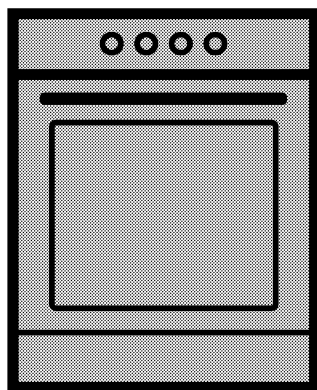


Oven

User manual



BFC918GMX NL

EN | NL

485.9305.81/R.AA/16.09.2017

Please read this user manual first!

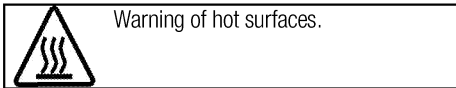
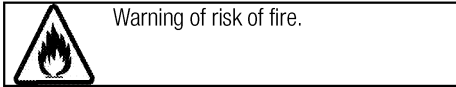
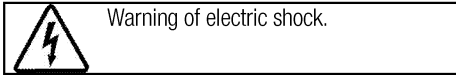
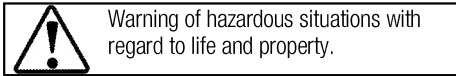
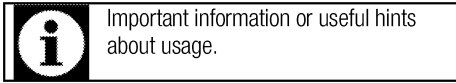
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Safety when working with gas.....	4
Electrical safety	5
Product safety	6
Intended use	8
Safety for children.....	9
Disposing of the old product.....	9
Package information	9
Future Transportation.....	9

2 General information 10

Overview	10
Package contents	11
Technical specifications	13
Injector table	14

3 Installation 15

Before installation	15
Installation and connection	18
Gas conversion.....	20

4 Preparation 22

Tips for saving energy	22
Initial use.....	22
Time setting	22
First cleaning of the appliance	22
Initial heating.....	23

5 How to use the hob 24

General information about cooking	24
Using the hobs.....	24

6 How to operate the oven 26

General information on baking, roasting and grilling.....	26
How to operate the electric oven	26
Operating modes.....	26
How to operate the oven control unit	28
Cooking times table.....	32
How to operate the grill.....	33
Cooking times table for grilling.....	34

7 Maintenance and care 35

General information.....	35
Cleaning the hob.....	35
Cleaning the control panel	35
Cleaning the oven	35
Removing the oven door	36
Removing the door inner glass	37
Replacing the oven lamp.....	38

8 Troubleshooting 39

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.

- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and

gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation*, page 15
- The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.

- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it

is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!

- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- 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.
- Only use the connection cable specified in the “Technical specifications”.
- 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 gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **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

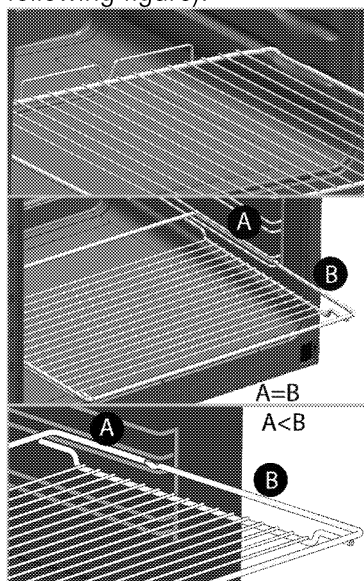
impaired by the use of alcohol and/or drugs.

- 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 the appliance 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.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with

water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

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.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

Intended use

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

- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **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 and/or gas 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.

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.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



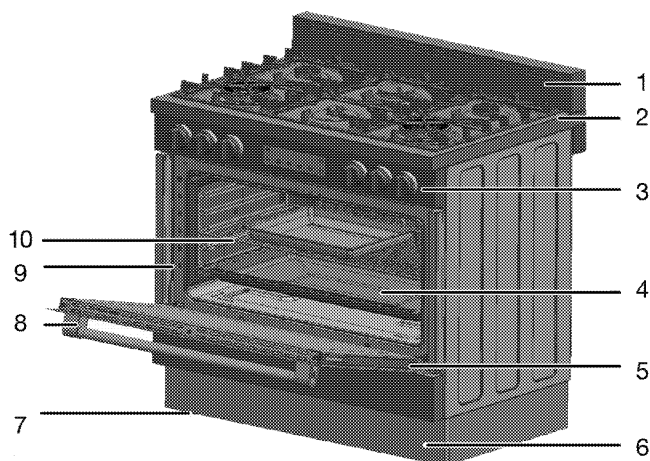
Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



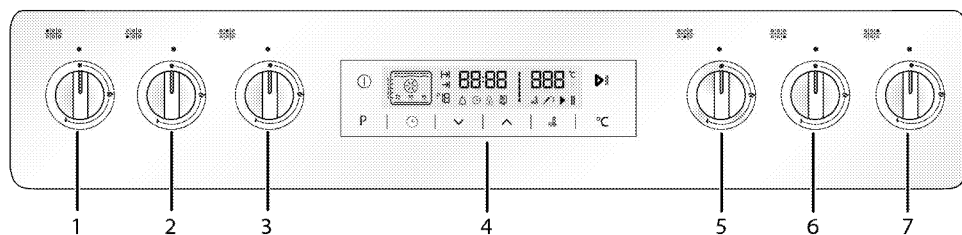
Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|----|-----------------|
| 1 | Splashback | 6 | Lower part |
| 2 | Burner plate | 7 | Foot |
| 3 | Control panel | 8 | Handle |
| 4 | Tray | 9 | Shelf positions |
| 5 | Front door | 10 | Wire shelf |



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 | Normal burner Rear left |
| 2 | Wok burner Front left |
| 3 | Rapid burner Middle- rear |
| 4 | Digital timer |
| 5 | Auxiliary burner Middle front |
| 6 | Wok burner Front right |
| 7 | Normal burner Rear right |

Package contents

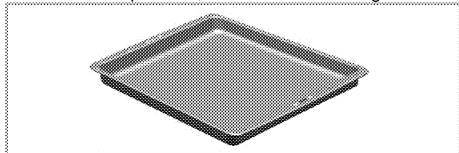


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

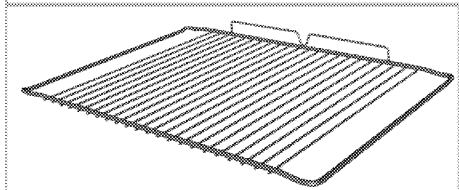
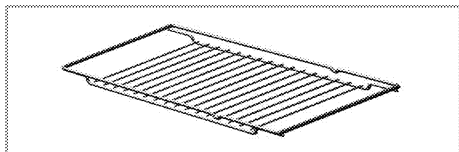
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



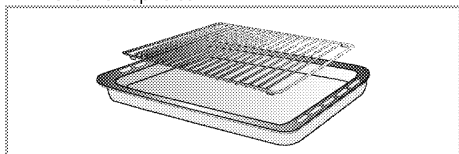
3. **Wire Shelf**

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



4. **Small wire shelf**

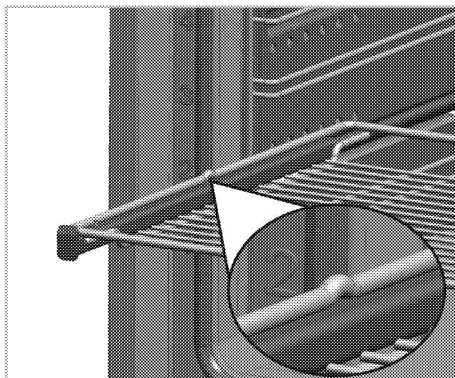
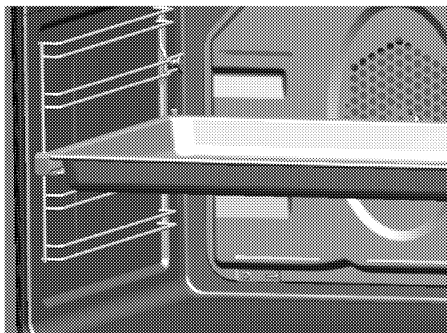
It is placed into the tray (if supplied) in order to collect the dripping fat while grilling so that the oven is kept clean.



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.

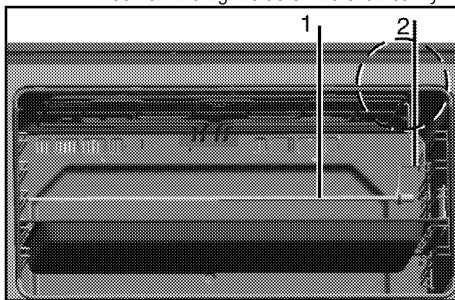
When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



6. **Rotisserie chicken**

Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.

- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
- Insert sharp edge of the turn spit into the driver on the left side of the oven cavity and hang up the other end into the turn spit hook on the right side of the oven cavity.



1 Turn spit

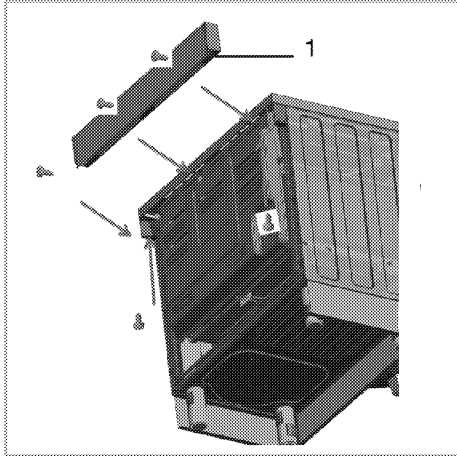
2 Turn spit hook

7. **Wok pan adaptor**



Used for hosting a wok pan with a round bottom.

8. **Splashback assembly**



1 Splashback

Remove the splash back from the packaging taking care to retain the screws required for fixing the splash back to the product. Position the splash back as shown. Secure the splash back to the product with screws provided. Do not over tighten the screws as damage to the product or splash back could occur.

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	min. 910 mm max. 930/900 mm/600 mm
Voltage / frequency	220 - 240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.4 kW
Fuse	16 A
Cable type / section	min.H05W-FG 3 x 1.5 mm ²
Category of gas product	Cat II 2E(43.46 -45.3 MJ/m ³ (0°C))3B/P / Cat II 2L3B/P
Gas type / pressure	NG G 25.3 25 mbar/NG G 25 25 mbar
Total gas consumption	17.9 kW
Converting the gas type / pressure ^S	NG G 20/20 mbar
– optional	LPG 30/30 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	2 kW
Front left	Wok burner
Power	5 kW
Middle- rear	Rapid burner
Power	2,9 kW
Middle front	Auxiliary burner
Power	1 kW
Front right	Wok burner
Power	5 kW
Rear right	Normal burner
Power	2 kW
OVEN/GRILL	
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	240 V/15–25 W/E14 SES/T 300 °C
Grill power consumption	2.5 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.



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.

Injector table

Position hob zone	2 kW Rear left	5 kW Front left	2,9 kW Middle- rear	1 kW Middle front	5 kW Front right	2 kW Rear right
Gas type / Gas pressure						
G 20/20 mbar	103	171	115	72	171	103
G 30/28-30 mbar	72	110	87	50	110	72
G 25.3/25 mbar	110	165	130	80	165	110
G 25/25 mbar	110	165	130	80	165	110

This appliance was configured for the appliance category K (I2K) and is suitable for the use of G and G+ distribution gases according to the specifications as included in the NTA 8837:2012 Annex D with a Wobbe index of 43.46 – 45.3 MJ/m³ (dry, 0 °C, upper value) or 41.23 – 42.98 (dry, 15 °C, upper value). This appliance can moreover be converted for the appliance category E (I2E). This therefore implies that the appliance: “is demonstrably suitable for G+ gas and can demonstrably be made suitable for H gas” within the meaning of the “Dutch Decree of 10 May 2016 regarding amendment of the Dutch Gas Appliances Decree....”

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 and gas installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local gas and/or 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.

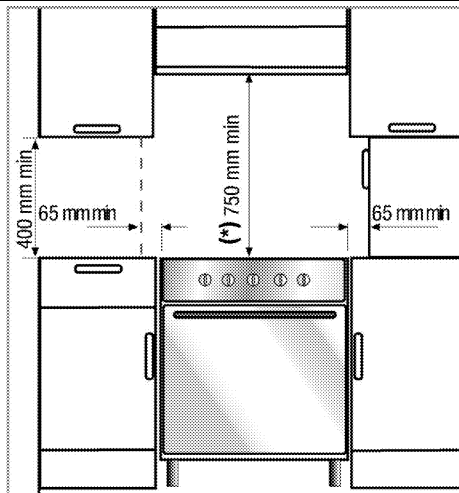
Before installation

Please note the product is packed without the feet fitted, therefore please ensure the feet are fitted as per the instructions; see *Installation and connection*, page 18 before the appliance is placed in its final position.

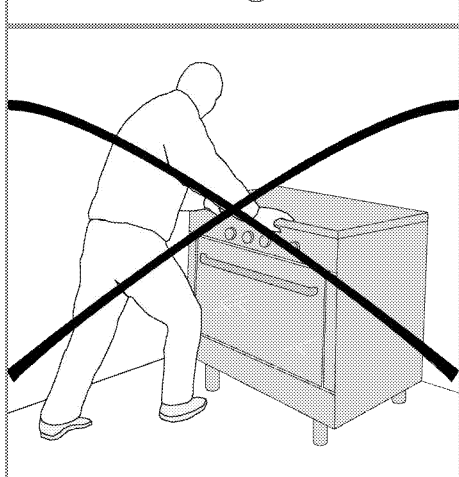
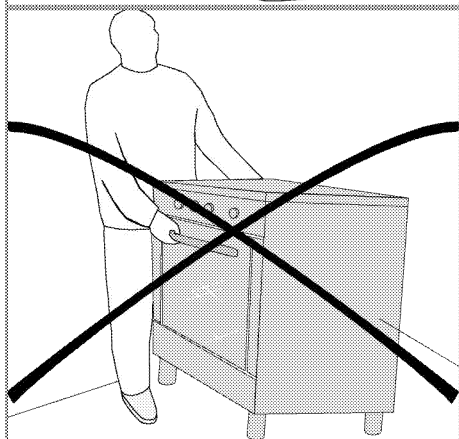
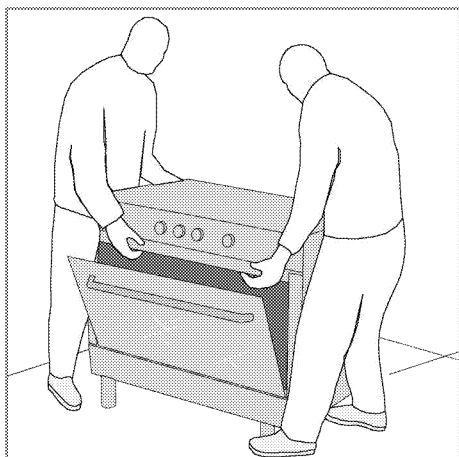
To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.

If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base. The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- Movement of your appliance is most easily achieved by lifting the front as indicated in the drawing. Open the oven door sufficiently to allow a comfortable and safe grip on the underside of the oven roof avoid causing any damage to the grill element or any internal parts of the oven. Do not move by pulling on the door handle or knobs. Move the appliance a bit at a time until placed in the position required.



