

Back

105 mm

Cover

105 mm

BCC 



148 mm



BCC elektro-speciaalzaken B.V.
Van der Madeweg 13
1114 AM Amsterdam-Duivendrecht

Type nr: MO21-02
309900 000000

HANDLEIDING MINI OVEN MINI OVEN INSTRUCTION MANUAL

Lees deze handleiding zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige referentie.
Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

105 mm

NL - GEBRUIKSAANWIJZING

Algemene veiligheidsmaatregelen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw nieuwe product in gebruik neemt. Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over uw veiligheid en het gebruik en onderhoud van het apparaat.

01. Volg alle veiligheidsinstructies op om schade door verkeerd gebruik te voorkomen! Volg alle waarschuwingen op die op het apparaat staan vermeld.
02. Bewaar deze gebruiksaanwijzing om later te kunnen raadplegen. Lever deze gebruiksaanwijzing mee wanneer u dit apparaat overdraagt aan een derde partij.
03. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
04. Wij zijn niet verantwoordelijk voor schade die is veroorzaakt door verkeerd gebruik of het niet opvolgen van deze instructies.
05. Controleer of de spanning die op het apparaat staat vermeld, overeenkomt met de spanning in uw woning voordat u het apparaat aansluit op de netvoeding.
06. **Gebruik het apparaat nooit wanneer het is beschadigd!** Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice wanneer het apparaat is beschadigd.
07. **Gevaar voor elektrische schokken!** Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde servicemonteur.
08. Controleer het netsnoer en de stekker regelmatig op schade. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, moet een beschadigd netsnoer worden vervangen door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of iemand met vergelijkbare kwalificaties.
09. Voorkom schade aan het netsnoer. Knik, buig, plet, belast of beschadig het netsnoer niet en bescherm het tegen scherpe randen. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
10. Positioneer het netsnoer zodanig dat niemand er per ongeluk aan kan trekken of erover kan struikelen.
11. Trek aan de stekker en niet aan het snoer wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt. Wikkel het netsnoer niet om het apparaat.
12. Wanneer u het apparaat aansluit op een verlengsnoer, moeten de elektriciteitsgegevens overeenkomen met de gegevens die op het apparaat staan vermeld.
13. **Waarschuwing!** Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen tijdens reiniging of gebruik. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
14. Sluit de stekker aan op een makkelijk bereikbaar stopcontact, zodat deze er in geval van nood direct uit kan worden getrokken. Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen. Zorg ervoor dat te allen tijde de stekker uit het stopcontact kunt halen om het apparaat uit te schakelen. Het apparaat wordt automatisch ingeschakeld wanneer u de stekker aansluit op het stopcontact.

148 mm

105 mm

148 mm

15. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt of wanneer het niet in gebruik is.
16. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
17. Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Steek geen vreemde voorwerpen in de binnenkant van de behuizing.
18. Gebruik geen accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant. Deze accessoires vormen een risico voor de gebruiker en kunnen leiden tot schade aan het apparaat. Gebruik uitsluitend de originele onderdelen en accessoires.
19. Houd het apparaat uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur. Bescherm het apparaat tegen hitte, stof, direct zonlicht, vocht en druppelend en spetterend water.
20. Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat. Plaats geen voorwerpen met open vuur, zoals kaarsen, op of naast het apparaat. Plaats geen voorwerpen die water bevatten, zoals vazen, op of naast het apparaat.
21. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt als ook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.
22. Let goed op dat kinderen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
23. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen, zoals:
 - kantines in winkels, kantoren of andere werkomgevingen
 - woonboerderijen
 - door klanten in hotels, motels en andere accommodaties
 - omgevingen waarin logies en ontbijt worden verstrekt.
24. Verkeerd gebruik kan lichamelijk letsel tot gevolg hebben.
25. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet worden gedaan door kinderen zonder dat zij onder toezicht staan.
26. Dit apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe tijdschakelaar of afstandsbediening.
27. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt en wanneer u het niet gebruikt. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijdt en voordat u het apparaat reinigt.
28. Het apparaat is voorzien van een geaarde stekker. Controleer of het stopcontact in uw woning goed is geaard.
29. Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.
30. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 en alleen onder toezicht.

