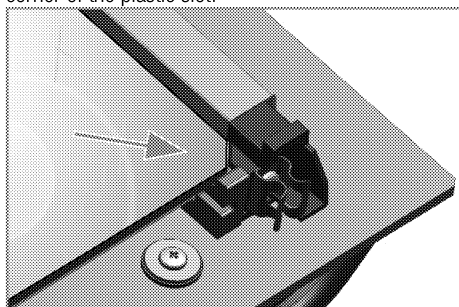
4 Plastic glass panel slot-Lower

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



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

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



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

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

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

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

Replacing the oven lamp



DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

Hot surfaces may cause burns!

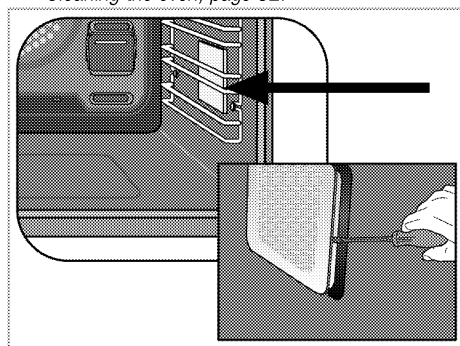


The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

	Position of lamp might vary from the figure.
	The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.
	The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

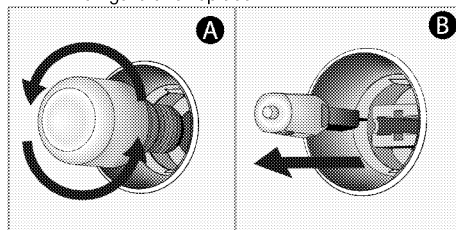
If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven*, page 32.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.

4. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 26)*

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

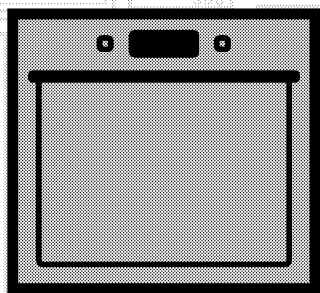
- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



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

Inbouwoven

Gebruikershandleiding



NL

beko

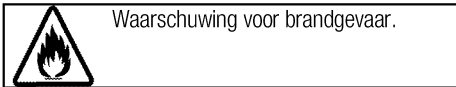
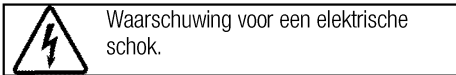
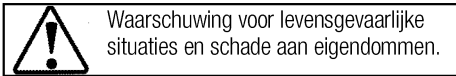
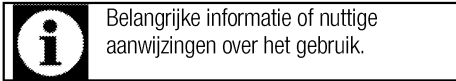
Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

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

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



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

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

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

2 Algemene informatie **9**

Overzicht.....	9
Inhoud pakket.....	10
Technische specificaties.....	11

3 Installatie **12**

Voor installatie.....	12
Installatie en verbinding.....	14
Toekomstig transport	15

4 Voorbereidingen **17**

Tips om energie te besparen	17
Het eerste gebruik	17
Tijdstelling	17
Eerste reiniging van het toestel	18
Eerste opwarming.....	18

5 Hoe de oven te bedienen **19**

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen	19
Hoe de elektrische oven te bedienen	20
Werkingsmodussen	22
Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen	24
De toetsvergrendeling gebruiken	26
Klok gebruiken als alarm	27
Tabel kooktijden.....	27
Bereidingshandleidingfuncties.....	30
Instellingenmenu.....	31
Hoe de grill bedienen.....	32
Tabel kooktijden voor grillen.....	32

6 Onderhoud en verzorging **33**

Algemene informatie	33
Het bedieningspaneel reinigen	33
De oven reinigen.....	33
De ovendeur verwijderen	34
Binnenglas deur verwijderen	35
De ovenlamp vervangen	36

7 Problemen oplossen **37**

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

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

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!

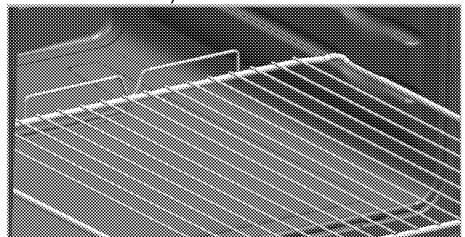
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
 - Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
 - Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
 - Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
 - Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
 - Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
 - Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
 - Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
 - Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
 - Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
 - Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.
- Productveiligheid**
- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen

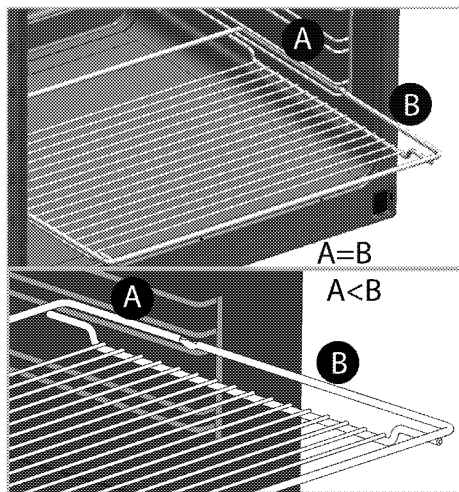
verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De

warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.

- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- (De functies verschillen per productmodel.)
Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).





- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik

nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het stroomsnoer van het apparaat uit het stopcontact is getrokken of dat de stroomonderbreker uitgeschakeld is, voordat u de lamp vervangt om eventuele elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