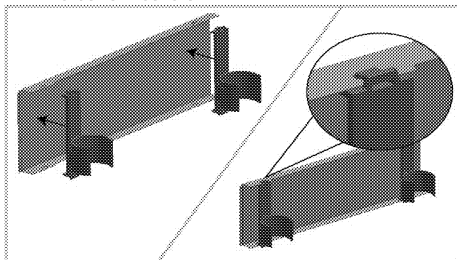
kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.

- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

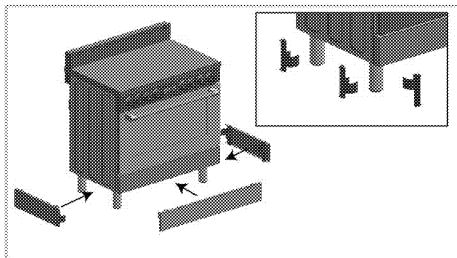
Decorative bottom covers

You can use the supplied decorative bottom covers to prevent the appearance of the oven feet. It is supplied 3 cover (2 for the short side, 1 for the front) and 6 plastic parts with product. For mounting the decorative bottom covers;

1. Insert two plastic parts to each lid to fit the slot in the bottom covers.

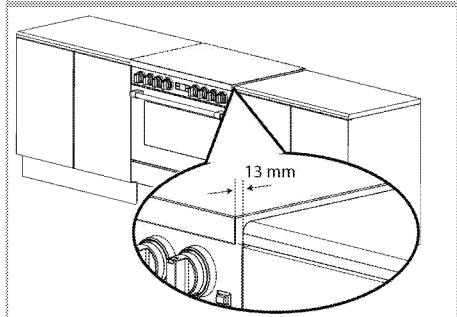
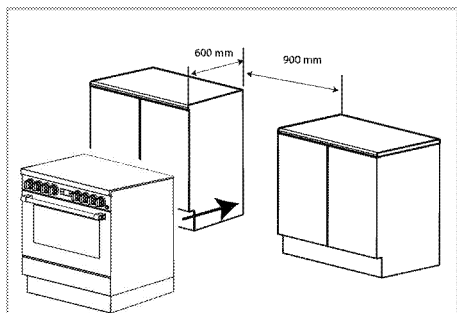


2. Insert the two shorter decorative covers on the side of product. Then insert the long decorative cover to front of product. Plastic parts of the side covers must be inversely with plastic parts on the front cover.



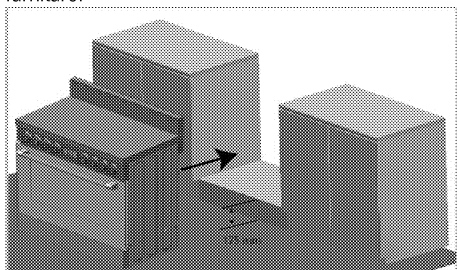
- 2.1 The appliance can be fitted in between cabinets and there is no clearance requirement to adjacent side cabinets. Push the product towards the kitchen wall like on image below. Before placing, it should be secured with safety chain.

- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to

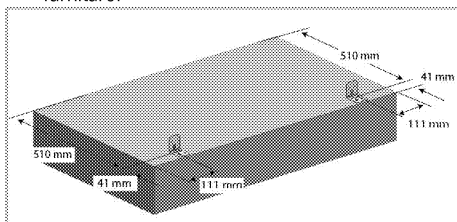


Product footless (furniture over) use

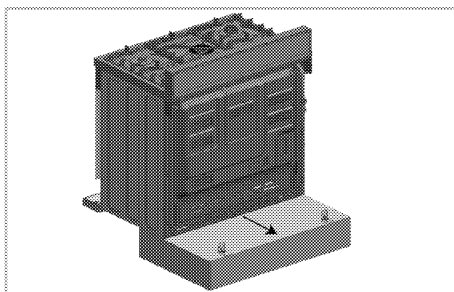
You can use the product without the legs by fixing furniture.



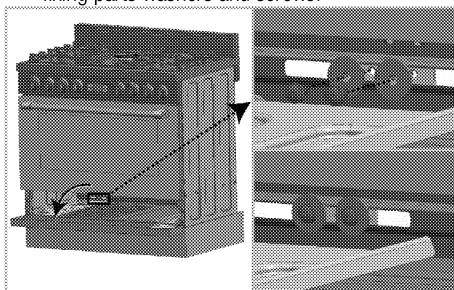
1. Before placing the product on furniture; Fix the fixing parts supplied with product with at least two screws according to the following sizes on furniture.



2. Place the product by pushing towards the kitchen wall.

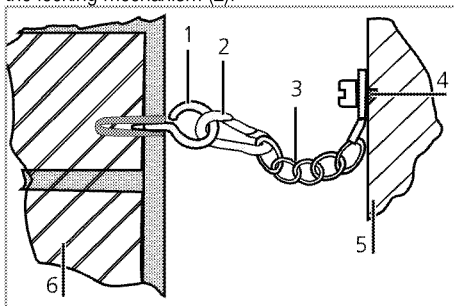


3. Open the bottom cover on the front of the product. The inside of the product, secure the product of fixing parts washers and screws.



Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven. Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall



Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers not designed with bracket engagement slot.

Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the outer environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed nonadjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances. There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floorcoverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m³.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.



Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

Electrical connection

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

**DANGER:**

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!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.

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!

Connecting the power cable

1. If a power cable is not supplied together with your product, a power cable that you would select from the table (*Technical specifications, page 13*) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in cable diagram.

If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

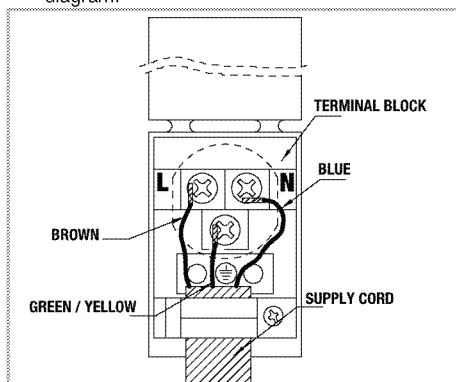


Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

2. Open the terminal block cover with a screwdriver.
3. Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body

with the integrated screw on cable clamping component.

4. Connect the cables according to the supplied diagram.



5. After completing the wire connections, close the terminal block cover.
6. Route the power cable so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.



Power cable must not be longer than 2m because of safety reasons.

Gas connection**DANGER:**

Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence.
Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs!
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.

**DANGER:**

Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.
There is the risk of explosion!

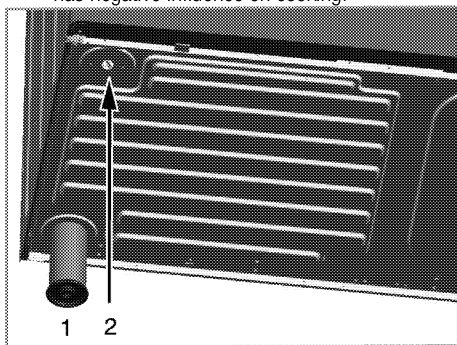
- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or on type label).
- Refer to the detailed gas connection and gas conversion information in the user manual supplied with your product.

**DANGER:**

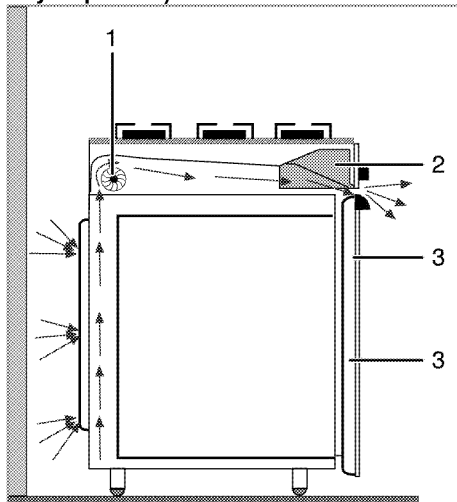
The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**
4 feet are supplied together with your oven. Each foot must be installed into respective slots located at 4 corners under the oven. Screw the thread of the foot by turning in clockwise.
For your safety, make sure that they are level when screwing all 4 feet. Unbalance of the legs has negative influence on cooking.



- 1 Foot
- 2 Foot slot

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

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The cooling fan cools both the control panel and the front of the appliance.



Cooling fan continues to run for up to 20-30 minutes (approx.) even after the oven is turned off.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check gas installations for secure fitting and tightness.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.



Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

Gas conversion**DANGER:**

Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.
There is the risk of explosion!

In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

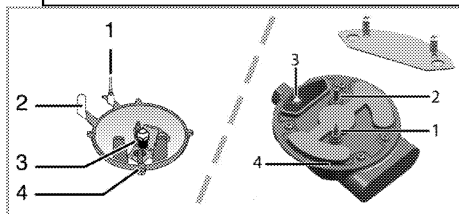
Exchange of injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.

2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.

i New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table*, page 14 can be referred to.

i ((Varies depending on the product model.))
On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.



- 1 Flame failure device (model dependant)
- 2 Spark plug
- 3 Injector
- 4 Burner

i Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

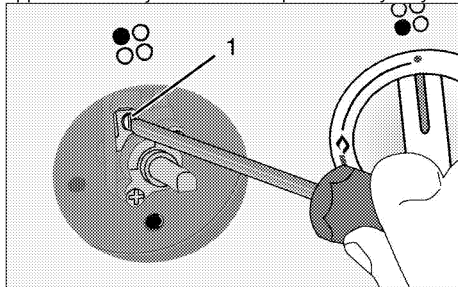
Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
 2. Remove the knob from the gas tap.
 3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.
- For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise.
For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once.

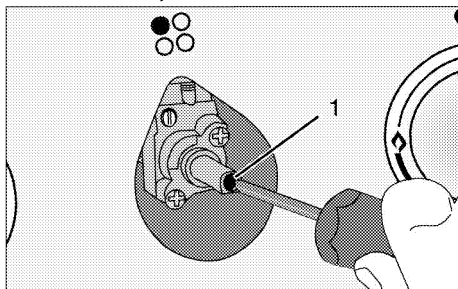
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

i If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

4 Preparation

Tips for saving energy

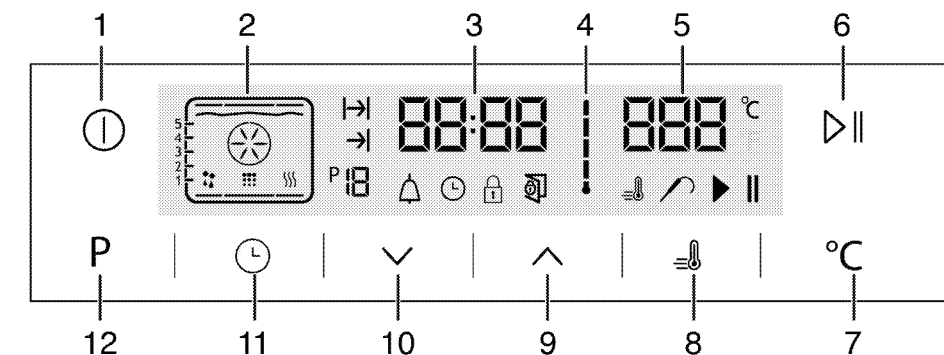
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- 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.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

Initial use

Time setting



- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

1. At the initial operation of the oven ⌚ symbol lights up, touch $\wedge$ / $\vee$ keys to set the hour.
2. Confirm the setting by touching ⌚ symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.

i If the current time is not set, time indicator will start increasing/moving up from **12:00**. ⌚ symbol will be activated to indicate that the current time has not been set. It will disappear as soon as the time is set.

First cleaning of the appliance

i 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.

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 33*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 33*



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 use the hob

General information about cooking



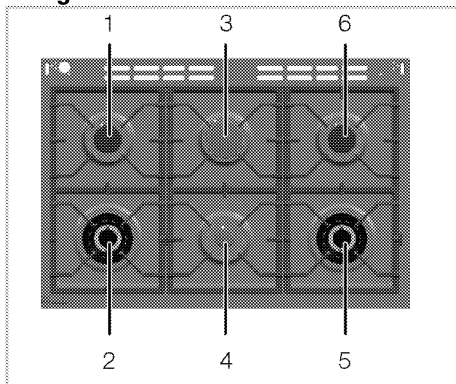
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

Using the hobs



- 1 Normal burner 20–22 cm
- 2 Wok burner 22–24 cm
- 3 Rapid burner 20–22 cm
- 4 Auxiliary burner 12–14 cm
- 5 Wok burner 22–24 cmis list of advised diameter of pots to be used on related burners.
- 6 Normal burner 20–22 cmis list of advised diameter of pots to be used on related burners.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

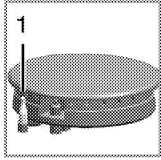
Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
» Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

Gas shut off safety system (in models with thermic component)



1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.

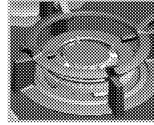


DANGER:

Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.

Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

Wok burner



Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.

Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy. You can use wok burner for regular saucepans as well. If you want to use regular saucepan on wok burner, you must take out the wok fry-pan carrier from the hob.

6 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.

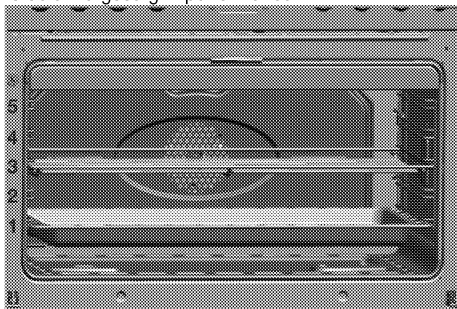
How to operate the electric oven

Switching off the electric 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.



Rack positions (For models with wire shelf)

Operating modes

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

1. Top and bottom heating



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

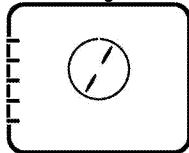
Suitable rack position will be displayed on screen.

2. **Fan supported bottom/top heating**



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.

3. **Fan Heating**



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan.

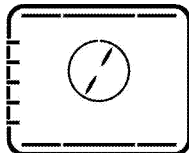
(The fans of your product operate simultaneously.)

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.



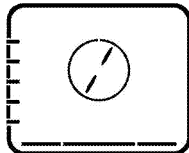
When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

4. **"3D" function**



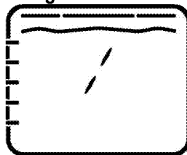
Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

5. **Pizza function**



The bottom heating and fan assisted heating are in operation. Suitable for baking pizza.

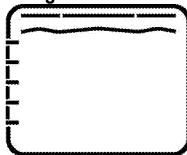
6. **Full grill+Fan**



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.

- 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.

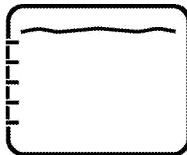
7. **Full grill**



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.

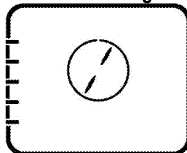
8. **Grill**



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 shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

9. **Eco Fan Heating**

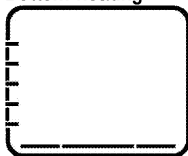


To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform

by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit.