105 mm

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Bij het gebruik van uw Elektrische oven moet u zich altijd aan de algemene veiligheidsinstructies houden, inclusief de volgende:

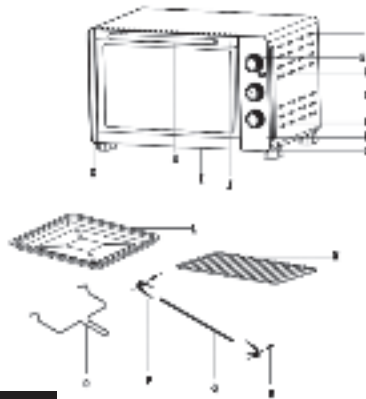
1. Lees alle instructies.
2. Raak niet de hete oppervlakken aan. Gebruik altijd grepen of knoppen.
3. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant kan leiden tot gevaar of letsel.
4. Plaats het apparaat niet op of naast een hete gas- of elektrische oven of elektrisch fornuis.
5. Om de verbinding te verbreken, zet u de tijdschakelaar op UIT en verwijdert u vervolgens de stekker. Houd altijd de stekker vast en trek nooit aan het snoer.
6. Wees uiterst voorzichtig wanneer u een lekplaat met hete olie of andere hete vloeistoffen verplaatst.
7. Bedek de kruimellade of enig ander deel van de oven niet met metaalfolie. Dit kan tot oververhitting van de oven leiden.
8. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de platen of rekken of bij het verwijderen van heet vet of andere hete vloeistoffen.
9. Maak de binnenzijde van de oven niet schoon met metalen schuursponsjes, omdat er deeltjes van het sponsje los kunnen raken en in aanraking kunnen komen met elektrische onderdelen waardoor er gevaar op elektrische schokken ontstaat.
10. Te grote stukken voedsel of metalen keukengerei mogen niet in een grill-oven worden geplaatst, omdat daardoor brand of een elektrisch risico kan ontstaan.
11. Er kan brand ontstaan als de oven tijdens functioneren wordt bedekt met of raakt tegen ontvlambare materialen, zoals gordijnen, vitrages, muren en dergelijke. Bewaar geen enkel voorwerp bovenop het apparaat wanneer het in gebruik is.
12. Bij het gebruik van behouders voor bakken of koken, die niet van glas of metaal zijn, is uiterste voorzichtigheid geboden.
13. Zorg ervoor dat niets de bovenste of onderste elementen van de oven raakt.
14. Plaats geen van de volgende materialen in de oven: karton, plastic, papier of soortgelijke materialen.
15. Bewaar uitsluitend de door de fabrikant aanbevolen accessoires in de oven, wanneer deze niet in gebruik is.
16. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten of gebruik een speciale handgreep bij het plaatsen of verwijderen van items uit de hete oven.
17. Dit apparaat heeft een gehard glazen veiligheidsdeur. Het glas is sterker dan gewoon glas en beter bestand tegen breuk. Gehard glas kan echter toch langs randen breken. Voorkom krassen op het oppervlak van de deur of indeuken van de randen.
18. Niet buitenshuis gebruiken.
19. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden.
20. Wanneer het apparaat in gebruik is, kan de buitenkant heet worden.
21. Wanneer het apparaat in gebruik is, kunnen de bereikbare delen heet zijn.

148 mm

105 mm

HOOFDONDERDELEN

- A. Behuizing
- B. Temperatuurregelknop
- C. Indicatielampje
- D. Functieknop
- E. Timer
- F. Bedieningspaneel rechts
- G. Ovenvoet
- H. Ovengreep
- I. Onderste deurframe
- J. Bovenste deurframe
- K. Linkerpaneel
- L. Bakplaat
- M. Rooster
- O. Grill-handgreep
- PQR. Grill-rotisserie set



VOORDAT U UW OVEN GEBRUIKT

Zorg ervoor dat, voordat u uw elektrische oven voor de eerste keer gebruikt:

1. U alle instructies in deze handleiding leest.
2. U ervoor zorgt dat de oven niet is aangesloten en dat de tijdregelaar in de "UIT"-stand staat.
3. U alle accessoires in warm water of in de vaatwasser afwast.
4. Droog alle accessoires grondig en plaats ze opnieuw in de oven, sluit de oven aan op het stopcontact en u bent klaar om uw nieuwe grill-oven te gebruiken.
5. Na het opnieuw in elkaar zetten van uw oven, raden wij aan om deze gedurende ongeveer 15 minuten op de hoogste temperatuur (220°C) op de grillfunctie te laten draaien om eventuele verpakingsresten die na verzending overblijven, te verwijderen. Dit verwijderd ook alle resten van geurtjes, die in eerste instantie aanwezig zijn.