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

- **OPGELET:** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

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



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

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

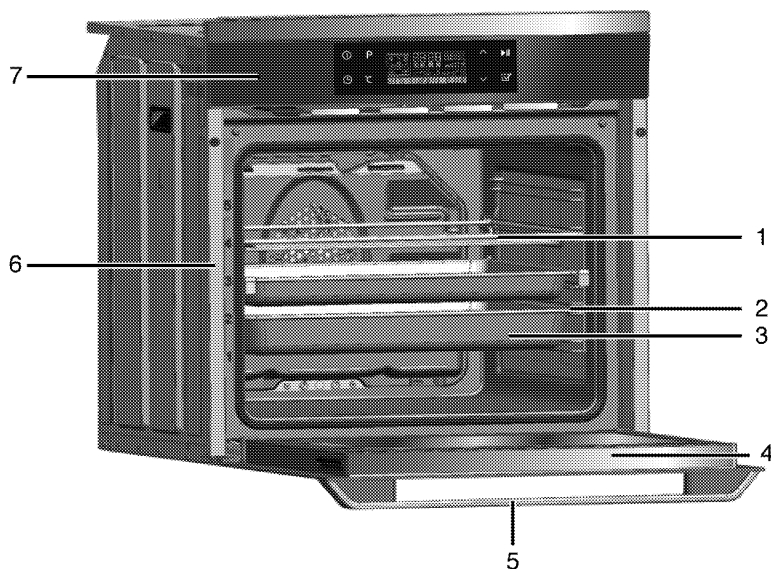
Verpakkingsmateriaal afvoeren

Kindveiligheid

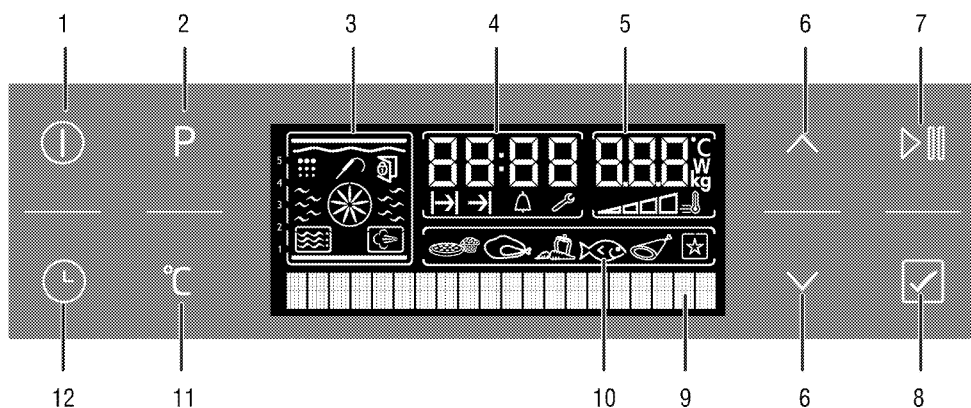
- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|--------------|---|------------------|
| 1 | Draadrooster | 5 | Handgreep |
| 2 | Roosters | 6 | Roosterposities |
| 3 | Plaat | 7 | Bedieningspaneel |
| 4 | Ovendeur | | |



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

Inhoud pakket

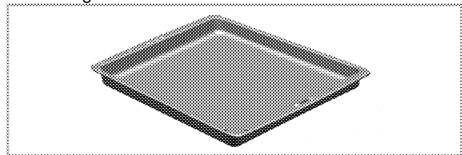


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

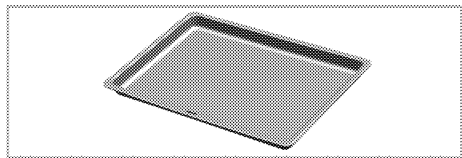
2. Standaard bakplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



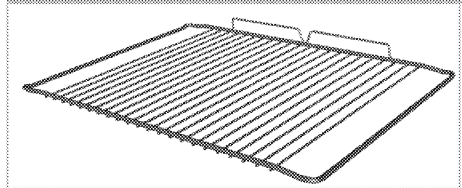
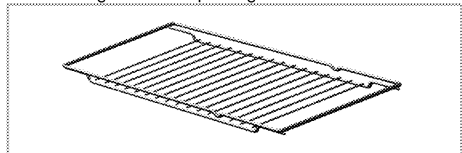
3. Gebaksplaat

Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



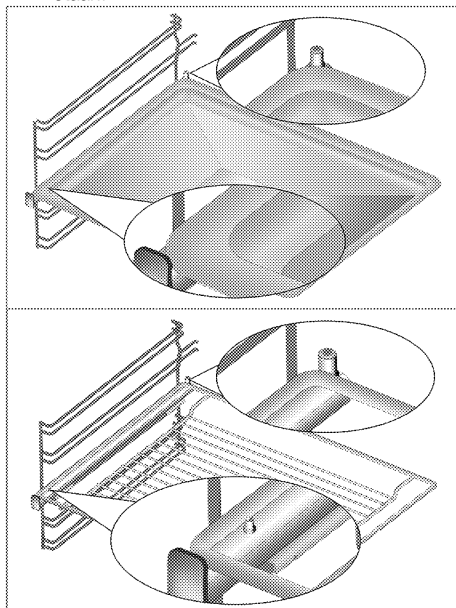
4. Grillrooster

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



5. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

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



Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3.1kW
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	Multifunctionele oven
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2.2 kW

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder- bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).

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

** Zie: *Installatie, pagina 12.*



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



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



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

3 Installatie

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



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

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



GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

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

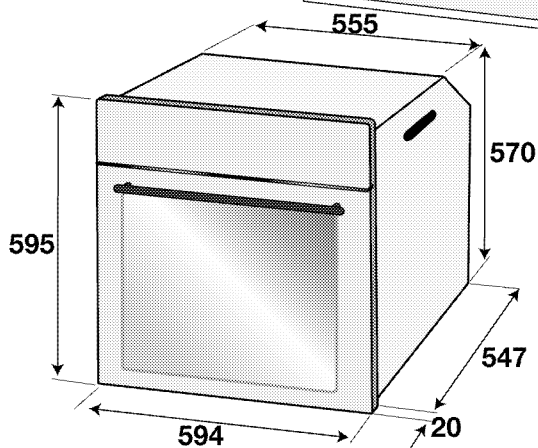
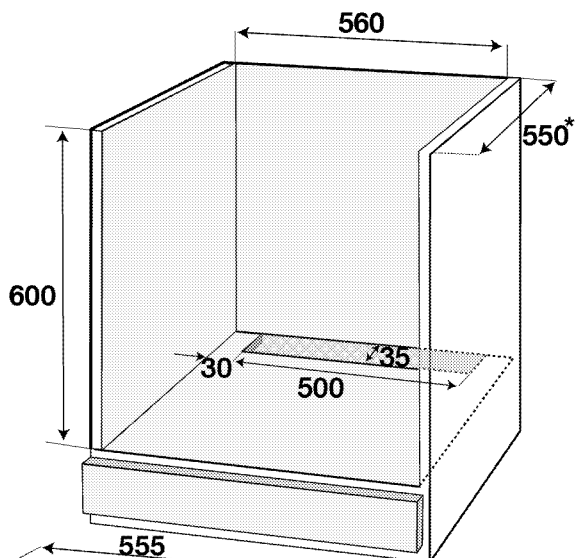
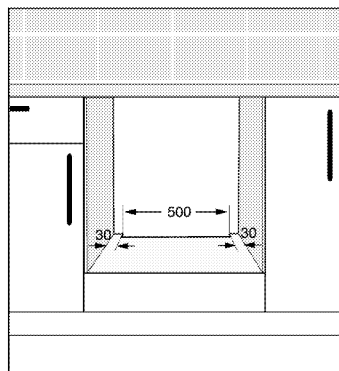
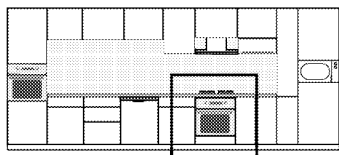
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.
- Pak de oven vast in de sleuven aan beide kanten om deze te verplaatsen.
- Verwijder alle materialen en documenten in het product voordat u deze installeert.
- Het keukenkastje dient overeenkomstig te zijn met de afmetingen die in de onderstaande afbeelding worden gegeven. In de achterkant van het keukenkastje moet een opening worden uitgezaagd met de afmetingen die worden gegeven in de onderstaande afbeelding om voor voldoende ventilatie te zorgen.