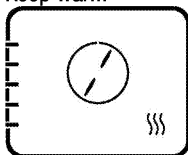
Cooking times related to this function are indicated in 'Eco Fan Heating' table.

10. Bottom heating



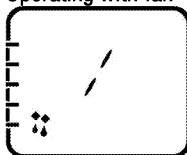
Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

11. Keep warm



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

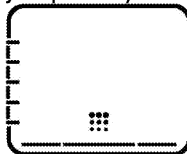
12. Operating with fan



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.

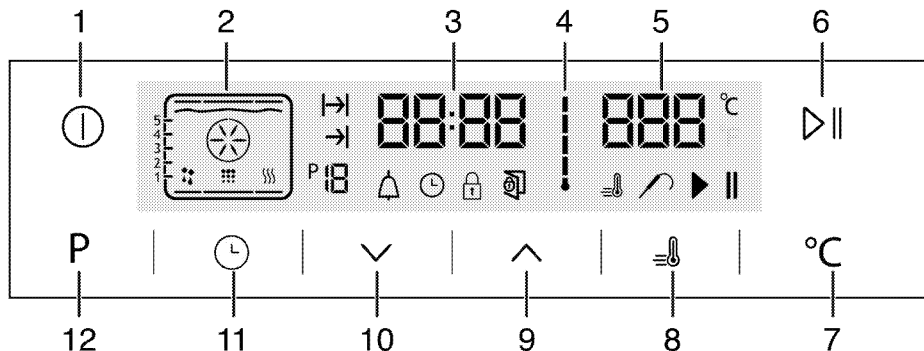
13. Easy steam cleaning

(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



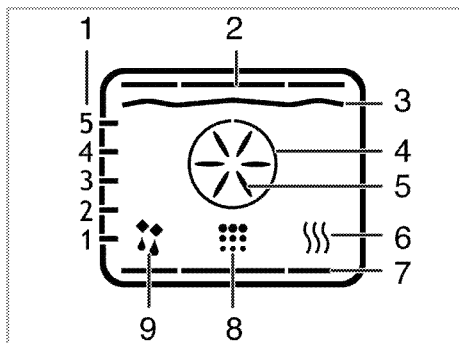
- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

- P 18 : Function number
- ⚠ : Alarm symbol
- 🕒 : Clock symbol
- 🔒 : Keylock symbol
- 🚪 : Open door symbol
- 🔥 : Booster symbol (rapid pre-heating)
- 🍖 : Meat Probe symbol
- ⏸ : Cooking pause symbol
- ▶ : Cooking starting symbol

Function table:

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

- ⏸ : Cooking Time symbol
- ▶ : End of Cooking Time symbol



- 1 Shelf positions
- 2 Top heater
- 3 Grill heater
- 4 Boost heater
- 5 Boost fan
- 6 Keep warm
- 7 Bottom heater
- 8 Cleaning position
- 9 Operating with fan position



Functions vary depending on the product model!

Function table	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Top and bottom heating	200	40-280
Fan supported bottom/top heating	175	40-280
Fan assisted cooking	180	40-280
"3D" function	205	40-280
Pizza function	210	40-280
Fan assisted large grill	200	40-280
Full grill	280	40-280
Low grill	280	40-280
Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100



Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.



While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.



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.



Even if the oven is off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

How to operate the oven

1. Touch the key for approx. 2 seconds to open the oven.

» First operating function appears on display after the oven turns on. When the display is in this mode, cooking time, the end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.



Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on this screen.

Manual cooking by selecting temperature and operating function

You can do cooking by selecting temperature and operating function specific to your meal, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching button.
» symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching keys.
5. Confirm the temperature setting by touching key.
6. Put your dish into the oven.
7. Touch key to start cooking if temperature and operating function are appropriate. symbol appears on display.
» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
8. The oven does not turn off automatically due to the manual cooking without setting the cooking time. You can finish cooking by touching key once again.

» The oven finishes the cooking and **||** symbol appears on display.

9. Touch the **ⓘ** button for approx. 2 seconds to close the oven.

Cooking by setting the cooking time;

You can ensure that the oven turns off by selecting temperature and operating function specific to your meal and setting the cooking time, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching **ⓘ** button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the **^** **^** keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching **°C** button.

» **°C** symbol flashes.

4. Set the desired temperature touching **^** **^** keys.
5. Confirm the temperature setting by touching **°C** key.
6. Touch **⌚** until **|>|** symbol appears on display for cooking time.
7. Set the cooking time by touching **^** **^** keys and confirm the setting by touching **⌚** key.

» Once the Cooking Time is set, **|>|** symbol will appear on display continuously.

8. Put your dish into the oven.

9. Touch **▶** **||** key to start cooking if temperature, operating function and cooking time are appropriate. **▶** symbol appears on display.

» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.

» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

10. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the display and the alarm sounds.

11. Touch any key to silence the alarm.

» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.

Setting the the end of cooking time to a later time;

You can ensure that the oven runs and turns off automatically by setting temperature and operating function specific to your meal, the cooking time and end of cooking to a later time, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching **ⓘ** button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the **^** **^** keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching **°C** button.

» **°C** symbol flashes.

4. Set the desired temperature touching **^** **^** keys.
5. Confirm the temperature setting by touching **°C** key.
6. Touch **⌚** until **|>|** symbol appears on display for cooking time.
7. Set the cooking time by touching **^** **^** keys and confirm the setting by touching **⌚** key.

» Once the Cooking Time is set, **|>|** symbol will appear on display continuously.

8. Touch **⌚** until **⇒|** symbol appears on display for the end of cooking time.
9. Set the cooking time by touching **^** **^** buttons and confirm the setting by touching **⌚** key.

» Once the the end of cooking time is set, **⇒|** symbol will appear on display continuously.

10. Put your dish into the oven.

11. Touch **▶** **||** key to start cooking if temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time are appropriate. **▶** symbol appears on display.

» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

12. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the display and the alarm sounds.

13. Touch any key to silence the alarm.

» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.



If you want to cancel only cooking time or cooking time plus the end of cooking time after you have set them, you need to reset the cooking time.

Setting the booster (Quick Pre-heating)

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



Booster cannot be selected in defrosting, eco fan heating, keeping warm and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

1. Touch key after setting the temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time.
» symbol appears continuously and booster (rapid pre-heating) setting is enabled.
» Booster symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.
2. Touch the key again in order to cancel booster function.
» symbol disappears and booster (rapid pre-heating) setting is disabled.

Switching off the electric oven

Touch key to switch off the oven.

Activating the keylock

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

1. Touch until symbol appears on display.
» "OFF" will appear on the display.
2. Press to activate the key lock.
» Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the symbol remains lit. Confirm by touching .



Oven keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

To deactivate the keylock,

1. Touch until symbol appears on display.
» "On" will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the key.
» "OFF" will appear once the key lock is deactivated. Confirm by touching .



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

Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.

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. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch until symbol appears on display.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using / keys.
» symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.
3. At the end of the alarm time, symbol starts flashing and the audio warning is heard.

Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.
» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

Cancelling the alarm;

1. Touch until symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold key until "00:00" is displayed.



Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing the time of the day

1. Touch key in short intervals until symbol appears on display.
2. Touch / keys to set the hour.
3. Confirm the setting by touching symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.
Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

Adjusting the volume

1. While the oven is in Standby mode, touch key in short intervals until "VOL" appears on display.
2. Press / keys to set one of L0, L1 or L2 tones.
3. Press key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting

Adjusting the Eco lamp setting

1. While the oven is in Standby mode, touch key in short intervals until "LP" appears on display.

- Press / keys to set On or ECO option.
- Press key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting
- When set to ON; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON continuously.
- When set to ECO; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

If any key is touched during operation (excluding and keys) the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

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		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 35
Cakes in mould*	One level		2	180	50 ... 60
Cakes in cooking paper*	One level		3	165	20 ... 30
	2 levels		2 - 4	175	35 ... 45
Sponge cake*	One level		3	200	8 ... 12
	2 levels		2 - 4	200	15 ... 20
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		2 - 4	165	35 - 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		2 - 4	200	45 ... 55
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		2 - 4	200	35 ... 45
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 .. 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 70
	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

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

* It is suggested to perform preheating for all foods.

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		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in cooking paper	One level		3	200	35 ... 40
Cookies	One level		3	200	30 ... 35
Dough pastry	One level		3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		3	200	40 ... 45

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.

How to operate the grill



WARNING

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

Switching on the grill

1. First operating function appears on display after touching button to open the oven.
2. Touch to select the desired grill function.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching button.
» symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching keys.
5. Confirm the temperature setting by touching key.
6. Touch key to start grilling if temperature and operating function are appropriate. symbol appears on display.
» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
7. You can finish grilling by touching button once again.

» The oven finishes grilling and symbol appears on display.

Switching off the grill

1. Touch the button for approx. 2 seconds to close the oven.



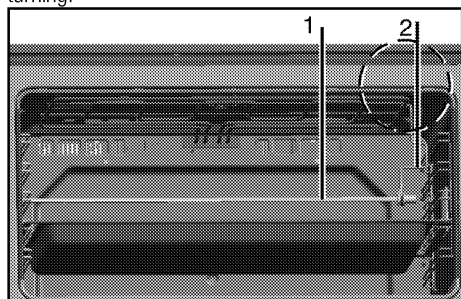
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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

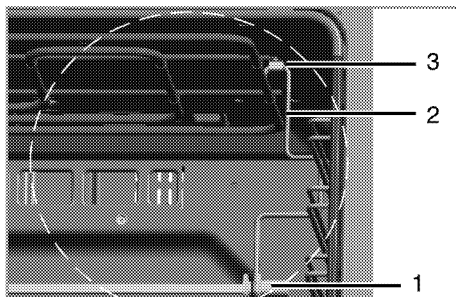
Turnspit function

Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.

When grill function is selected, turnspit motor will start turning.



- 1 Turnspit
- 2 Turnspit hook



- 3 Turnspit slot
- Fix the food to be grilled to the turnspit with the forks.
- Insert the turnspit into the driver on the left side of the oven cavity and hang up the other end into the turnspit hook (2) on the right side of the oven cavity.
Make sure that the turnspit hook (2) is inserted into the turnspit slot (3).
- Place a tray to one of the lower racks in order to collect the fats. Put some water into the tray for ease of cleaning.
- **Do not forget to remove the plastic handle of the turnspit.**
- When cooking completes, attach the plastic handle and remove your food from the oven.



Maximum weight of a chicken or turkey that will be cooked with rotisserie function can not exceed 5 kg.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4..5	20..25 min. #
Sliced chicken	4..5	25...35 min.
Lamb chops	4..5	20...25 min.
Roast beef	4..5	25...30 min. #
Veal chops	4..5	25...30 min. #
Toast bread	4	2...3 min.

depending on thickness

7 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 hob

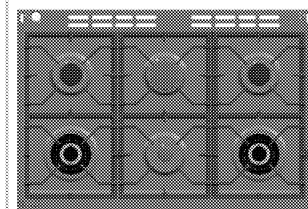
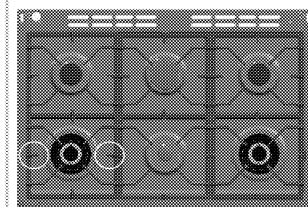
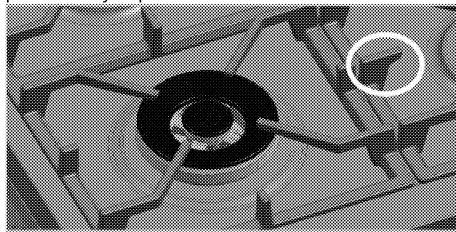
Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.

3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

Placing the saucepan carriers

The saucepan carriers of wok burners have a specially design. The saucepan carrier has no protrusion like the other normal burners. Wok burners can cause carbon monoxide poisoning due to its high power. Because of this placing saucepan carriers the right place is very important.



Cleaning the control panel

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



Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

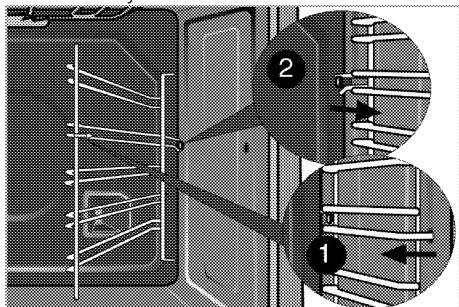
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

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

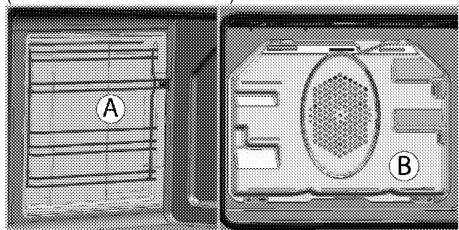
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



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).

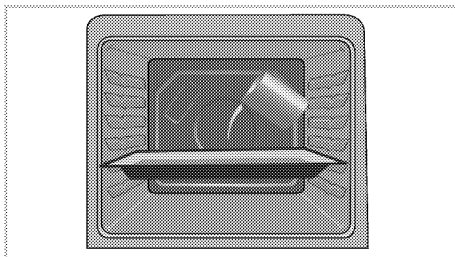


Easy Steam Cleaning

(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.

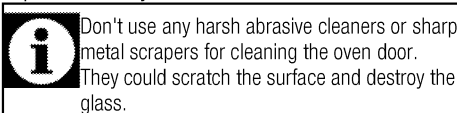
1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



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.

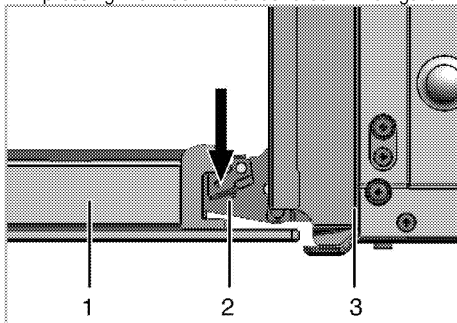
Clean oven door

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.

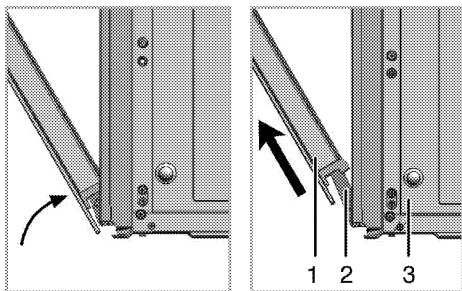


Removing the oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



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



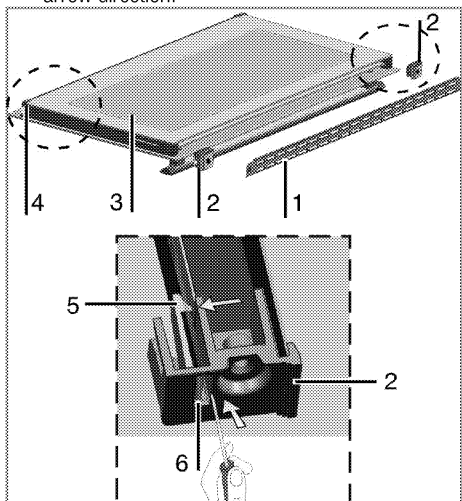
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

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

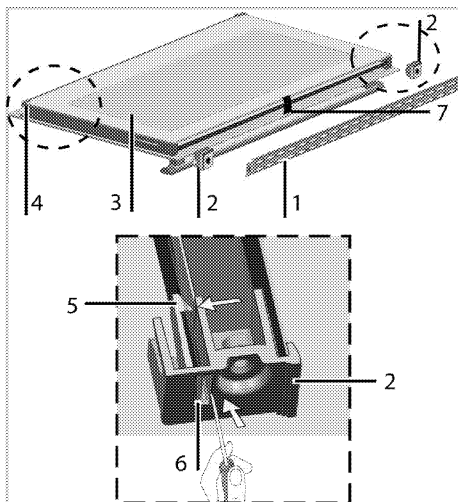
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

1. Open the oven door.
2. Remove the metal part (1) by removing the screws that secure it.
3. To remove the plastic holders (2), use a flat metal or plastic, e.g., a knife, slotted screwdriver, to free the fixing foot (5).
4. Push the fixing foot through the window (6) in arrow direction.