OPMERKING: Bij de eerste keer opstarten kunnen er geuren en enige rook ontstaan. Dit is normaal en ongevaarlijk. Dit komt door het verbranden van de beschermende stof die in de fabriek op de verwarmingselementen is aangebracht.

Maak uzelf vertrouwd met de volgende ovenfuncties en accessoires vóór het eerste gebruik:

- **Temperatuurregeling:** kies de gewenste temperatuur van 100°C tot 220°C voor de bereiding.
- **Belangrijkste functie-instellingen: Braden (☐):** in deze positie kunnen de bovenste twee verwarmingselementen werken.
Bakken (☐): in deze positie kunnen de twee onderste verwarmingselementen werken.

148 mm

105 mm

Bovenste en onderste verwarmingselement (): in deze positie kunnen de bovenste en de onderste verwarmingselementen samenwerken.

Bovenste en onderste verwarming + convectie: in deze positie kunnen zowel het onderste als bovenste verwarmingselement en de convectiefunctie samenwerken.

Bovenste en onderste verwarmingselement + grill: in deze positie kunnen zowel het onderste als bovenste verwarmingselement en de grill-functie samenwerken.

Bovenste en onderste verwarmingselement + convectie + grill: in deze positie werken zowel het onderste als bovenste verwarmingselement, evenals de convectie- en grill-functie samen.


- **Timer:** wanneer u hieraan draait, activeert u het timergedeelte van de bediening, draai naar rechts (met de klok mee) om te grillen of als timer te gebruiken. Deze functie heeft ook een bel die hoorbaar is aan het einde van de geprogrammeerde tijd.
- **Waarschuwinglampje:** Zal gaan branden wanneer het verwarmingselement wordt ingeschakeld.
- **Bakplaat:** Voor gebruik bij het grillen en braden van vlees, gevogelte, vis en diverse andere voedingsmiddelen. Ook te gebruiken als lekbak om de olie te vangen.
- **Rooster:** Voor roosteren, bakken en algemeen bereiden in stoofschotels en standaardpannen.

LET OP: Om risico op letsel of brandwonden te voorkomen, dient u hete oppervlakken niet aan te raken wanneer de oven gebruikt wordt. Ga altijd uiterst voorzichtig te werk bij het verwijderen van de bakplaat, rooster of enig andere hete behouder uit een hete oven, gebruik altijd de handgreep van de plaat of een ovenwant.

BRADEN

Voor het beste resultaat wordt aanbevolen dat u de oven 15 minuten voorverwarmt op 220°C.

Werkwijze:

- Plaats het gerecht op het rooster en schuif het in de bovenste positie. Gerechten moeten zo dicht mogelijk bij het bovenste verwarmingselement worden geplaatst zonder het aan te raken.
- Plaats de bakplaat op de laagste positie om mogelijk druppelen te vangen.
- Zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- Bestrijk gerechten met sauzen of olie, zoals gewenst.
- Stel de functieknop in op "Bovenste verwarmingselement". ()
- Zet de tijdregelaar op de gewenste bereidingstijd.
- Draai het gerecht halverwege de voorgeschreven bereidingstijd om.
- Om gebrad te controleren of te verwijderen, gebruikt u de meegeleverde handgreep om het gebrad in en uit te schuiven.
- Wanneer het braden is voltooid, zet u de functieregeling in de "UIT"-stand.


148 mm

105 mm

BAKKEN

Merk op dat de BAK-functie alleen de onderste verwarmingselementen gebruikt. Voor de beste resultaten wordt aanbevolen dat u de oven 15 minuten voorverwarmt op 220°C.

Werkwijze:

- Zet temperatuurregeling op de gewenste temperatuur.
- Plaats het rooster op de onderste of middelste steun van het rek.
- Plaats het gerecht op het rooster en schuif het in het rek.
- Gerechten moeten zo dicht mogelijk bij het onderste verwarmingselement worden geplaatst zonder het aan te raken.
- Bestrijk gerechten met sauzen of olie, zoals gewenst.
- Zet de tijdregeling op de gewenste bereidingstijd.
- Draai de functieregeling naar "Onderste verwarmingselement". ()
- Draai het gerecht halverwege de voorgeschreven bereidingstijd om.
- Wanneer het bakken is voltooid, zet u de functieknop in de "UIT"-stand.