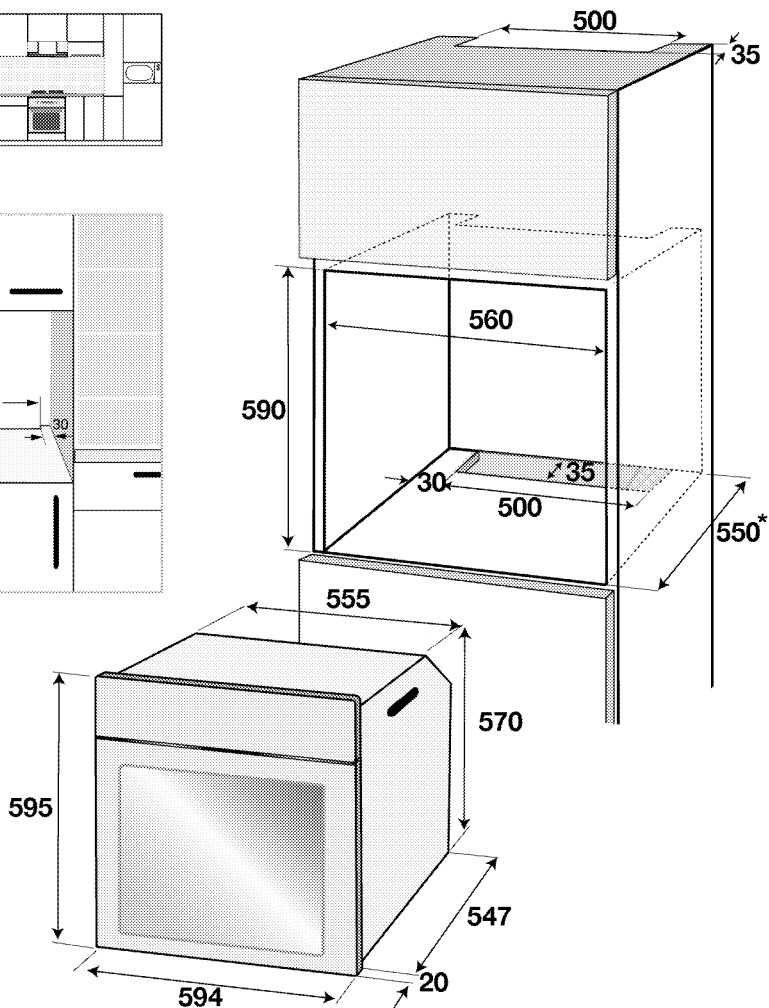
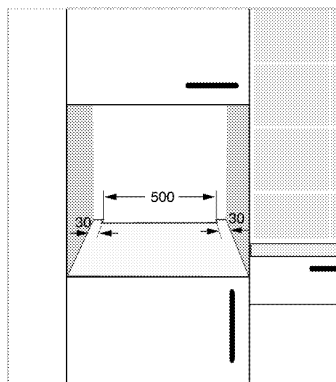
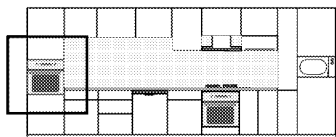
Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.



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



* min.



* min.

Installatie en verbinding

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

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

**GEVAAR:**

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.

Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

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

**GEVAAR:**

Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt. Er is kans op elektrische schokken!



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

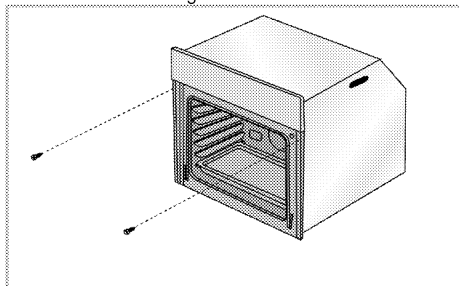


Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

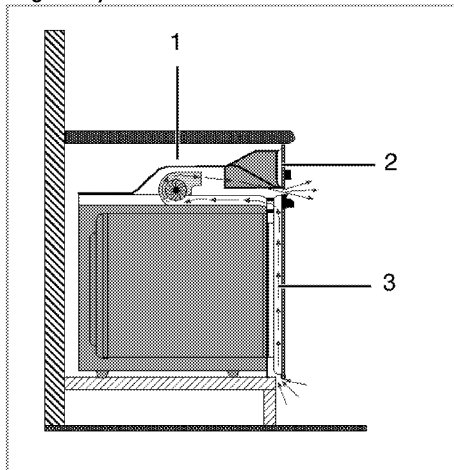
Het product installeren

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



Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld. Zorg er na de installatie voor dat de schroeven voldoende zijn aangedraaid en de oven niet beweegt. De oven kan tijdens gebruik omkiepen als bij de installatie de instructies niet zijn opgevolgd en de schroeven niet voldoende zijn aangedraaid.

Voor producten met een koelventilator (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

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



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

Als u heeft bereid met behulp van de oventimer wordt aan het einde van de bereidingstijd ook de koelventilator samen met alle functies uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.

- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.



Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.