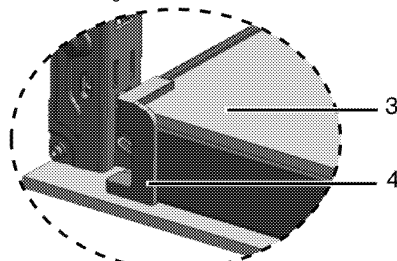


- 1 Metal part

- 2 Plastic carrier
- 3 Inner glass panel
- 4 Lower plastic slot
- 5 Fixing foot
- 6 Window



- 1 Metal part
- 2 Plastic carrier
- 3 Inner glass panel
- 4 Lower plastic slot
- 5 Fixing foot
- 6 Window
- 7 Part of glass holder



5. Pull the part of glass holder (7) in middle toward yourself to release the inner glass panels.
6. Pull the inner glass panel (3) towards yourself until it detaches from its plastic slots (4).
7. Pull Innermost glass panel towards yourself until it detaches from its plastic slots (4) like inner glass panel.
8. When reinstalling the glass panel, make sure that it is seated into the plastic slots.

Do not forget to put it back the part of glass holder to its place.

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 13* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



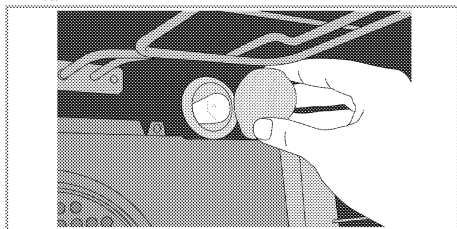
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

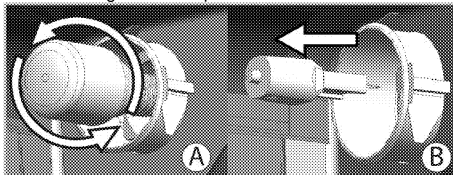
If your oven is equipped with a round lamp:

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



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

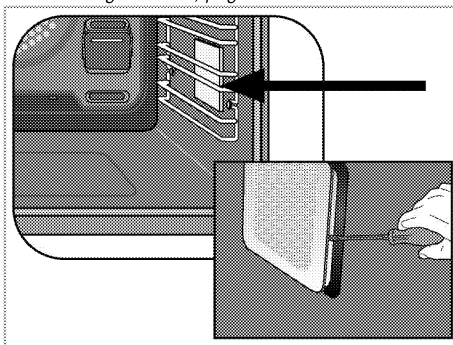
it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



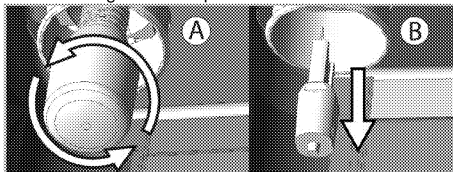
4. Install the glass cover.

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 35*.



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.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

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

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

Burners are not burning properly or at all.

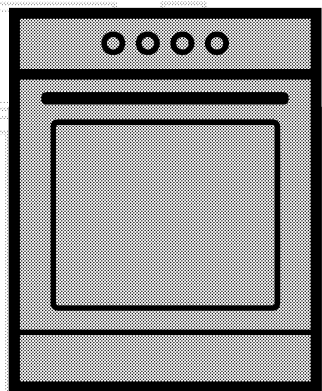
- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*



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.

Oven

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:

	Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.
--	--

	Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.
--	--

	Waarschuwing voor een elektrische schok.
--	--

	Waarschuwing voor brandgevaar.
--	--------------------------------

	Waarschuwing voor hete oppervlakken.
--	--------------------------------------



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

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

Algemene veiligheid	4
Veiligheid bij het werken met gas	5
Elektrische veiligheid	6
Productveiligheid	7
Bedoeld gebruik	9
Kindveiligheid	9
Het oude product afvoeren	10
Verpakkingsmateriaal afvoeren	10
Toekomstig transport	10

2 Algemene informatie **11**

Overzicht	11
Inhoud pakket	12
Technische specificaties	14
Injectortafel	15

3 Installatie **16**

Voor installatie	16
Installatie en verbinding	19
Gasomzetting	22

4 Voorbereidingen **23**

Tips om energie te besparen	23
Het eerste gebruik	23
Tijdstelling	23
Eerste reiniging van het toestel	23
Eerste opwarming	24

5 De kookplaat gebruiken **25**

Algemene informatie over koken	25
Gebruik van de kookplaten	25

6 Hoe de oven te bedienen **27**

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen	27
Hoe de elektrische oven te bedienen	27
Werksmodussen	27
Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen	29
Tabel kooktijden	34
Hoe de grill bedienen	35
Tabel kooktijden voor grillen	36

7 Onderhoud en verzorging **37**

Algemene informatie	37
Reiniging van de kookplaat	37
Het bedieningspaneel reinigen	37
De oven reinigen	37
De ovendeur verwijderen	38
Binnenglas deur verwijderen	39
De ovenlamp vervangen	40

8 Problemen oplossen **41**

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.
- Plaats het product nooit op een vloer met vloerbedekking. Anders kan gebrek aan luchtstroom onder het product oververhitting van elektrische onderdelen veroorzaken. Dit geeft problemen met uw product.
- 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.

Veiligheid bij het werken met gas

- Werk aan gasapparatuur of gassystemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde gekwalificeerde personen.
- Voor installatie dient u te controleren of de omstandigheden van de plaatselijke distributie (gastype en gasdruk) en de afstelling van het toestel compatibel zijn.
- Dit toestel is niet verbinden aan een evacuatiETOESTEL voor verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Er moet in het bijzonder worden gelet op de vereisten betreffende ventilatie; *Zie Voor installatie, pagina 16*
- Een kookgastoestel produceert hitte, vocht en verbrandingsproducten in de kamer waar dit apparaat wordt gebruikt. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is vooral bij gebruik van het toestel: zorg voor een natuurlijke ventilatie en laat de ventilatieopening open. Plaats eventueel een extra ventilatiETOESTEL (dampkap). Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het vergroten van de mechanische ventilatie waar deze aanwezig is.
- Gastoestellen en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op correct functioneren. Regelaar, slang en zijn klem dienen regelmatig gecontroleerd te worden en door de fabrikant binnen aanbevolen termijn of indien nodig vervangen te worden.
- Reinig de gasbranders regelmatig. De vlammen horen blauw te zijn en gelijkmatig te branden.
- Goede verbranding is vereist bij gastoestellen. In geval van onvolledige verbranding kan zich koolmonoxide (CO) ontwikkelen. Koolmonoxide is een kleurloos, geurloos en zeer giftig gas, dat een dodelijk effect heeft in zelfs zeer kleine hoeveelheden.
- Vraag bij uw lokale gasleverancier informatie over telefoonnummers bij een gasnoodgeval en veiligheidsvoorschriften in geval van gasgeur.

Wat u moet doen wanneer u gas ruikt

- Gebruik geen open vuur en rook niet. Gebruik geen elektrische knoppen (bijv. lamschakelaar, deurbel en enz.) Gebruik geen vaste of mobiele telefoons. Explosie- en vergiftigingsgevaar!
- Open deuren en ramen.

- Sluit alle kleppen op gastoestellen en gasmeters.
- Controleer alle buizen en verbindingen op dichtheid. Indien u nog steeds gas ruikt, verlaat dan het appartement.
- Waarschuw de bureu.
- Bel de brandweer. Gebruik een telefoon buitenshuis.
- Ga de eigendom niet opnieuw binnen tot men u zegt dat het veilig is dit te doen.
- 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.

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!
- Gebruik uitsluitend de stroomkabel zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas-/elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie

smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.

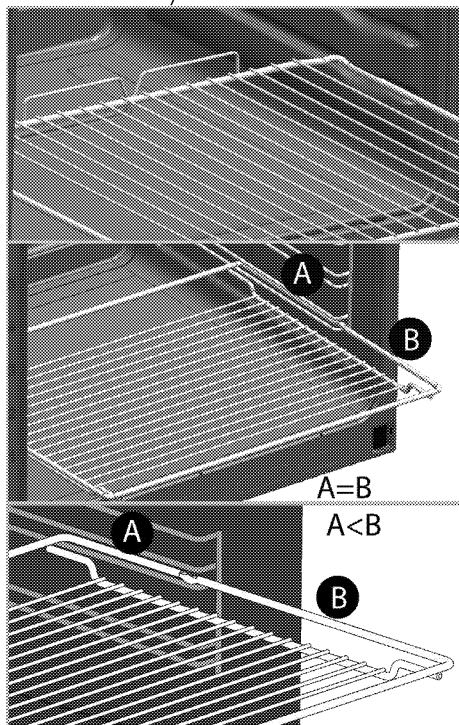
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel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

Productveiligheid

- **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 overvallige 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 apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer **NOOIT**

een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.

- **OPGELET:**Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.

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.
- Zorg ervoor dat uw gasaansluiting danig is geïnstalleerd dat er geen gaslek kan ontstaan.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".

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

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 en/of gastoestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

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



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

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

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

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

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen.

Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

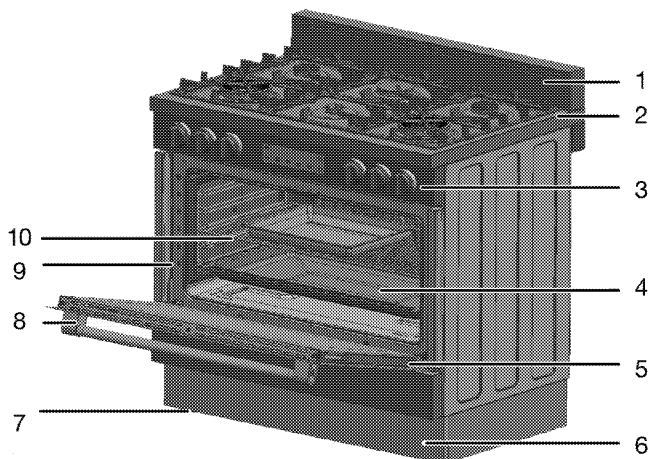
Toekomstig transport

- 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 zijkanalen met tape.
- Bevestig de deksels en pannendragers met kleefband.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.

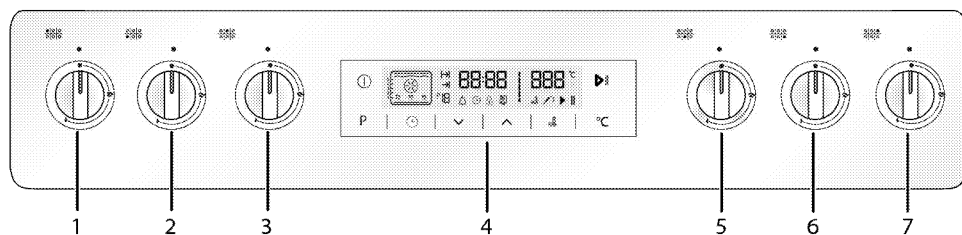
	Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.
	Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|------------------|----|-----------------|
| 1 | Antispatplaat | 6 | Onderste deel |
| 2 | Branderplaat | 7 | Voetje |
| 3 | Bedieningspaneel | 8 | Handgreep |
| 4 | Plaat | 9 | Roosterposities |
| 5 | Ovendeur | 10 | Draadrooster |



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | normale brander Links achteraan |
| 2 | Wokbrander Links vooraan |
| 3 | Snelbrander Midden - achter |
| 4 | digitale timer |
| 5 | hulpbrander Middenvoor |
| 6 | Wokbrander Rechts vooraan |
| 7 | normale brander Rechts achteraan |

Inhoud pakket

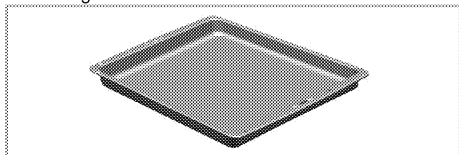


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

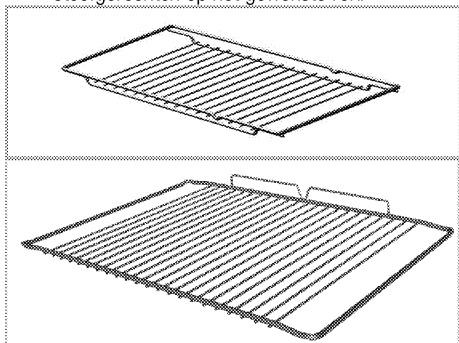
2. Ovenplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



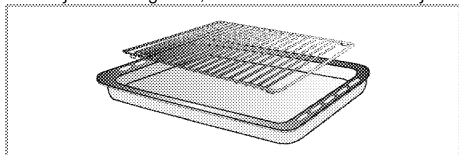
3. Draadrooster

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



4. Klein draadrooster

Het wordt op de plaat (indien meegeleverd) gelegd om het afdruipe vet op te vangen tijdens het grillen, zodat de oven schoon blijft.

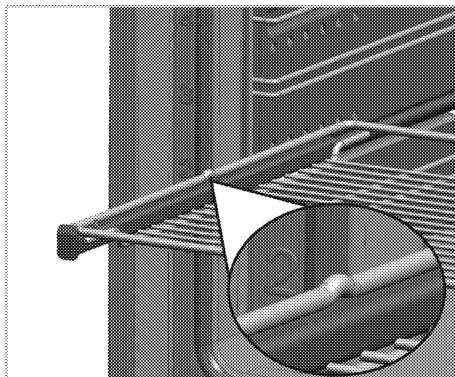
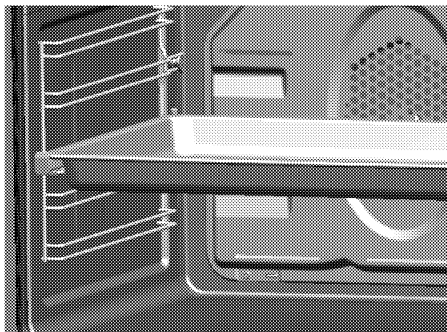


5. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen

(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

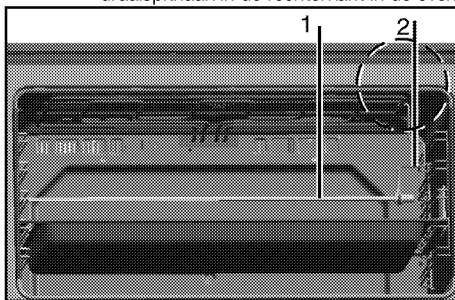
tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



6. Roosterspittkip

Wordt gebruikt om vlees, gevogelte en vis aan alle kanten gelijkmatig te grillen.