OPWARMEN

Merk op dat de OPWARM-functie alle verwarmingselementen gebruikt. Het grote ovenvolume maakt het opwarmen van 4 tot 6 sneetjes brood, 6 muffins, bevroren wafels of bevroren pannenkoeken mogelijk. Als u slechts 1 of 2 items wilt opwarmen, plaatst u voedsel op het bakrek in het midden van de oven.

Werkwijze:

- Plaats de voedingswaren op het rooster en schuif het in de middelste positie.
- Zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- Stel de functieknop in op "Bovenste en onderste verwarmingselement". ()
- Zorg dat de achterplaat op zijn plaats zit.
- Zet de knop van de tijdregelaar op de gewenste bereidingstijd.
- De bel gaat rinkelen om het einde van de toastcyclus aan te geven.
- Wanneer het roosteren is voltooid, zet u de functiecontrole op "UIT".

GRILL ROTISSERIE FUNCTIE GEBRUIKEN

We raden aan dat u geen stukken vlees van meer dan 1,8 - 2,25 kg bereidt op de grillspies. Kipdelen moeten met een touwtje worden samengebonden om te voorkomen dat de kippenpootjes of -vleugels tijdens het grillen uit elkaar vallen en ervoor te zorgen dat de spies soepel ronddraait. Voor de beste resultaten worden aangeraden de oven 15 minuten voor te verwarmen op 220°C.

Werkwijze:

- Stel de temperatuurknop in op de gewenste warmte.
- Plaats het vlees of gevogelte dat u gaat bereiden op de spies van het grillspies. Zorg ervoor dat het vlees of het gevogelte stevig vastzit met de spiesklemmen en vleugelschroeven. Zorg ervoor dat het vlees of gevogelte gecentreerd is op de spies.
- Steek het puntige uiteinde van de grillspies in de aandrijfopening aan de rechterkant van de ovenwand. Zorg ervoor dat het vierkante uiteinde van de grillspies op de spiesdrager rust die zich aan de linkerkant van de ovenwand bevindt.

148 mm

105 mm

- Schuif de bakplaat op de laagste positie om het vocht uit het voedsel op te vangen.
- Zet de functieregelaar in de positie "Onderste en bovenste verwarmingselement +Grill" of op "bovenste en onderste verwarmingselement + Convector + Grill" positie.
- Zet de tijdregelaar op de gewenste bereidingstijd.
- Wanneer de bereiding is voltooid, gaat de ovenbel over, zet de functieregeling op "UIT".
- Haal de spies van het grillspies uit de oven door de haken van de greep van de grillspies onder de groeven aan weerszijden van de spies van het draaispit te plaatsen, til eerst de linkerkant van de spies omhoog en haal die er daarna uit. Trek vervolgens de spies uit de aandrijfopening en verwijder voorzichtig het vlees uit de oven.
- Neem het vlees of gevogelte van de grillspies en plaats het op een snijplank of -schaal.

CONVECTIE GEBRUIKEN

Bij bereiding met convector wordt de beweging van hete lucht door middel van een ventilator gecombineerd met conventionele functies (braden, bakken en opwarmen). Convectorbereiding zorgt in veel gevallen voor snellere bereiding dan gewone grillovens met stralingswarmte. De ventilator stuurt zachtjes lucht naar elk deel van het voedsel, dat snel bruin en knapperig wordt, waardoor vocht en smaak binnenin blijven. Het produceert een meer gelijkmatige temperatuur rondom het voedsel door de luchtbeweging, zodat voedsel gelijkmatig kookt/bakt/grilt ten opzichte van normale ovens met hete en koude gedeeltes. De convectorfunctie maakt koken/bakken bij lagere temperaturen mogelijk, waardoor energie wordt bespaard en de keuken koeler blijft. De convectorlucht wordt hoog verhit en circuleert rond het voedsel, zodat het voedsel aanzienlijk sneller kookt dan conventionele ovens. De convectorventilator werkt wanneer de convector- en grillknop in de convectorstand staat. Wanneer de gewenste temperatuur en functie zijn gekozen, zet u de timer op de gewenste positie. De convectorventilator begint te werken.