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

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

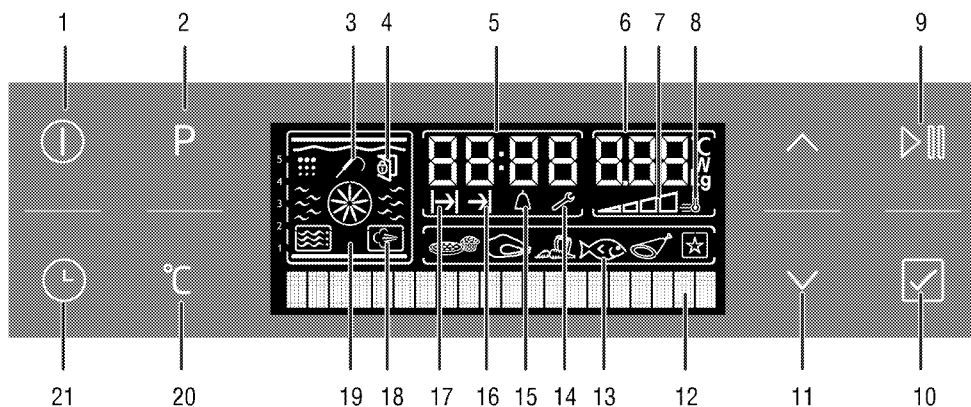
De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.

- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

Het eerste gebruik

Tijdstelling



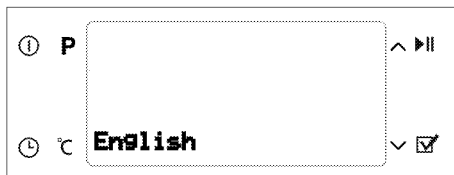
- | | |
|----|---|
| 1 | AAN/UIT-toets |
| 2 | Programmakeuzetoets |
| 3 | Symbool vleesthermometer (*) |
| 4 | Symbool deurvergrendeling (*) |
| 5 | Huidige tijdstellingsveld |
| 6 | Vakje temperatuur/gewichtsindicator |
| 7 | Symbool binnentemperatuur oven |
| 8 | Boostersymbool (snelle voorverwarming)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

- | | |
|----|--|
| 16 | Symbool einde bereidingstijd |
| 17 | Symbool bereidingstijd |
| 18 | Symbool stoomkoken (*) |
| 19 | Functiedisplay |
| 20 | Instellingstoets temperatuur - gewicht en snel verhitten |
| 21 | Tijd- en instellingstoets |
| * | (De functies verschillen per productmodel.) |

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

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

Taal instellen



Als u de oven voor de eerste keer aanzet, verschijnt er "English" in het tekstdisplay (12). Druk licht op  of  (11) om de gewenste taal te kiezen. (10) Druk licht op  om de taalkeuze te bevestigen.



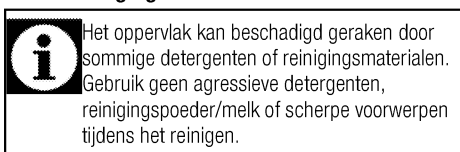
De tijd instellen



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



Eerste reiniging van het toestel



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

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.



WAARSCHUWING

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

Elektrische oven

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

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 32.*
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 32*



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

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

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



GEVAAR:

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

Tips bij het bakken

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

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.

- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

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

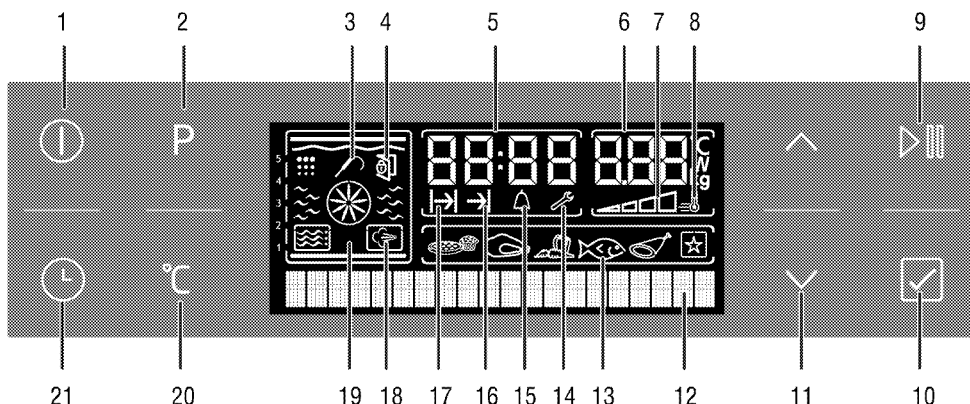
- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.
- Schuif de draadgrill of de bakschaal met grill in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op de draadgrill, schuif dan de bakschaal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



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

Hoe de elektrische oven te bedienen

Bedieningspaneel



- 1 AAN/UIT-toets
 - 2 Programmekeuzetoets
 - 3 Symbool vleesthermometer (*)
 - 4 Symbool deurvergrendeling (*)
 - 5 Huidige tijdstellingsveld
 - 6 Vakje temperatuur/gewichtsindicator
 - 7 Symbool binnentemperatuur oven
 - 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
 - 9 Start/stop kooktoets
 - 10 Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden
 - 11 Toets voor verhogen/verlagen van de temperatuurtijd
 - 12 Tekstdisplay
 - 13 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
 - 14 Symbool instellingen
 - 15 Alarmsymbool
 - 16 Symbool einde bereidingstijd
 - 17 Symbool bereidingstijd
 - 18 Symbool stoomkoken (*)
 - 19 Functiedisplay
 - 20 Instellingstoets temperatuur - gewicht en snel verhitten
 - 21 Tijd- en instellingstoets
- * (De functies verschillen per productmodel.)

Pas de huidige tijd aan.

U kunt de tijd indien gewenst opnieuw instellen.

1. Druk voor het instellen van de huidige tijd, terwijl de oven uitstaat, drie keer op de tijd- en instellingstoets (21) totdat "instellen tijd" in het tekstscherf (12) verschijnt.
2. Druk licht op  of  (11) om de huidige tijd in te stellen.



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

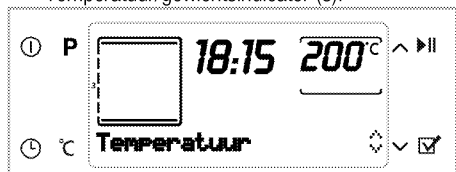
Selecteer temperatuur en werkingsmodus.

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



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

2. Druk op  of  (11) om de gewenste werkingsmodus te selecteren.
Na het kiezen van de functie kan "Temperatuur", "Bereidingstijd", "Eindtijd bereiding" en "Booster" (snel verhitten) ingesteld worden.
3. 2. Druk eenmaal op de instellingstoets temperatuur - gewicht en snel verhitten (20) om bij het temperatuurscherm te komen.
4. Druk op  of  (11) totdat de gewenste temperatuur verschijnt in het vakje Temperatuur/gewichtsindicator (6).