- Bevestig het te grillen voedsel aan het draaispit met de vorken.
- Plaats het scherpe uiteinde van het draaispit in de aandrijver in de linkerkant in de oven en hang de andere kant op de draaispithaak in de rechterkant in de oven.



1 Draaispit

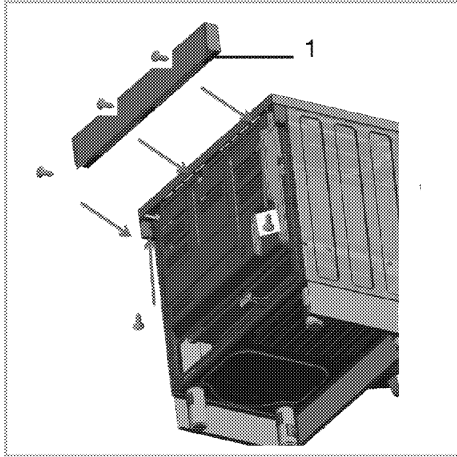
2 Draaispithaak

7. Wokpanadapter



Wordt gebruikt voor een wokpan met een ronde bodem.

8. Montage van de antispatplaat



1 Antispatplaat

Verwijder de antispatplaat uit de verpakking. Let op de twee schroeven die u nodig hebt voor bevestiging van de antispatplaat aan het fornuis. Plaats de antispatplaat als getoond. Bevestig met de bijgeleverde schroeven de antispatplaat op het fornuis. Draai de schroeven niet te hard vast. Dit kan het fornuis of de antispatplaat beschadigen.

Technische specificaties

ALGEMEEN	
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	min. 910 mm max. 930/900 mm/600 mm
Elektrische spanning / frequentie	220 - 240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3.4 kW
Zekering	16 A
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05W-FG 3 x 1.5 mm ²
Categorie van gasproduct	Cat II 2E(43.46 -45.3 MJ/m ³ (0°C))3B/P / Cat II 2L3B/P
Gastype/druk	NG G 25.3 25 mbar/NG G 25 25 mbar
Totaal gasverbruik	17.9 kW
Omzetting naar gas type/druk ^S	NG G 20/20 mbar
– optioneel	LPG 30/30 mbar
KOOKPLAAT	
Branders	
Links achteraan	normale brander
Stroom	2 kW
Links vooraan	Wokbranders
Stroom	5 kW
Midden - achter	Snelbranders
Stroom	2,9 kW
Middenvoor	hulpbranders
Stroom	1 kW
Rechts vooraan	Wokbranders
Stroom	5 kW
Rechts achteraan	normale branders
Stroom	2 kW
OVEN/GRILL	
Hoofdoven	Multifunctionele oven
Binnenlamp	240 V/15–25 W/E14 SES/T 300 °C
Stroomverbruik grill	2.5 kW

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

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



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.

Injectortafel

Position kookplaatzone	2 kW Links achteraan	5 kW Links vooraan	2,9 kW Midden - achter	1 kW Middenvoor	5 kW Rechts vooraan	2 kW Rechts achteraan
Gastype / Gasdruk						
G 20/20 mbar	103	171	115	72	171	103
G 30/28-30 mbar	72	110	87	50	110	72
G 25.3/25 mbar	110	165	130	80	165	110
G 25/25 mbar	110	165	130	80	165	110

Dit apparaat werd geconfigureerd voor het apparaat van categorie K (I2K) en is geschikt voor het gebruik met gedistribueerde gassen G en G+ in overeenstemming met de specificaties zoals opgenomen in de NTA 8837:2012 Bijlage D met een Wobbe-index van 43,46 – 45,3 MJ/m³ (droog, 0 °C, bovenste waarde) of 41,23 – 42,98 (droog, 15 °C, bovenste waarde). Dit apparaat kan bovendien worden overgezet voor het apparaat van categorie E (I2E). Dit houdt in dat het apparaat: "aantoonbaar geschikt is for G+-gas en aantoonbaar geschikt kan worden gemaakt voor H-gas" binnen de betekening van de 'Nederlandse verordening van 10 mei 2016 met betrekking tot rectificatie van de Nederlandse verordening voor gasapparaten"

3 Installatie

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



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



GEVAAR:

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



GEVAAR:

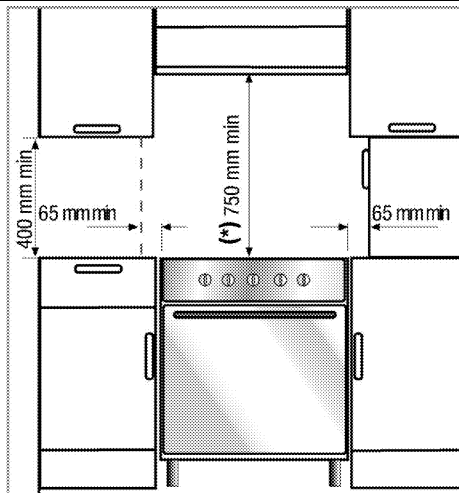
Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

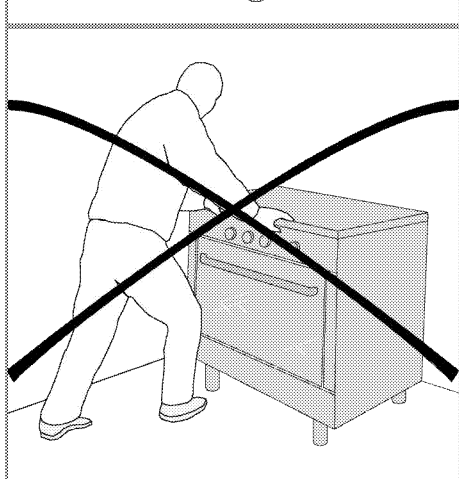
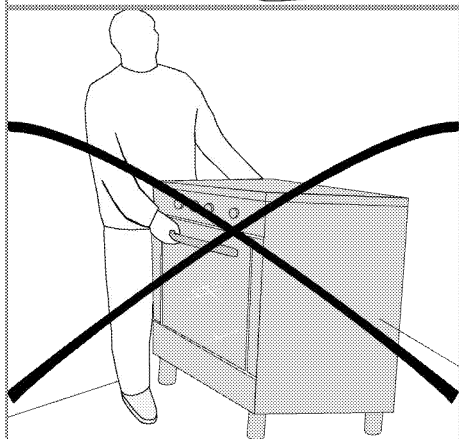
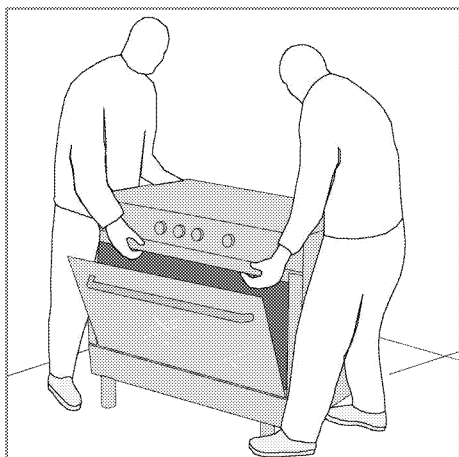
Merk op dat het product verpakt is zonder dat de voetjes bevestigd zijn. Zorg er daarom voor dat de voetjes bevestigd worden volgens de instructies; zie *Installatie en verbinding, pagina 19* voor het apparaat op zijn positie geplaatst wordt.

Om ervoor te zorgen dat alle luchtopeningen onder het toestel vrij blijven, moet dit toestel worden geplaatst op een harde ondergrond zodat de voetjes niet in vast tapijt of in een zachte vloerbekleding wegzakken.

De keukenvloer moet in staat zijn het gewicht van het toestel te dragen plus het extra gewicht van kookwaren en bakwaren en voedsel.



- Het kan worden gebruikt met elementen aan beide zijden maar om een minimumafstand van 400 mm te hebben boven de kookplaat moet u een vrije ruimte van 65 mm voorzien tussen het toestel en een muur, een keukendeel of een grote kast.
- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm).
- Het toestel kan het best worden verplaatst door het iets naar voren te tillen zoals aangegeven in de afbeelding. Open de ovendeur om een goede greep te hebben aan het dak van de oven zonder de grillelementen en de binnenste delen van de oven te beschadigen. Het toestel niet verplaatsen door aan de deurgrendel of aan de knoppen te trekken. Verplaats het toestel steeds een klein beetje totdat het in de gewenste positie staat.



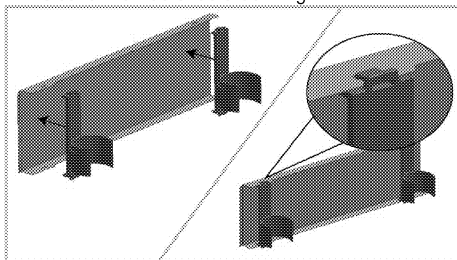
achterzijde en **één**zijde naar de keukenwanden, keukenmeubilair of uitrusting van eenere welke grootte. Het keukenmeubilair of de uitrusting aan de **andere** zijde mag enkel van dezelfde grootte of kleiner zijn.

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

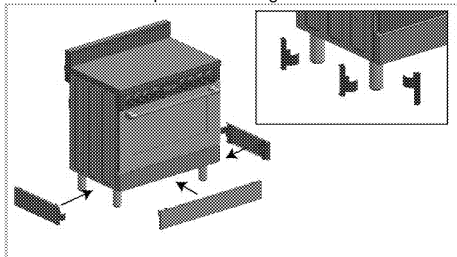
Decoratieve onderafdekking

U kunt de meegeleverde decoratieve onderafdekking gebruiken om de ovenpootjes te verbergen. Met het product zijn 3 afdekkingen (2 voor de zijkanten, 1 voor de voorkant) en 6 kunststof onderdelen meegeleverd. Monteren van de decoratieve onderafdekking;

1. Steek twee kunststof onderdelen in elk van de sleuven van de onderafdekking.

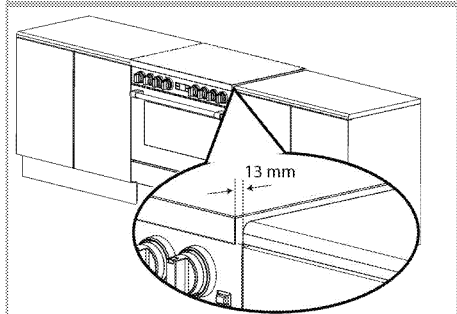
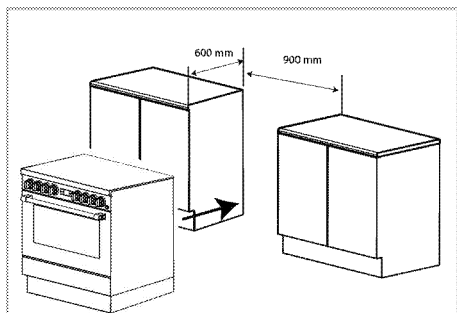


2. Steek de twee korte decoratieve afdekkingen aan de zijkant van het product. Steek daarna de lange decoratieve afdekking op de voorkant van het product. De kunststof onderdelen van de afdekkingen voor de zijkanten moeten omgekeerd worden ingestoken ten opzichte van de kunststof onderdelen op de afdekking voor de voorkant.



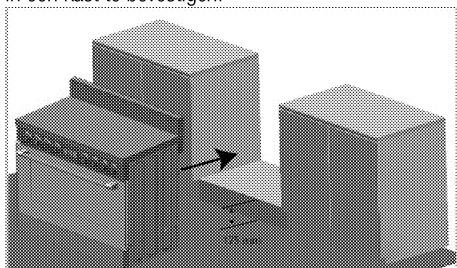
3. Het apparaat kan worden geplaatst tussen twee kasten en er is geen tussenruimte nodig voor de aangrenzende kasten. Duw het product naar de keukenmuur zoals hieronder afgebeeld. Voor de plaatsing moet het worden vergrendeld met een veiligheidsketting.

- Het toestel komt overeen met toestelklasse 1, d.w.z. het kan worden geplaatst met de

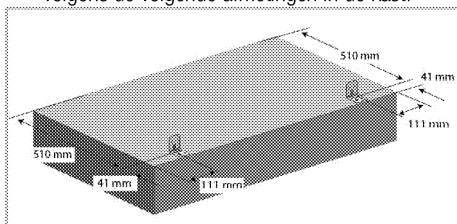


Gebruik van het product zonder pootjes (in kast)

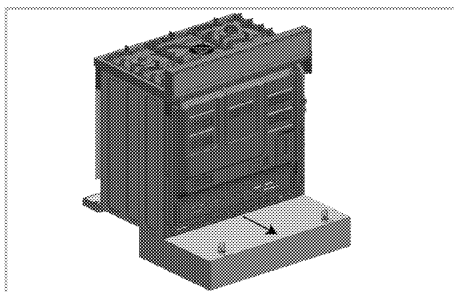
U kunt het product zonder pootjes gebruiken door het in een kast te bevestigen.



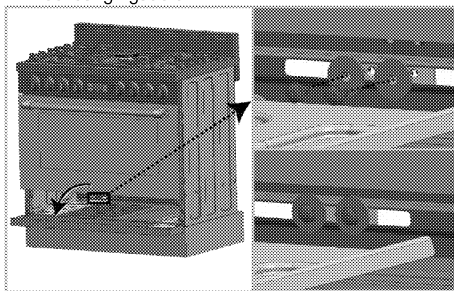
1. Voordat het product in een kast wordt bevestigd; bevestig de bevestigingsdelen die met het product zijn meegeleverd met minstens twee schroeven volgens de volgende afmetingen in de kast.



2. Plaats het product door het richting de keukenwand te duwen.

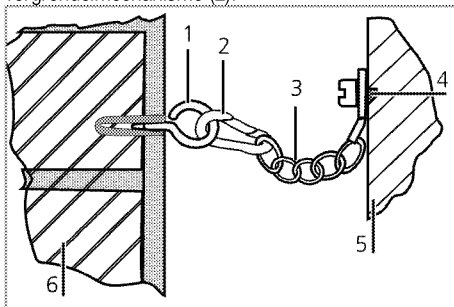


3. Open de onderafdekking op de voorkant van het product. Zet het product vanuit de binnenkant vast met ringen en schroeven van de bevestigingsdelen.



Veiligheidsketting

Het toestel moet beveiligd zijn tegen omslaan via de twee bijgeleverde veiligheidskettingen. Bevestig de haak (1) met gebruik van een geschikte plug aan de keukenwand (6) en verbind de veiligheidsketting (3) aan de haak door middel van het vergrendelmechanisme (2).



- 1 Stabiliteitshaak
- 2 Vergrendelmechanisme
- 3 Veiligheidsketting
- 4 Bevestig de ketting stevig aan de achterzijde van het fornuis
- 5 Achterzijde van het fornuis
- 6 Keukenwand



Stabiliteitsketting zo kort mogelijk houden om te voorkomen dat de oven voorover kantelt en diagonaal om te voorkomen dat de oven opzij kantelt.