REINIGING EN ONDERHOUDEN ONDERHOUD

REINIG HET APPARAAT NA ELK GEBRUIK!

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Gebruik warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel om de bakplaat, het rooster en het verwijdermechanisme schoon te maken. Spoel de items met veel water af en droog ze goed.
3. Gebruik een vochtige doek om de binnenkant en buitenkant van de oven en de deur te reinigen. Droog ze goed.
4. Plaats alle items terug in de oven en berg de oven weg.
5. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is verwijderd voordat u het apparaat schoonmaakt.
6. Gebruik nooit bijtende of schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) om het apparaat te reinigen.
7. Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

148 mm

105 mm

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen: 1500W
Netspanning: 220-240V~ 50-60Hz

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU
Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoordelijke wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft.
Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

GARANTIEBEPALINGEN

- BCC geeft 2 jaar garantie op alle defecten die het gevolg zijn van verborgen gebreken en die het apparaat ongeschikt maken voor normaal gebruik.
- De garantie gaat in op het moment van aankoop; bewaar het aankoopbewijs dan ook zorgvuldig.
- Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricage en/of materiaalfouten kosteloos door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervangen van onderdelen of omruilen van het apparaat.
- Reparatie wordt alleen onder garantie uitgevoerd indien overtuigend wordt aangetoond (aan de hand van uw aankoopbon), dat de dag waarop de klacht is ingediend binnen de garantieperiode valt.
- De garantie vervalt indien het defect is ontstaan door schade als gevolg van een ongeluk, onjuist gebruik, verwaarlozing (bijv. niet goed reinigen), of indien er ingrepen zijn verricht of reparatie is uitgevoerd buiten de servicewerkplaats van BCC (uitgezonderd van demontage, zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing).
- Eveneens is de garantie niet geldig voor aansluiting op verkeerde netspanning, het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing en normale slijtage van het apparaat.
- BCC kan niet aansprakelijk gesteld worden voor materiële schade of persoonlijke ongelukken ten gevolge van aansluiting in strijd met de ter plaatse geldende veiligheidsvoorschriften en technische normen (bijvoorbeeld een ondeugdelijk stopcontact). De garantie geeft in geen enkel geval recht op schadevergoeding.
- Alle andere schadeclaims, inclusief beschadiging, zijn uitgesloten tenzij de Wet anders oordeelt.
- Andere don bovengenoemde garantie bepalingen zullen door ons niet worden gehanteerd.

148 mm

105 mm

SERVICE

Voor vragen kunt u contact opnemen met:
BCC B.V. Klantenservice
Telefoonnummer: 020-3348888

Wat te doen als uw apparaat niet werkt?

Indien uw apparaat defecten vertoont kunt u zich het beste eerst wenden tot uw dichtstbijzijnde BCC B.V. winkel.
Onze collega's zullen er voor zorgen dat deze defecten zo spoedig mogelijk verholpen worden.

Reparaties buiten de garantieperiode

Reparaties buiten de garantieperiode zijn altijd mogelijk. Hieraan zijn uiteraard kosten verbonden.

148 mm

105 mm

EN - USER MANUAL

General safety precautions

Please read this instruction manual carefully before using your new product. This manual contains important information about your safety and the use and maintenance of the device.

01. Follow all safety instructions to avoid damage due to incorrect use! Follow all warnings marked on the device.
02. Keep this user manual for future reference. Please enclose this instruction manual when transferring this device to a third party.
03. Use this device only for its intended purpose. This device is not suitable for commercial use. This appliance is intended for household use only.
04. We are not responsible for damage caused by misuse or failure to follow these instructions.
05. Check that the voltage stated on the appliance corresponds to the voltage in your home before connecting the appliance to the mains supply.
06. **Never use the device if it is damaged!** If the appliance is damaged, remove the plug from the socket and contact customer service.
07. **Danger of electric shock!** Never attempt to repair the device yourself. Always have repairs performed by a qualified service technician.
08. Check the power cord and plug regularly for damage. To avoid a hazard, a damaged power cord must be replaced by a manufacturer, its service agent, or similarly qualified person.
09. Prevent damage to the power cord. Do not kink, bend, crush, strain or damage the power cord and protect it from sharp edges. Keep the power cord away from hot surfaces.
10. Position the power cord so that no one can accidentally pull on it or trip over it.
11. Pull the plug and not the cord when removing the plug from socket. Do not wrap the power cord around the device.
12. When connecting the appliance to an extension cord, the electrical data must match the data printed on the appliance.
13. **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids during cleaning or use. Never hold the device under running water.
14. Connect the plug to an easily accessible socket so that it can be pulled out immediately in an emergency. Unplug the power cord to turn off the device completely. Make sure that you can remove the plug from the socket at all times to switch off the appliance. The device switches on automatically when you connect the plug to the wall socket.
15. Unplug the appliance before cleaning or when not in use.
16. Always switch off the appliance before removing the socket.
17. Under no circumstances open the housing of the device. Do not insert any foreign objects into the inside of the housing.
18. Do not use accessories not recommended by the manufacturer. These accessories pose a risk to the user and may cause damage to the device. Use only original parts and accessories.