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



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

Schakel de elektrische oven uit.

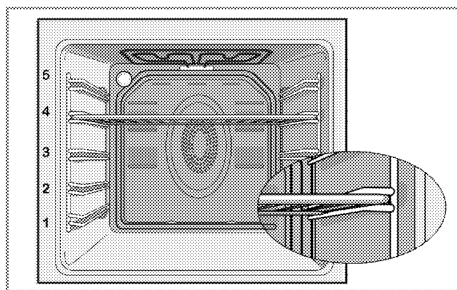
Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven uit te zetten.

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

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

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

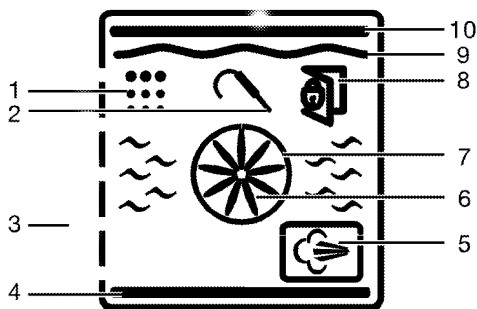
(De functies verschillen per productmodel.)



Functietabel

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

	De functies verschillen per productmodel.
	Om veiligheidsredenen is de maximumtijd die voor de "Bereidingstijd" ingesteld kan worden beperkt tot 6 uur in alle standen, met uitzondering van de functies "Warmhouden" en "Koken op lage temp.".
	Bij het maken van aanpassingen knippen de betreffende symbolen in de display.
	Het programma wordt in geval van een stroomstoring geannuleerd. De oven moet opnieuw geprogrammeerd worden.
	De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven in een functie werkt, of als een semi-automatisch of volautomatisch programma op de oven wordt ingesteld.
	Als er binnen 20 seconden na het maken van een oveninstelling niet op een toets gedrukt is, schakelt deze zichzelf uit.
	Zelfs als de oven is uitgeschakeld gaat de verlichting van de oven branden als u de deur opent.



- 1 Reinigingspositie (*)
- 2 Symbool vleesthermometer (*)
- 3 Roosterposities
- 4 Onderste verwarmers
- 5 Symbool stoomkoken (*)
- 6 Boost-ventilator
- 7 Boost-verwarmer
- 8 Symbool deurvergrendeling (*)
- 9 Grillverwarmer
- 10 Bovenverwarmer



De functies verschillen per productmodel!

Functie	Aanbevolen temperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)
Elektrisch	200	40-280
Elektr. + hete lucht	175	40-280
Hete lucht	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
Grill + hete lucht (grote grill met hete lucht)	200	40-280
Volledige grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Sudderend/Eco ventilatorverwarming	180	160-220
Onder	180	40-220
Warmhouden	60	40-100
Koken op lage temp.	80	50-150
Ontdooien	-	-

* De functies verschillen per productmodel.

Werkingsmodussen

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

Elektrisch

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

Elektrisch



Elektrisch+ventilator

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



Hete lucht bereiding

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



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

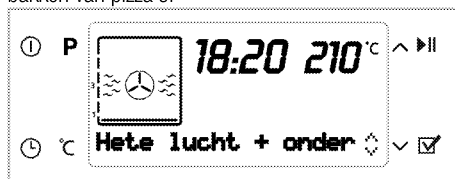
Multi (3D) bereiding

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



Hete lucht + onder

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



Volledige grill+Ventilator

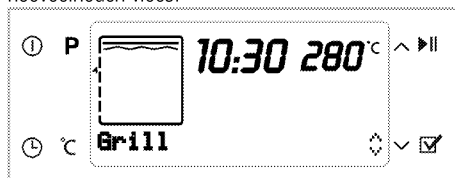
Hete lucht, verwarmd door de volledige grill, wordt zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.



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

Volledige grill

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

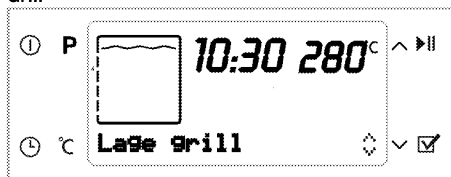


- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de griltijd om.

Grill

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

Grill



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

Eco ventilatorverwarming

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

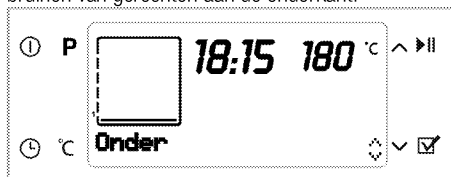
De kooktijden gerelateerd aan deze functie staan vermeld in de tabel "Eco ventilatorverwarming".



Onderverw.

Alleen de verwarmer onder is in werking.

Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.



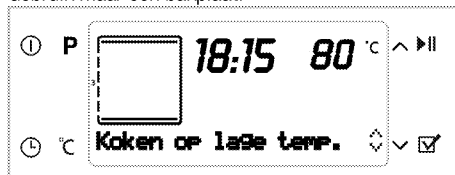
Warmhouden

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



Koken op lage temp.

Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Het is geschikt voor langzaam garen van geroosterde/gebakken stukken vlees (kalfsvlees, lamsvlees, gevogelte enz.) in een open schaal bij een lage temperatuur. Deze functie zorgt ervoor dat het vlees sappig en mals blijft. Gebruik hiervoor soorten vlees die hygiënisch geschikt zijn. Rooster/bak alle oppervlakken van het vlees voor in een hete pan op de kookplaat, grill enz. U kunt voorgeroosterd/-gebakken vlees met de "langzaam garen"-functie gedurende een lange tijd bereiden. Gebruik maar een bakplaat.