Stabiliteitsketting voor fornuizen die niet zijn uitgerust met een sleuf voor beugelverbinding.

Kamerventilatie

Elke kamer moet worden voorzien van een te openen venster of iets gelijkaardigs. Sommige kamers zullen moeten worden voorzien van een permanente ventilatie. De lucht voor verbranding wordt opgenomen vanuit de lucht in de kamer en de uitlaatgassen worden rechtstreeks in de kamer uitgestoten. Goede kamerventilatie is essentieel voor de veilige werking van uw apparaat.

Kamers met deuren en/of vensters die rechtstreeks in contact staan met de buitenlucht

De deuren en/of vensters die rechtstreeks naar buiten openen dienen voorzien te zijn van een ventilatieopening met de afmetingen die in de onderstaande tabel worden aangegeven en die gebaseerd is op het totale gasvermogen van het apparaat (totaal gasverbruik van het apparaat wordt aangegeven in de technische specificatietabel van deze gebruikershandleiding). Als de deuren en/of vensters geen totale ventilatieopening hebben die overeenkomt met het totale gasverbruik van het apparaat zoals in onderstaande tabel aangegeven, dan dient de ruimte absoluut van een extra vaste ventilatieopening te worden voorzien om ervoor te zorgen dat aan de totale minimale ventilatievereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat wordt voldaan. De vaste ventilatieopening kan bestaan uit bestaande gaatstenen, luchtopeningen voor afzuigkappen, enz.

Totaal gasverbruik (kW)	min. ventilatieopening (cm ²)
0 - 2	100
2 - 3	120
3 - 4	175
4 - 6	300
6 - 8	400
8 - 10	500
10 - 11,5	600
11,5 - 13	700
13 - 15,5	800
15,5 - 17	900
17 - 19	1.000

Kamers met deuren en/of vensters die niet rechtstreeks in contact staan met de buitenlucht

Als de kamer waar het apparaat wordt geïnstalleerd geen deur en/of venster heeft dat rechtstreeks naar buiten opent, dienen er andere producten te worden gezocht die een vaste, niet-aanpasbare en niet-sluitbare ventilatieopening biedt die voldoet aan de totale minimale ventilatieopeningsvereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat, zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. Ook dienen de van toepassing zijnde wettelijke adviezen voor gebouwen te worden opgevolgd.

Als een kamer of binnenruimte meer dan één gasapparaat bevat, dient er te worden voorzien in extra ventilatieruimte bovenop de vereiste zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. De grootte van de extra ventilatieruimte zal moeten voldoen aan de voorschriften van andere gasapparaten.

Er dient in de kamer waar het apparaat wordt geïnstalleerd ook een minimale ruimte van 10 mm te zitten tussen de onderrand van de deur (die naar binnen opent) en de vloer. U dient ervoor te zorgen dat items zoals vloerkleden en andere vloerbedekkingen enz. deze ruimte niet blokkeren als de deur gesloten is. Het fornuis kan worden geplaatst in een keuken, een keuken/eetkamer of in een slaap-/woonkamer, maar niet in een ruimte met een bad of douche. Het fornuis mag niet worden geplaatst in een slaap-/woonkamer met een oppervlakte van minder dan 20 m³. Installeer dit apparaat niet in een ruimte onder de grond (bijv. kelder) tenzij deze ruimte aan minstens een kant volledig open is naar het grondniveau.

Installatie en verbinding

Het product mag slechts worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de statutaire installatienormen.



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

- Draag het product met minstens twee personen.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.



Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur- en/of handgreep. De deur, hendel of scharnieren beschadigen.

Elektrische aansluiting

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



GEVAAR:

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



GEVAAR:

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

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

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



GEVAAR:

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

Het aansluiten van de stroomkabel

1. Als uw product niet met een stroomkabel geleverd is dient u een stroomkabel uit de tabel (*Technische specificaties, pagina 14*) te kiezen die overeenkomt met de elektrische installatie bij u thuis en dient u deze aan te sluiten op uw product volgens de instructies in het kabeldiagram.

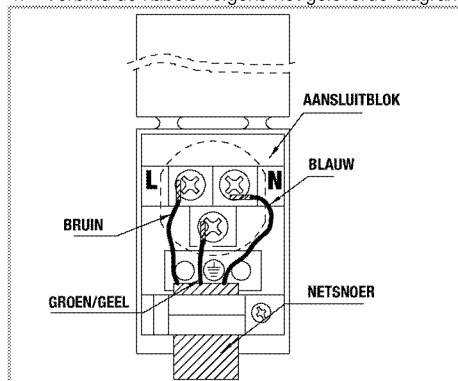
Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiter te worden aangebracht met minstens 3 mm contactdoordiepte (zekeringen,

lijnveiligheidsschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiter te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.



Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

2. Open de klembeschermer met een schroevendraaier.
3. Steek de stroomkabel door de kabelklem onder de sluitklem en maakt deze vast aan het hoofdgedeelte met de geïntegreerde schroef op het kabelklemdeel.
4. Verbind de kabels volgens het geleverde diagram.



5. Sluit, na de voltooiing van de draadaansluitingen, de klembeschermer.
6. Leid de stroomkabel dusdanig dat het geen contact met het product maakt en dat het niet beklemd raakt tussen het product en de muur.



De stroomkabel mag om veiligheidsredenen niet langer zijn dan 2 m.

Gaskoppeling



GEVAAR:

Product mag slechts door een bevoegd en gekwalificeerd persoon aan het gastoevoersysteem worden aangesloten. Explosie- of vergiftigingsgevaar door onprofessionele reparaties! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

**GEVAAR:**

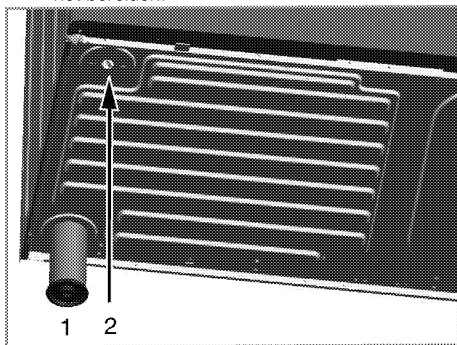
Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie.
Er is explosiegevaar!

- Gasafstelcondities en -waarden zijn aangegeven op labels (of op modellabel).
- Raadpleeg de gedetailleerde gasaansluiting- en gasconversie-informatie in de bij dit product geleverde gebruikershandleiding.

**GEVAAR:**

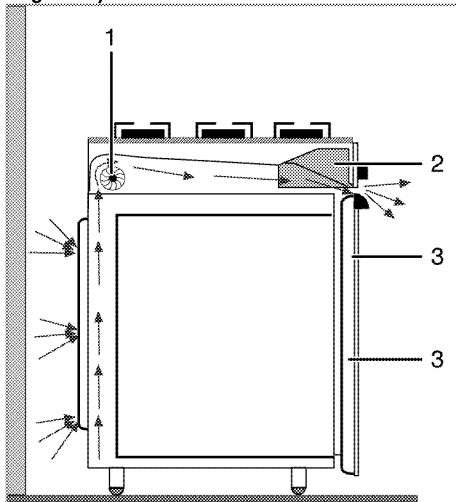
De gasslang mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met hete onderdelen van het product. Er bestaat explosiegevaar door een beschadigde gasslang.

- Duw het product naar de keukenmuur.
- **Stel de poten van de oven**
Uw oven wordt met 4 poten geleverd. Elke poot dient in de respectievelijke sleuven, die zich in de 4 hoeken onderop de oven bevinden, geïnstalleerd te worden. Schroef de poot vast door deze met de klok mee te draaien. Verzeker u ervan dat ze voor uw veiligheid vlak staan bij draaien van de 4 poten. Niet vlak staande poten hebben een negatieve invloed op het bereiden.



- 1 Poot
2 Pootsleuf

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



- 1 Koelventilator
2 Bedieningspaneel
3 Deur

De koelventilator koelt zowel het bedieningspaneel als de voorkant van het toestel.



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

Laatste controle

1. Sluit het product weer aan op het net.
2. Controleer elektrische functies.
3. Open de gastoevoer.
4. Controleer gasinstallaties voor veilige installatie en dichtheid.
5. Ontsteek branders en controleer het verschijnen van de vlam.



Vlam dient blauw te zijn en een regelmatig vorm te hebben. Als de vlam geelachtig is, controleer of de branderdekseel goed op zijn plek zit of reinig de brander.

Gasomzetting



GEVAAR:

Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie.
Er is explosiegevaar!

Om het gastype van uw toestel te wijzigen, wijzigt u alle injectoren en maakt u vlaminstellingen voor alle kleppen bij verminderde stroomsnelheid.

Injector voor de branders verwisselen.

1. Haal het branderdekseel en de branderkern weg.
2. Schroef de injectoren los door deze tegen de klok in te draaien.
3. Plaats nieuwe injectoren.
4. Controleer alle aansluitingen op veilige installatie en dichtheid.

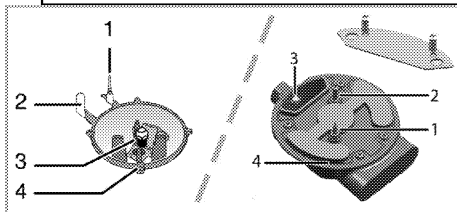


Nieuwe injectoren zijn op de verpakking voorzien van een positiemarkering of er *Injectortafel, pagina 15* werd een tabel bijgevoegd.



((De functies verschillen per productmodel.))

Op sommige branders is de injector afgedekt met een metalen deel. Deze metalen afdekking moet bij vervanging van de injector worden verwijderd.



- 1 Vlambeveiliging (afhankelijk van model)
- 2 Ontsteking
- 3 Injector
- 4 Brander



Probeer de gasbranderkranen niet te verwijderen, tenzij er een abnormale toestand is. U moet een bevoegde serviceagent bellen indien het nodig is de kranen te vervangen.

Instelling verminderde gasstroomsnelheid voor kookplaatkraan.

1. Ontsteek de brander die aangepast moet worden en draai de knop naar de laagste stand.

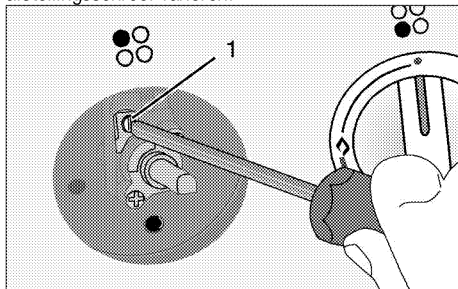
2. Verwijder de knop van de gaskraan.
3. Gebruik een schroevendraaier van de juiste afmeting om de stelschroef voor de stroomsnelheid af te stellen.

Voor lpg (butaan - propaan) draait u de schroef met de klok mee. Voor aardgas moet u de schroef eenmaal **tegen de klok** indraaien.

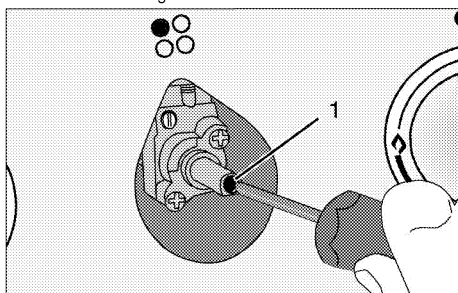
» De normale lengte van een rechte vlam in de laagste stand moet 6-7 mm zijn.

4. Als de vlam groter is dan de gewenste stand, draai de schroef dan met de klok mee. Als de vlam kleiner is, draai dan tegen de klok in.
5. Breng voor de laatste bediening de brander zowel naar hoge vlam als naar de laagste standen en controleer of de vlam aan of uit is.

Afhankelijk van het type gaskraan dat in uw toestel wordt gebruikt, kan de positie van de afstellingsschroef variëren.



1 Stelschroef gasdebit



1 Stelschroef gasdebit



Indien het gastype van de eenheid gewijzigd wordt, moet het typeplaatje dat het gastype van de eenheid vermeldt, ook gewijzigd worden.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

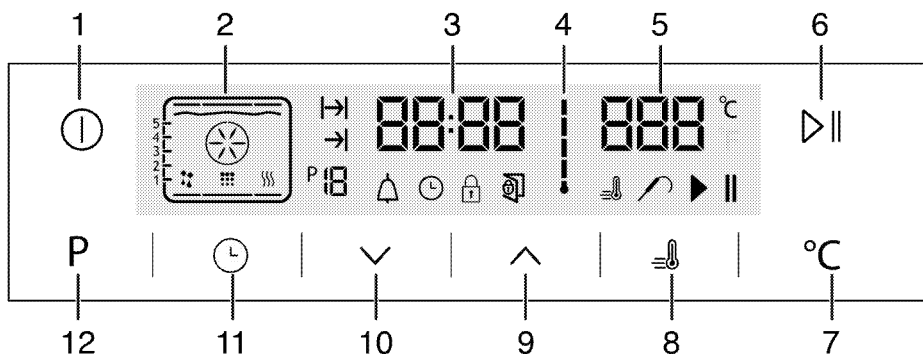
De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

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

- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.

Het eerste gebruik

Tijdinstelling



- 1 AAN/UIT-toets
- 2 Functiedisplay
- 3 Huidige tijdstellingsveld
- 4 Symbool binnentemperatuur oven
- 5 Aanduidingsveld temperatuur
- 6 Start/stop kooktoets
- 7 Toets temperatuurinstelling
- 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
- 9 Plus-toets
- 10 Min-toets
- 11 Instellingsknop
- 12 Terugtoets naar functiescherm

1. Wanneer de oven voor het eerst wordt aanzet, licht het symbool op. Raak dan de toetsen / aan om het uur in te stellen.
2. Om uw tijdsinstelling te bevestigen, raak het symbool aan en wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.

i Als de huidige tijd niet werd ingesteld, zal de tijdsindicator vooruitgaan vanaf **12:00**. Het symbool verschijnt dan op het scherm om aan te geven dat de huidige tijd niet werd ingesteld. Dit symbool verdwijnt zodra de tijd is ingesteld.

Eerste reiniging van het toestel

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

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

Eerste opwarming

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



WAARSCHUWING

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

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.

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 35*.
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 35*.



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 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken



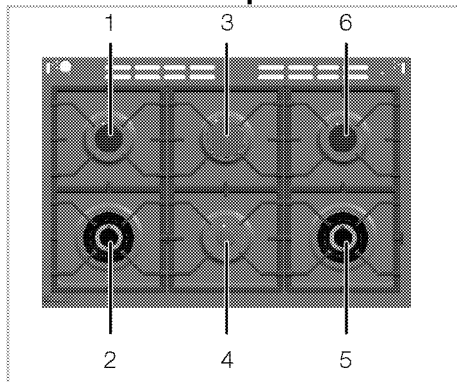
Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.
Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones.
Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

Koken met gas

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

Gebruik van de kookplaten



- 1 normale brander 20–22 cm
- 2 Wokbrander 22–24 cm
- 3 Snelbrander 20–22 cm
- 4 hulpbrander 12–14 cm
- 5 Wokbrander 22–24 cm is een lijst lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.
- 6 normale brander 20–22 cm is een lijst lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.