148 mm

105 mm

148 mm

19. Keep the device away from hot surfaces and open flames. Protect the device from heat, dust, direct sunlight, moisture and dripping and splashing water.
20. Do not place heavy objects on the device. Do not place open flame objects, such as candles, on or near the device. Do not place objects containing water, such as vases, on or near the appliance.
21. This appliance can only 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. Also understand the hazards associated with use.
22. Make sure that children do not use the appliance as a toy.
23. This appliance is intended for household and similar use such as:
 - In staff kitchens of shops, offices and other work environments;
 - Farms;
 - By hotel and motel guests or guests from other residential areas;
 - In bed and breakfasts or similar environments.
24. Misuse can result in personal injury.
25. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
26. This appliance must not be operated using an external timer or remote control.
27. Unplug the appliance before cleaning and when not in use. Leave the device completely before installing or removing parts and before cleaning the device.
28. The appliance is fitted with an earther plug. Check whether the socket in your home is properly grounded.
29. Before using the appliance, check whether the mains voltage corresponds to the mains voltage indicated on the appliance type plate.
30. Cleaning and user maintenance may only be made by children over 8 years of age and only under supervision.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your electric oven, always adhere to the general safety instructions including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch the hot surface. Always use the handle or buttons.
3. The use of accessories not recommended by the manufacturer may result in danger or injury.
4. Do not place the appliance on or next to a hot gas or electric oven.
5. To disconnect, turn the timer switch to OFF and then remove the plug. Always hold the plug and never pull the cord.
6. Use extreme caution when moving a drip tray containing hot oil or other hot liquids.
7. Do not cover the crumb tray or any other part of the oven with metal foil. This can lead to overheating of the oven.
8. Use extreme care when removing plate or racks or when removing hot grease or other hot liquids.
9. Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads, as particles of the pad may come loose and come into contact with electrical parts, creating a risk of electric shock.

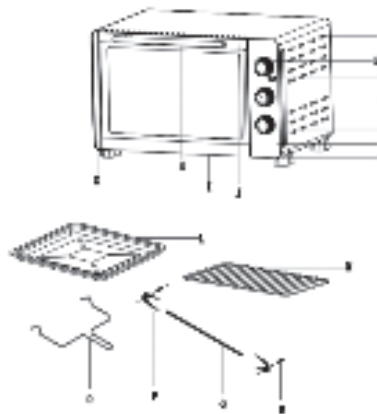
105 mm

148 mm

10. Oversized pieces of food or metal utensils should not be placed in a grill oven as this could create a fire or electrical hazard.
11. A fire can start if the oven is covered with or comes into contact with inflammable materials, such as curtains, net curtains, walls and the like during operation. Do not store any object on top of the appliance.
12. Extreme caution must be exercised when using container for baking or cooking, which are not made of glass or metal.
13. Make sure nothing the top or bottom elements of the oven.
14. Do not put any of the following in the oven: cardboard, plastic, paper or similar materials.
15. Only store accessories recommended by the manufacturer in the oven when it is not in use.
16. Always wear protective insulated oven gloves or use a special handle when placing or removing items from the hot oven.
17. This appliance has a tempered glass safety door. The glass is stronger than regular glass and more resistant to breakage. However, tempered glass can break along edges. Avoid scratching the door surface or denting the edges.
18. Do not use the device outside.
19. Use this device only for its intended purpose.
20. When the appliance is in use, the outside may become hot.
21. When the appliance is in use, the accessible parts may become hot.