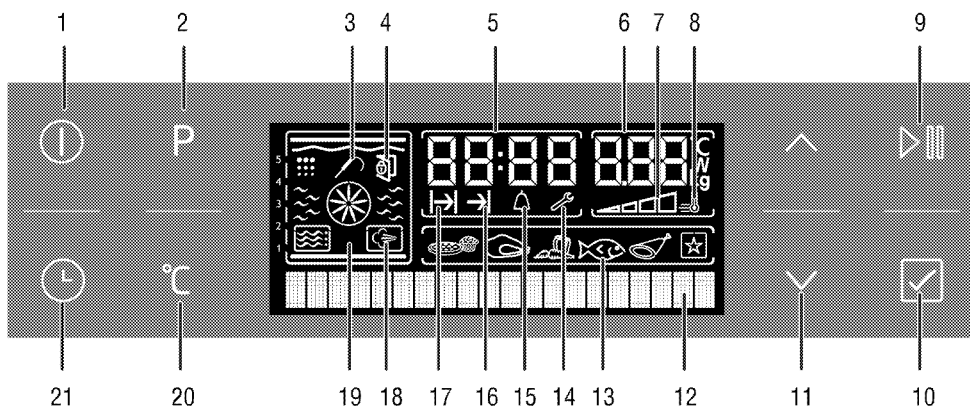


Ontdooien

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

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

Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | AAN/UIT-toets | 10 | Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden |
| 2 | Programmakeuzetoets | 11 | Toets voor verhogen/verlagen van de temperatuur |
| 3 | Symbool vleesthermometer (*) | 12 | Tekstdisplay |
| 4 | Symbool deurvergrendeling (*) | 13 | Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden |
| 5 | Huidige tijdinstellingsveld | 14 | Symbool instellingen |
| 6 | Vakje temperatuur/gewichtsindicator | 15 | Alarmsymbool |
| 7 | Symbool binnentemperatuur oven | 16 | Symbool einde bereidingstijd |
| 8 | Boostersymbool (snelle voorverwarming) | 17 | Symbool bereidingstijd |
| 9 | Start/stop kooktoets | | |

Ontdooien



Eenvoudige stoomreiniging

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Deze functie laat vuil (indien er niet teveel tijd voorbij is gegaan) in de oven zacht worden om eenvoudig te reinigen. Raadpleeg hoofdstuk 'Reiniging - eenvoudige stoomreiniging' voor eenvoudige stoomreiniging.



- 18 Symbool stoomkoken (*)
- 19 Functiedisplay
- 20 Instellingstoets temperatuur - gewicht en snel verhitten
- 21 Tijd- en instellingstoets
- * (De functies verschillen per productmodel.)

Halfautomatische werking activeren

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

1. Druk op de Aan/uit-knop (1) om de oven aan te zetten.
2. Druk op  of  (11) om de gewenste functie te kiezen.
3. Druk voor de kooktijd eenmaal op de Tijd- en instellingstoets (21) om de "Bereidingstijd" op de tekstdisplay (12) te highlighten. Het symbool Bereidingstijd (17) blinkt tegelijkertijd.
4. Druk licht op  of  (11) om de bereidingstijd in te stellen. Het symbool Bereidingstijd (17) wordt weergegeven na instelling van de kooktijd.



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

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



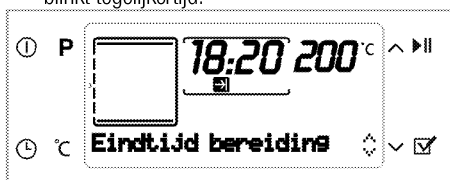
9. Nadat het koken is afgerond: "Eet smakelijk..." Druk  en ga door" verschijnt in de display en een alarmsignaal klinkt.
10. Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u gewoon op eender welke toets. Als u op de start/stop bereidingstoets (9) drukt, werkt de oven verder in de geselecteerde modus. Het alarm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

11. Als u niet op de start/stop bereidingstoets (9) drukt, schakelt de oven automatisch uit en wordt de huidige tijd weergegeven.

Schakel in op volledig automatische werking

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

1. Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten.
2. Druk op  of  (11) om de gewenste functie te kiezen.
3. Druk voor de bereidingstijd eenmaal op de tijd- en instellingstoets (21) om de "Bereidingstijd" op het tekstscherf (12) te markeren. Het symbool Bereidingstijd (17) blinkt tegelijkertijd.
4. Druk licht op  of  (11) om de bereidingstijd in te stellen.
» Het symbool Bereidingstijd (17) wordt weergegeven na instelling van de kooktijd.
5. Druk voor de bereidingseindtijd steeds met korte tussenpozen op de tijd- en instellingstoets (21) totdat "bereidingseindtijd" in het tekstscherf (12) verschijnt. Het symbool Eindtijd bereiding (16) blinkt tegelijkertijd.



6. Druk op  of  (11) om de eindtijd van de bereiding in te stellen.
» Na het instellen van de bereidingseindtijd verschijnt het symbool bereidingseindtijd (16) in het scherm.
7. Plaats uw schotel in de oven en sluit de deur.
8. Druk voor de bereidingstemperatuur eenmaal op de toets voor temperatuur – gewicht en snel verwarmen instellen (20) om "temperatuur" te markeren op het tekstscherf. Druk op  of  (11) om de temperatuur in te stellen.
9. Druk op de start/stop bereidingstoets (9) om het bereiden te starten. "Wachten" verschijnt in het scherm.

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

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

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

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

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

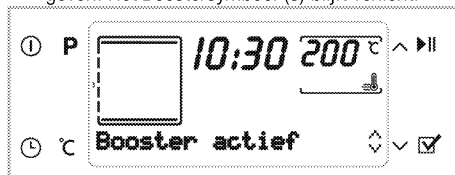
De booster instellen

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

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

Kies de gewenste kookfunctie en:

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



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

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



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

De toetsvergrendeling gebruiken

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

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

De toetsvergrendeling activeren

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



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

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

De toetsvergrendeling inactiveren

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



Klok gebruiken als alarm

Behalve voor het kookprogramma kunt u de klok van het product gebruiken voor een waarschuwing of herinnering.

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



De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

Het alarm instellen:



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

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

Het alarm annuleren:

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

Tabel kooktijden



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

Bakken en roosteren



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

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	180	25 ... 30
Cakes in vorm	Eén bakplaat	Cakevorm op grillrooster**		2	180	40 ... 50
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebaksp plaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebaksp plaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		2	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster** 4-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op de gebaksp plaat**		1 - 4	150	35 ... 45
Koekjes	Eén bakplaat	Gebaksp plaat*		3	180	25 ... 30
	2 bakplaten	1-Gebaksp plaat* 3-Standaard		1 - 3	180	30 ... 40

		bakplaat*				
	3 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Deeggebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 5-Standaard bakplaat*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	25 ... 35
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Zuurdeeg	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Eén bakplaat	Rechthoekige glazen/metalen vorm op grillrooster**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	10 ... 15
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoofpotje)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 190	70 ... 90
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
Gebraden kip (1,8-2 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
Kalkoen (5.5 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.

** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

Kooktabel voor testmaaltijden

Maaltijden in deze kooktabel worden bereid volgens
EN 60350-1 om het controle-instituten eenvoudiger te
maken het product te testen

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Sprits	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	140	20 ... 30
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	140	20 ... 30
	2 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebakspaat*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebakspaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebakspaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		2	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster** 4-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op de gebakspaat**		1 - 4	150	35 ... 45
Appeltaart	Eén bakplaat	Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster**		2	180	50 ... 60
	Eén bakplaat	Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster**		2	170	50 ... 60
	2 bakplaten	1-Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster** 4-Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op de gebakspaat**		1 - 4	170	50 ... 60
Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen. * Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd. ** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.						

Eco ventilatorverwarming



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



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

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	160	25 ... 35
Koekjes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	200	30 ... 35
Deeggebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	200	40 ... 45
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	200	40 ... 45

* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.

Tips voor het bakken van cakes

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

Tips bij het bakken van gebak

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



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

Tips voor het bereiden van groenten

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

Bereidingshandleidingfuncties

Functies selecteren voor kant-en-klaarmaaltijden

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

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

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

Selecteren van de bereidingshandleidingfuncties:

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



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



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

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

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

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

i Als tijdens het navigeren door het gerechtenmenu "Terug" op het scherm verschijnt, kunt u teruggaan naar het bovenliggende menu. Druk op Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden (10) om naar het bovenliggende menu terug te gaan.

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

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



- Druk op of (11) om het gewicht in te stellen.

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

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

Menu kant-en-klaarmaaltijden:

Kan per model verschillen

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

Instellingenmenu

Helderheid instellen

De helderheid kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

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

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

Contrast instellen

Het contrast kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

- Druk steeds met korte tussenpozen op de tijd- en instellingstoets (21) totdat "contrast" op het scherm verschijnt.

2. Er zijn 4 contrastniveaus, namelijk 1, 2, 3 en 4.
Druk op  of  (11) om het gewenste niveau te selecteren.

Volume instellen

Het volume kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

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

Taal instellen

De taal kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

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

Hoe de grill bedienen



WAARSCHUWING

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

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



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

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Aanbevolen temperatuur (°C)**	Grilltijd (ongeveer)
Vis	Grillrooster	4...5	250/max	20...25 min. #
Gesneden kip	Grillrooster	4...5	250/max	25...35 min.
Lamskoteletten	Grillrooster	4...5	250/max	20...25 min.
Varkensvlees roosteren	Grillrooster	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalfskoteletten	Grillrooster	4...5	250/max	25...30 min. #
Geroosterd brood *	Grillrooster	4	250/max	1...3 min.

* afhankelijk van dikte

*Verwarm voor gedurende 5 minuten.

**Indien de grilltemperatuur van uw product niet aangepast kan worden, werkt de grill op de maximumtemperatuur.

Maaltijden in deze kooktabel worden bereid volgens

EN 60350-1 om het controle-instituten eenvoudiger te maken het product te testen

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Geroosterd brood	Grillrooster	4	250/max	1...3 min.
Gehaktballen (runder) - 12 in stukjes	Grillrooster	4	250/max	25...35 min.

Draai het voedsel na 2/3 van de totale griltijd om.

Het wordt aanbevolen voor alle gerechten die worden gebraden circa 5 - 6 minuten voor te verwarmen.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

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



GEVAAR:

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



GEVAAR:

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

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



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



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

Het bedieningspaneel reinigen

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



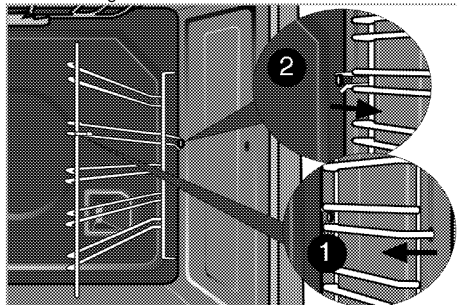
Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen (De functies verschillen per productmodel.)

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

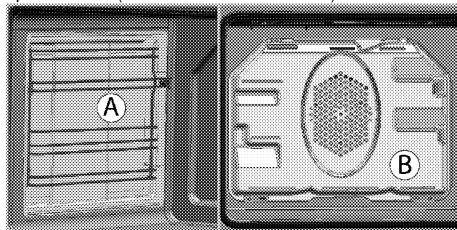
1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



Katalytische wanden

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk met een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden zijn lichtmat van kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Het poreuze oppervlak van de katalytische wanden is zelfreinigend door het absorberen en omzetten van spattend vet (stoom en koolstofdioxide).

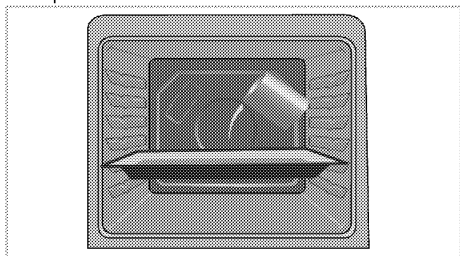


Gemakkelijke stoomreiniging

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die in de oven wordt gevormd en het condenseren van de waterdruppels op de binnenkant van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Schenk 500 ml water in de bakplaat en zet deze op het 2e rek in de oven.



3. Selecteer de functie eenvoudige stoomreiniging. Reinigingsduur zal op het scherm verschijnen en dit kan niet worden gewijzigd. U kunt de eindtijd voor deze reinigingsfunctie instellen.
4. Open de deur en neem de binnenoppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.
5. Gebruik warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te verwijderen en een droge doek om het te drogen.



Tijdens de handige stoomreinigingsmodus zal het water, dat in de bakplaat is geplaatst om licht aangekoekt vuil en resten in de ovenruimte te weken, verdampen en de ovenruimte en het binnenglas van de ovendeur van condens voorzien. Hierdoor kan er bij het openen van de deur water vanaf druppelen. Veeg het condens af zodra de deur van de oven wordt geopend.

Reinig de ovendeur

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



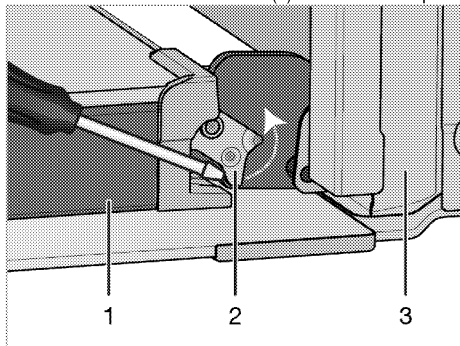
Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.