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

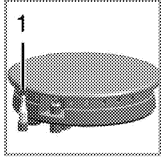
Ontsteking van de gasbranders

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

De gasbranders uitschakelen

Schakel de warmhoudzoneknop in de uit-positie (boven).

Veiligheidssysteem voor gasonderbreking (bij modellen met thermische onderdelen)



1.
Veiligheidsonderbreking
van de gastoevoer

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

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

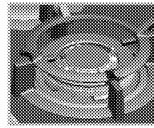


GEVAAR:

Laat de knop los als de brander niet binnen 15 seconden vlam vat.

Wacht minstens 1 minuut voor het nogmaals te proberen. Er is gasopeenhopings- en explosiegevaar!

Wokbrander



Wokbranders helpen u om sneller te koken. Een wok is een diep soort braadpan gemaakt uit bladmetaal die vooral in de Aziatische keuken wordt gebruikt. De wok wordt gebruikt om fijngehakte groenten en vlees voor een korte tijd op een heet vuur te bakken.

Omdat het eten maar voor een korte tijd op een heet vuur wordt gebakken in zulke braadpannen, die warmte snel en gelijkmatig kunnen verdelen, blijft de voedingswaarde van het eten behouden en blijven de groenten knapperig.

U kunt de wokbrander ook voor normale pannen gebruiken.

Als u een normale pan op de wokbrander wilt gebruiken, moet u het opzetstuk voor de wok van de kookplaat verwijderen.

6 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.

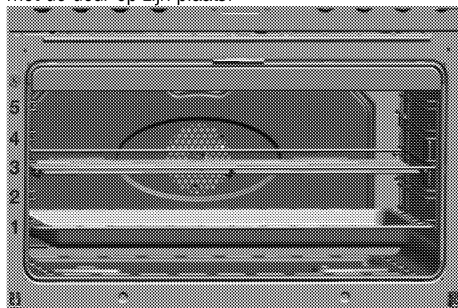
Hoe de elektrische oven te bedienen

Schakel de elektrische oven uit.

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.



Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Werkingsmodussen

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

1. **Boven- en onderverwarming**



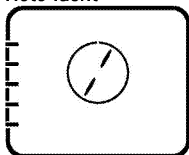
Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stoofpotjes in bakvormen. Met één schaal koken. De geschikte roosterstand wordt op het scherm weergegeven.

2. **Onder-/bovenverwarming met hete lucht**



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

3. **Hete lucht**



Hete lucht, verwarmd door hete lucht verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. (De ventilatoren van uw product werken tegelijkertijd.)

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.

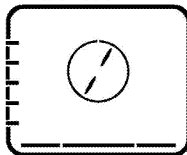
4. **"3D" functie**



Bovenverwarming, onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. De gerechten

worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Met één schaal koken.

5. **Pizzafunctie**



Onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. Geschikt voor het bakken van pizza's.

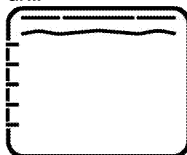
6. **Volledige grill+Ventilator**



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

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

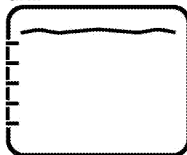
7. **Grill**



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 grilltijd om.

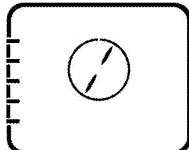
8. **Grill**



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

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

9. 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 baktijd wordt iets langer.

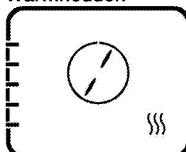
De bereidingstijden gerelateerd aan deze functie staan vermeld in de tabel "Eco ventilatorverwarming".

10. Onder



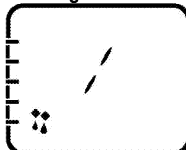
Alleen de verwarmers onder is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.

11. Warmhouden



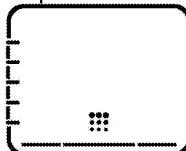
Wordt gebruikt om voedsel op een serveertemperatuur en voor een langere periode warm te houden.

12. Werking met ventilator



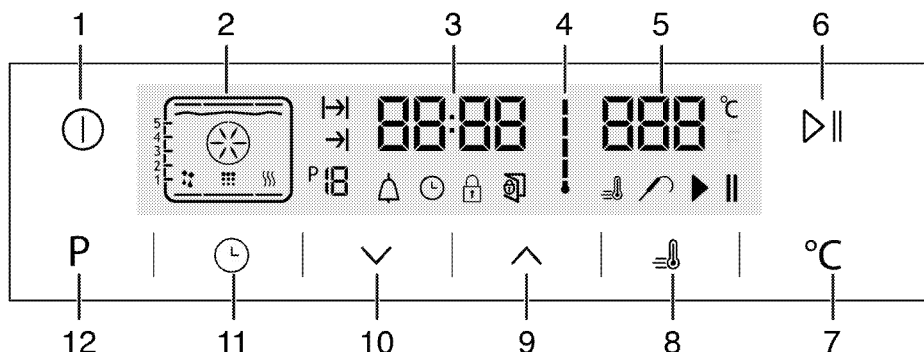
De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld.

13. 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.

Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen



- 1 AAN/UIT-toets
- 2 Functiedisplay
- 3 Huidige tijdstellingsveld

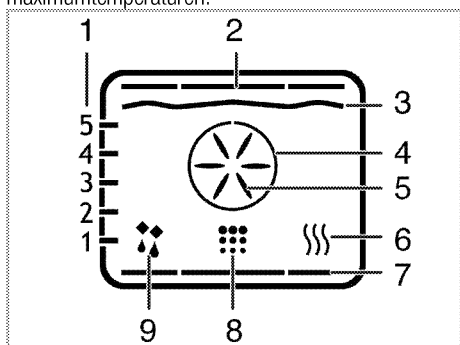
- 4 Symbool binnentemperatuur oven
- 5 Aanduidingsveld temperatuur
- 6 Start/stop kooktoets

- 7 Toets temperatuurinstelling
- 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
- 9 Plus-toets
- 10 Min-toets
- 11 Instellingsknop
- 12 Terugtoets naar functiescherm

-  : Symbool bereidingstijd
-  : Symbool einde bereidingstijd
-  : Functienummer
-  : Alarmsymbool
-  : Kloksymbool
-  : Toetsvergrendelingsymbool
-  : Symbool deur openen
-  : Boostersymbool (snelle voorverwarming)
-  : Symbool vleesthermometer
-  : Symbool bereidingspauze
-  : Symbool starten bereiding

Tabel met de functies:

De functietabel geeft de verschillende functies weer die met deze oven gebruikt kunnen worden, evenals hun overeenstemmende minimum- en maximumtemperaturen.



- 1 Roosterposities
- 2 Bovenverwarmer
- 3 Grillverwarmer
- 4 Boost-verwarmer
- 5 Boost-ventilator
- 6 Warmhouden
- 7 Onderste verwarmer
- 8 Reinigingspositie
- 9 Stand met ventilatorwerking



De functies verschillen per productmodel!

Functietabel	Aanbevolen temperatuur (°C)	Temperatuurgebied (°C)
Verwarming bovenaan en onderaan	200	40-280
Verwarming bovenaan en onderaan met hete lucht	175	40-280
Gerechten bereiden met hete lucht	180	40-280
3D-functie	205	40-280
Pizza-functie	210	40-280
Grote grill met hete lucht	200	40-280
Volledige grill	280	40-280
Lage grill	280	40-280
Eco-verwarming met hete lucht	180	160-220
Verwarming onderaan	180	40-220
Warm houden	60	40-100



De maximale (instelbare) bereidingstijd in de verschillende standen, behalve warmhouden, is om veiligheidsredenen beperkt tot 6 uur. Wanneer er een stroomonderbreking is, wordt het programma geannuleerd. U moet de oven dan opnieuw programmeren.



Wanneer u aanpassingen maakt, knippen de betreffende symbolen op de klok.



De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven volgens een functie werkt of als een semiautomatische of volautomatisch programma op de oven wordt ingesteld.



Zelfs als de oven uit staat, gaat het lampje van de oven branden als u de deur opent.

Hoe de oven te bedienen

1. Raak de toets  2 seconden aan om de oven te openen.
- » De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer de oven aan wordt gezet. Als het scherm in deze stand staat, kunt u de functies bereidingstijd, einde bereidingstijd en booster (snelverwarming) instellen.



De oven zet zichzelf na 20 seconden uit wanneer u hem niet via dit scherm instelt.

Handmatig gerechten bereiden door de temperatuur en de functie in te stellen

U kunt gerechten handmatig bereiden door de temperatuur en de functie in te stellen, dus zonder een bereidingstijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen  aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.

» Het symbool  knippert.

4. Raak de toetsen  aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Plaats uw schotel in de oven.
7. Wanneer de temperatuur en de functie goed ingesteld zijn, raak dan de toets  aan om het bereiden te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.

» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

8. De oven zal zich niet automatisch uitzetten, omdat u nu handmatig gerechten bereid zonder een bereidingstijd ingesteld te hebben. Raak opnieuw de toets  aan om te stoppen met bereiden.

» De oven stopt en het symbool  verschijnt op het scherm.

9. Raak de toets  2 seconden aan om de oven te sluiten.

Maaltijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

U kunt ervoor zorgen dat de oven zich automatisch uitzet door de temperatuur, de functie en de bereidingstijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen  aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.

» Het symbool  knippert.

4. Raak de toetsen  aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Raak  aan tot het symbool  voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
7. Raak de toetsen  aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets  aan te raken.

» Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool  op het scherm.

8. Plaats uw schotel in de oven.
9. Wanneer de temperatuur, de functie en de bereidingstijd goed ingesteld zijn, raak dan de toets  aan om het bereiden te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.

» De oven zal opwarmen tot wanneer hij de ingestelde temperatuur bereikt heeft en zal dan deze temperatuur aanhouden tot het einde van de door u ingestelde bereidingstijd.

» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

10. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt “Einde” op het scherm en weerklinkt het alarmsignaal.
11. Raak een toets aan om het alarmsignaal uit te zetten.

» Het alarmsignaal stopt en de oven zet zichzelf automatisch uit.

Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen

U kunt ervoor zorgen dat de oven zich automatisch uitzet door de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van het bereiden op een

later tijdstip in te stellen en het bereiden van uw gerecht verder handmatig te controleren zonder een bereidingsduurtijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen  aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.

» Het symbool  knippert.

4. Raak de toetsen  aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Raak  aan tot het symbool  voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
7. Raak de toetsen  aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets  aan te raken.

» Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool  op het scherm.

8. Raak  aan tot het symbool  voor het einde van de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
9. Raak de toetsen  aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets  aan te raken.

» Zodra het einde van de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool  op het scherm.

10. Plaats uw schotel in de oven.
11. Wanneer de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd goed ingesteld zijn, raak dan de toets  aan om het bereiden te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.

» De timer van de oven berekent automatisch om welk uur de oven moet starten door de bereidingstijd af te trekken van het door u ingesteld einde van de bereidingstijd. De gekozen werking start wanneer het uur voor het bereiden aangekomen is en de oven tot op de ingestelde temperatuur voorverwarmd is. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

12. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt **“Einde”** op het scherm en weerklinkt het alarmsignaal.
13. Raak een toets aan om het alarmsignaal uit te zetten.

» Het alarmsignaal stopt en de oven zet zichzelf automatisch uit.



Als u alleen de bereidingstijd of de bereidingstijd plus het einde van de bereidingstijd wilt annuleren nadat u deze hebt ingesteld, moet u de bereidingstijd resetten.

De booster instellen (snel voorverwarmen)

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



De booster kan niet in de volgende standen gekozen worden: ontdooien, eco-verwarming met hete lucht, warm houden en reinigen. Wanneer er een stroomonderbreking is, worden de boosterinstellingen gewist.

1. Raak de toets  aan nadat u de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd ingesteld hebt.

» Het symbool  verschijnt continu op het scherm en de booster (snel voorverwarmen) begint te werken.

» Het symbool van de booster verdwijnt van het scherm zodra de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de oven werkt dan verder in de functie van vóór de booster.

2. Raak de toets  opnieuw aan om de booster te stoppen.

» Het symbool  verdwijnt van het scherm en de booster (snel voorverwarmen) stopt.

De elektrische oven uitzetten

Druk op de toets  om de oven uit te zetten.

De toetsen vergrendelen

U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsen te vergrendelen.

1. Raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.

» **“UIT”** verschijnt dan op het scherm.

2. Druk op  om de toetsen te vergrendelen.

» Als de toetsen vergrendeld zijn, verschijnt **“Aan”** op het scherm en het symbool  blijft branden. Raak  aan om te bevestigen.



De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

Om de toetsen te ontgrendelen,

1. raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.
- » “Aan” verschijnt dan op het scherm.
2. Druk op de toets  om de toetsen te ontgrendelen.
- » “UIT” verschijnt op het scherm wanneer de toetsen ontgrendeld zijn. Raak  aan om te bevestigen.



De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

De alarmklok instellen

U kunt de timer van het product gebruiken om u te waarschuwen of aan iets te herinneren, behalve voor het kookprogramma. De alarmklok heeft geen invloed op de functies van de oven. Deze timer dient alleen om u te waarschuwen. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien. Aan het einde van de op de timer ingestelde tijd weerklinkt een alarm.

1. Raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.



De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

2. Stel het alarm in met de toetsen  en .
- » Wanneer de alarmtijd ingesteld is, blijft het alarmsymbool  branden en verschijnt de alarmtijd op het scherm.
3. Aan het einde van de alarmtijd knippert het symbool  en weerklinkt het alarmsignaal.

Het alarm uitzetten

1. Het alarmsignaal weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, druk gewoon op een willekeurige toets.
- » Het alarmsignaal stopt dan en de huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm.

Het alarm annuleren

1. Om het alarm te annuleren, raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.
2. Blijf drukken op de toets  tot “00:00” op het scherm verschijnt.



De alarmtijd verschijnt dan op het scherm. Als de alarmtijd en de bereidingstijd gelijktijdig worden ingesteld, verschijnt de kortste tijd op het scherm.

Het uur van de dag wijzigen

1. Raak de toets  in korte intervallen aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.
2. Raak de toetsen  /  aan om het uur in te stellen.
3. Om uw tijdsinstelling te bevestigen, raak het symbool  aan en wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.



De huidige tijdsinstellingen worden ongedaan gemaakt wanneer er een stroomonderbreking is. Het uur moet dan opnieuw worden ingesteld wanneer er terug stroom is. De huidige tijd kan niet worden gewijzigd als een ovenfunctie in gebruik is.

Het volume instellen

1. Wanneer de oven in stand-by is, raak toets  met korte tussenpozen aan tot ‘VOL’ op het scherm verschijnt.
2. Druk op toetsen  /  om een van de tonen L0, L1 of L2 in te stellen.
3. Bevestig de instelling door op toets  te drukken of wacht gedurende 4 seconden zonder een toets aan te raken om de instelling te bevestigen.