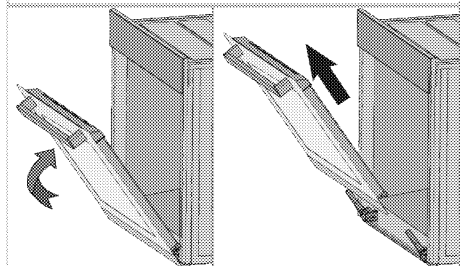
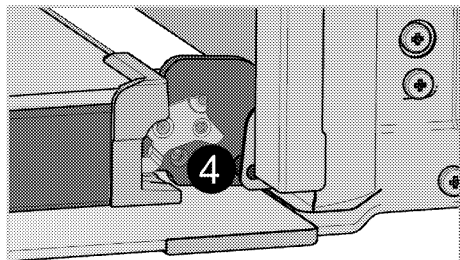
Het binnenglas van de deur heeft een coating zodat het eenvoudig gereinigd kan worden. Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen, harde metalen schrapers, schuursponsjes of bleekmiddel het binnenglas van de deur te reinigen, omdat deze het oppervlak bekrassen. Hierdoor kan de coating vernield worden.

De ovendeur verwijderen

1. Open de ovendeur (1).
2. Open de clips aan de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerzijde van de voordeur door op de haak te drukken, zoals in de afbeelding. Het slot zou eruit moeten zien (4) wanneer het open is.



- 1 Deur
- 2 Scharnierslot(gesloten positie)
- 3 Oven
- 4 Scharnierslot(geopende positie)



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



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

Soft Open & Soft Close-functie

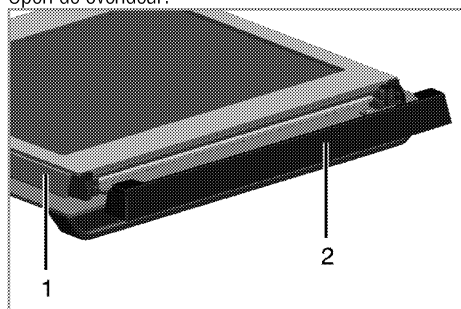
Sommige modellen kunnen een Soft Close & Soft Open-functie bevatten. Soft Close-functie stelt de gebruiker in staat om een ovendeur soepel te sluiten door deze op ongeveer 15 cm van de gesloten positie te brengen en voorzichtig te duwen. Het automatische dempingsysteem helpt de deur zachtjes te sluiten. Een soortgelijk kenmerk wordt waargenomen terwijl de ovendeur volledig is geopend; Ongeveer 9 cm vanaf de volledig geopende stand wordt het dempingsysteem geactiveerd en kan voorzichtig worden geopend.

Binnenglas deur verwijderen

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

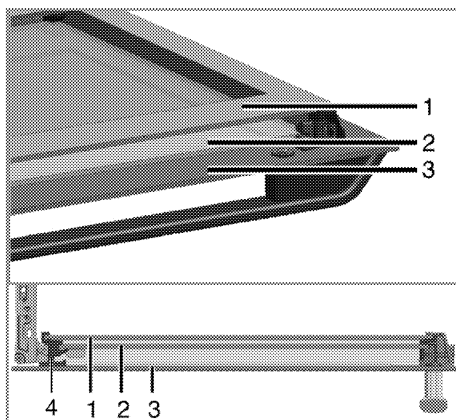
Het binnenglas van de ovendeur kan verwijderd worden om te reinigen.

Open de ovendeur.



- 1 Frame
- 2 Plastic deel

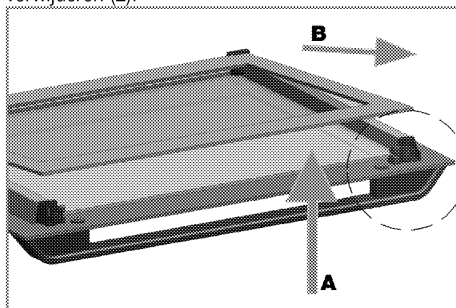
Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is.



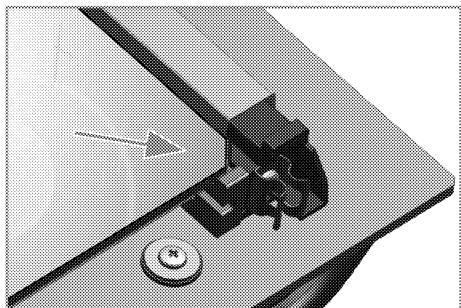
- 1 Binnenste glazen paneel
- 2 Binnenglaspaneel
- 3 Buitenste glaspaneel
- 4 Plastic groef voor glaspaneel-Onder

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

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



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



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

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

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

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

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

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

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!



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



De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.



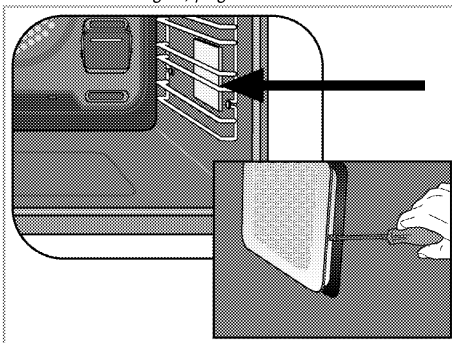
De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.



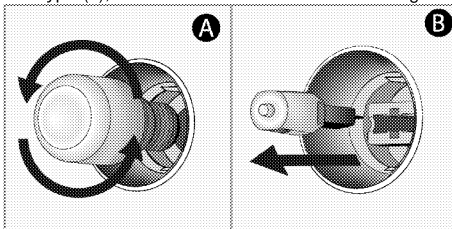
De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

Als uw oven is voorzien van een vierkante lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Verwijder de draadrekken zoals beschreven. Zie *De oven reinigen*, pagina 33.



3. Verwijder de beschermende glasplaat met een schroevendraaier.
4. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijdert dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



5. Monteer de glasplaat en daarna de draadrekken.

7 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

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

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

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

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Mogelijk is de toetsvergrendeling geactiveerd. Schakel deze uit. (Zie. De toetsvergrendeling gebruiken, pagina 26)*

Ovenverlichting werkt niet.

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

Oven warmt niet op.

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



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