De verlichting instellen

1. Wanneer de oven in stand-by is, raak toets  met korte tussenpozen aan tot ‘LP’ op het scherm verschijnt.
2. Druk op toetsen  /  om de optie AAN of ECO in te stellen.
3. Bevestig de instelling door op toets  te drukken of wacht gedurende 4 seconden zonder een toets aan te raken om de instelling te bevestigen.
4. Wanneer u AAN kiest, zal de verlichting blijven branden wanneer de oven aan het werken is en wanneer de deur van de oven open staat terwijl de oven in stand-by staat.
5. Wanneer u ECO kiest, zal de verlichting AAN gaan en na 15 seconden terug UIT gaan wanneer de oven aan het werken is en wanneer de deur van de oven open staat terwijl de oven in stand-by staat.

Wanneer u een toets aanraakt (met uitzondering van toetsen  en  terwijl de oven aan het werken is, zal de verlichting AAN gaan en na 15 seconden terug UIT gaan.

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		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat*	Eén bakplaat		3	175	25 ... 35
Cakes in vorm*	Eén bakplaat		2	180	50 ... 60
Cakes in bakpapier*	Eén bakplaat		3	165	20 ... 30
	2 bakplaten		2 - 4	175	35 ... 45
Russisch gebak*	Eén bakplaat		3	200	8 ... 12
	2 bakplaten		2 - 4	200	15 ... 20
Koekjes*	Eén bakplaat		3	175	25 ... 30
	2 bakplaten		2 - 4	165	35 - 45
Deeggebak*	Eén bakplaat		2	200	30 ... 40
	2 bakplaten		2 - 4	200	45 ... 55
Rijk gebak*	Eén bakplaat		2	200	25 ... 35
	2 bakplaten		2 - 4	200	35 ... 45
Zuurdeeg*	Eén bakplaat		2	200	35 ... 45
Lasagne*	Eén bakplaat		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Eén bakplaat		2	200 ... 220	15 ... 20
	Eén bakplaat		3	200	10 ... 15
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoofpotje)	Eén bakplaat		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	Eén bakplaat		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Gebraden kip	Eén bakplaat		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 70
	Eén bakplaat		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	Eén bakplaat		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	Eén bakplaat		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén bakplaat		3	200	20 ... 30
	Eén bakplaat		3	200	20 ... 30

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

* It is suggested to perform preheating for all foods.

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		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes in bakpapier	Eén bakplaat		3	200	35 ... 40
Koekjes	Eén bakplaat		3	200	30 ... 35
Deeggebak	Eén bakplaat		3	200	40 ... 45
Rijk gebak	Eén bakplaat		3	200	40 ... 45

Tips voor het bakken van cakes

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

Tips bij het bakken van gebak

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



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

Tips voor het bereiden van groenten

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

Hoe de grill bedienen



WAARSCHUWING

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

De grill aanzetten

- De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets aanraakt om de oven te openen.
- Raak aan om de gewenste grillfunctie te selecteren.
- Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets aan.

» Het symbool knippert.

- Raak de toets aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Raak de toets aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
- Wanneer de temperatuur en de functie goed ingesteld zijn, raak dan de toets aan om de grill te starten. Het symbool verschijnt dan op het scherm.

» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

- Raak opnieuw de toets aan om de grill te stoppen.

» De grill stopt en het symbool verschijnt op het scherm.

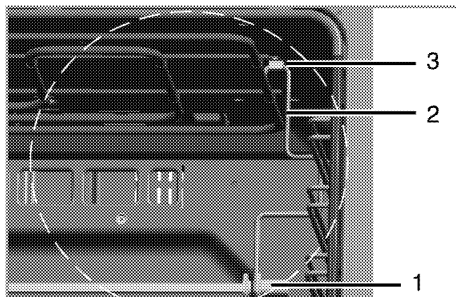
De grill uitzetten

- Raak de toets 2 seconden aan om de oven te sluiten.



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.



3 Draaispitsgat

- Bevestig het te grillen voedsel aan het draaispit met de vorken.

- Plaats het draaispit in de aandrijver in de linkerkant van de oven en hang de andere kant op de draaispithaak (2) in de rechterkant van de oven.

Verzekert u ervan dat de draaispithaak in het draaispitsgat is gestoken (3).

- Plaats een bakplaat op één van de lage roosters om de vetten op te vangen. Giet wat water op de bakplaat om het reinigen te vergemakkelijken.
- **Vergeet niet het plastic handvat van het draaispit te verwijderen.**
- Bevestig, als de bereiding voltooid is, het plastic handvat en verwijder uw gerecht uit de oven.

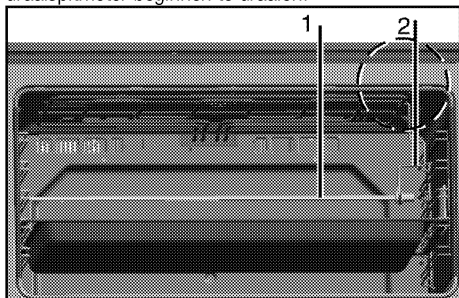


Het gewicht van een met het spit te bereiden kip of kalkoen mag niet meer zijn dan maximaal 5 kg.

Draaispitfunctie

Wordt gebruikt om vlees, gevogelte en vis aan alle kanten gelijkmatig te grillen.

Wanneer de grillfunctie geselecteerd is, zal de draaispitmotor beginnen te draaien.



1 Draaispit

2 Draaispithaak

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ongeveer)
Vis	4...5	20...25 min. [#]
Gesneden kip	4...5	25...35 min.
Lamskoteletten	4...5	20...25 min.
Varkensvlees roosteren	4...5	25...30 min. [#]
Kalfskoteletten	4...5	25...30 min. [#]
Geroosterd brood	4	2...3 min.
[#] afhankelijk van dikte		

7 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

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



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



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

Reiniging van de kookplaat

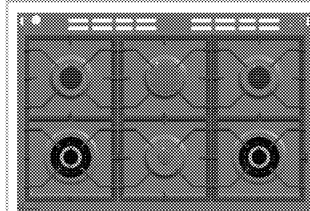
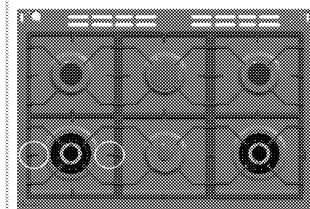
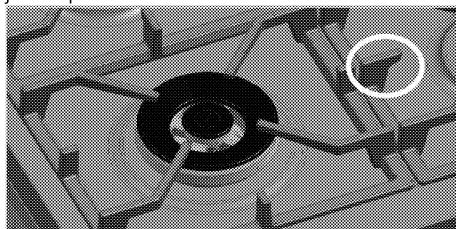
Gaskookplaten

1. Verwijder de opzetstukken voor de steelpan en de branderdekseks en reinig ze.
2. Reinig de kookplaat.
3. Installeer de branderdekseks en zorg ervoor dat ze correct geplaatst zijn.

4. Let erop dat de opzetstukken voor de steelpan zo worden geplaatst dat de branders centraal staan bij de installatie van de bovenste grill.

Plaatsen van de pannendragers voor steelpannen

De pannendragers voor steelpannen voor de wokbranders hebben een speciaal ontwerp. De pannendragers voor steelpannen hebben geen uitsteeksel zoals de andere normale branders. Wokbranders kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken door hun grote vermogen. Daarom is het heel belangrijk de pannendragers voor steelpannen juist te plaatsen.



Het bedieningspaneel reinigen

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



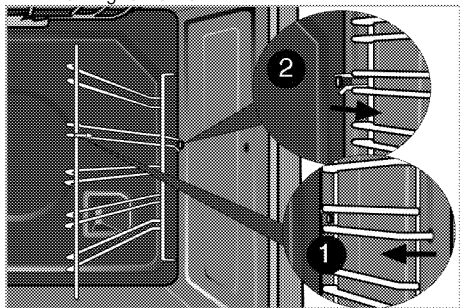
Verwijder om het bedieningspaneel te reinigen niet de bedieningsknoppen. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen

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

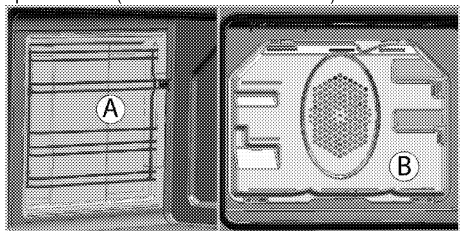
1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



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).

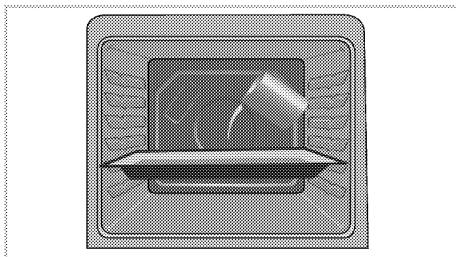


Gemakkelijke stoomreiniging

(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.

Reinig de ovendeur

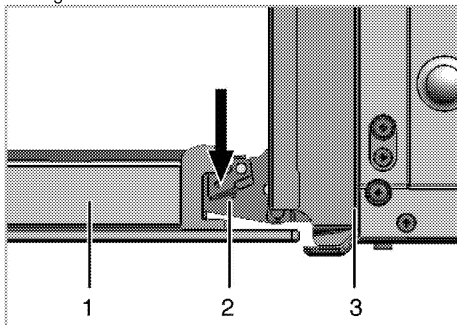
Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.



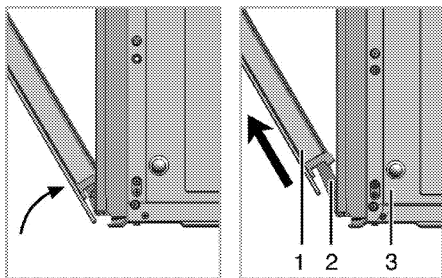
Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

De ovendeur verwijderen

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



- 1 Ovendeur
- 2 Scharnier
- 3 Oven



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



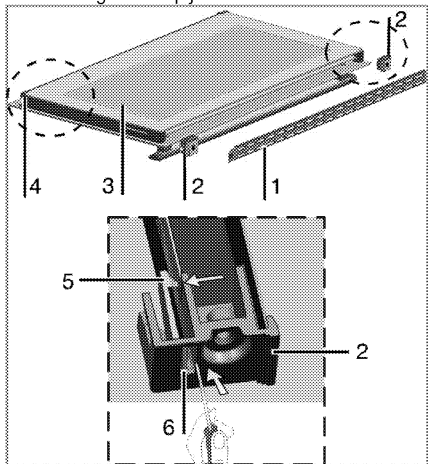
Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

Binnenglas deur verwijderen

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

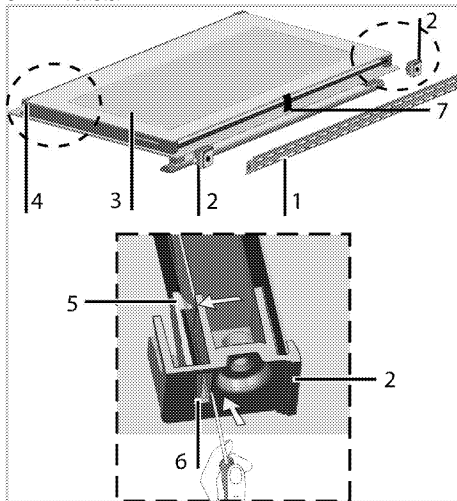
Het binnenglas van de ovendeur kan verwijderd worden om te reinigen.

1. Open de ovendeur.
2. Verwijder het metalen gedeelte (1) door de schroeven die het vasthouden los te draaien.
3. Gebruik, om de plastic houders (2) te verwijderen, een vlak metalen of plastic object, bijv. een mes, een platte schroevendraaier om de vastzetpoot los te krijgen.
4. Duw de vastzetpoot door het venster (6) in de richting van de pijl.

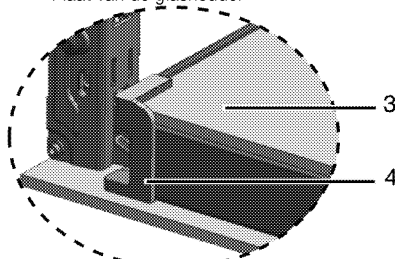


- 1 Metaaldeel
- 2 Plastic drager

- 3 Binnenglaspaneel
- 4 Lagere plastic groef
- 5 Vastsetpoot
- 6 Venster



- 1 Metaaldeel
- 2 Plastic drager
- 3 Binnenglaspaneel
- 4 Lagere plastic groef
- 5 Vastsetpoot
- 6 Venster
- 7 Plaat van de glashouder



5. Trek de plaat (7) in het midden naar uzelf to om de glazen binnenpanelen vrij te krijgen.
6. Trek het binnenglaspaneel (3) naar uzelf toe tot het los komt van zijn plastic groeven (4).
7. Trek het binnenste glaspaneel (3) naar uzelf toe tot het los komt van zijn plastic groeven (4), zoals het binnenglaspaneel.
8. Verzekert u ervan dat bij het terugplaatsen van het glaspaneel het zich in de plastic groeven bevindt. Vergeet niet de plaat terug te plaatsen.

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 14* voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.



De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.



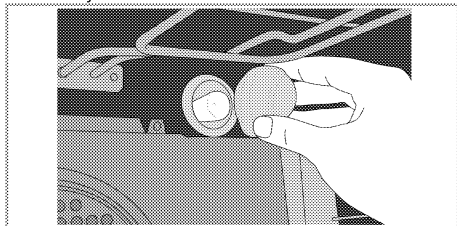
De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.



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

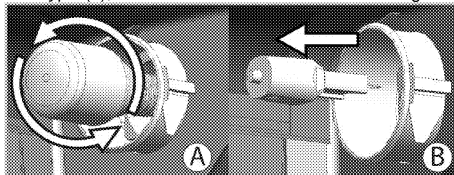
Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

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



3. 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

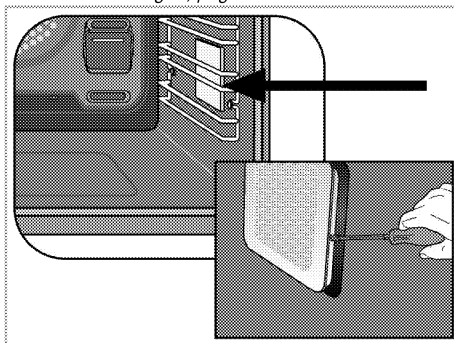
vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



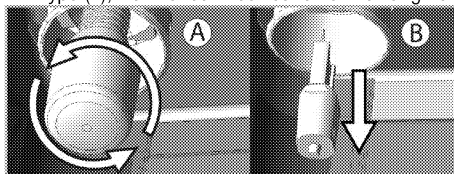
4. Plaats het glazen deksel terug.

Als uw oven is voorzien van een vierkante lamp:

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



3. Verwijder de beschermende glasplaat met een schroevendraaier.
4. 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.

8 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

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

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

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

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*

Ovenverlichting werkt niet.

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

Oven warmt niet op.

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

Er is geen ontstekingsvonk.

- Geen stroom. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast.*

Er is geen gas.

- Hoofdgaskraan is afgesloten. >>> *Open de gaskraan.*
- De gasleiding is gebogen. >>> *Installeer de gasleiding correct.*

Branders branden niet juist of helemaal niet.

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



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.