MAIN PARTS

- A. Housing
- B. Temperature control knob
- C. Indicator light
- D. Function button
- E. Timer
- F. Control panel right
- G. Oven foot
- H. Oven handle
- I. Lower door frame
- J. Upper door frame
- K. Left panel
- L. Baking tray
- M. Grid
- O. Grill handle
- PQR. Grill- rotisserie set



105 mm

BEFORE USING YOUR OVEN

Before using your electric oven for the first time, make sure that:

1. You read all instructions in this manual.
2. Make sure the oven is not plugged in and the timer is in the OFF position.
3. You wash all accessories in warm water or in the dishwasher.
4. Dry all accessories thoroughly and put them back in the oven, plug the oven in and you are ready to use your new grill oven.
5. After reassembling your oven, we recommend running it on the highest temperature (220 degrees) on the grill function for about 15 minutes to remove any packaging residue left over after shipment. This also removes any residue of odors, which initially present.

NOTE: there may be odors and some smoke at first start up. This is normal and harmless. This is due to the bonding of the protective fabric applied to the heating elements at the factory.

Familiarize yourself with the following oven functions and accessories before using for the first time:

- **Temperature control:** choose the desired temperature from 100 degrees to 220 degrees for the preparation.
- **Important function settings:** **Frying** (☐☐): in this position the top two heating elements.
Baking (☐☐): in this position the two lower heating elements can work.
Upper and lower: heating elements (☐☐): in this position, the upper and lower heating elements can work together.
Upper and lower heating + convection: in this position both the lower and upper heating element and the convection function can work together.
Upper and lower heating element + grill: in this position both the lower and upper heating element and the grill function can work together.
Upper and lower heating elements + convection + grill: in this position both the lower and upper heating elements, as well as the convection and grill functions, work together.
- **Timer:** turning it activates the timer portion of the control, turn to the right (clockwise) to grill or use as a timer. This feature also has a bell that sounds at the end of the programmed time.
- **Warninglight:** will turn on when the heating element is turned on.
- **Baking tray:** for use in grilling and roasting meat, fowl, fish and various other foods. Can also be used as a drip tray to collect oil.
- **Grid:** for roasting, baking and general cooking in casseroles and standard pans.

CAUTION: to avoid risk of injury or burns, do not touch hot surfaces when the oven is in use. Always use extreme care when removing the baking tray, wire rack or any other hot container from a hot oven, always use the tray handle or an oven glove.

148 mm

105 mm

ROAST

For the best results it is recommended that you preheat at 220 degrees for 15 minutes.

Procedure:

- Place the food on the grid and slide it into the top position. Dishes should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
- Place the baking tray on the lowest position to catch as many drops as possible.
- Set the temperature knob to the desired temperature.
- Brush dishes with sauces or oil, as desired.
- Set the function knob to "upper heating element". (☐☐)
- Set the time dial to the desired cooking time.
- Turn the dish halfway through the prescribed cooking time.
- When roasting is complete, turn the function control to the OFF position.

BAKING

Note that the BAKE function only uses the lower heating elements. For best results it is recommended that you preheat to 220 degrees for 15 minutes.

Procedure:

- Set the temperature control to the desired temperature.
- Place the grid on the lower or middle support of the rack.
- Place the food on the rack and slide in into the rack.
- Dishes should be placed as close as possible to the lower heating element without touching it.
- Brush dishes with sauces or oil, as desired.
- Set the time control to the desired cooking time.
- Turn the function control to the lower heating element. (☐☐)
- Turn the dish halfway through the prescribed cooking time.
- When baking is complete, turn the function knob to the off position.

HEAT UP

Note that heat up function uses all heating elements. The large oven volume allows you to reheat 4 to 6 slices of bread, 6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. If you only want to reheat 1 or 2 items, place food on the baking rack in the center of the oven.

Procedure:

- Place the foods on the grid and slide it into the middle position.
- Set the temperature control to the desired temperature.
- Set the function knob to upper and lower heating element. (☐☐)
- Make sure the back plate is in place.
- Set the timer knob to the desired cooking time.
- The bell will ring to indicate the end of the toast cycle.
- When toasting is complete, turn the function control to OFF.

148 mm

105 mm

USE GRILL/ROTISSERIE FUNCTION

We recommend that you do not cook pieces of meat over 1,8-2,25kg on the grill skewer. Chicken parts should be tied together with string to prevent the legs or wings from falling apart during grilling and to ensure that the skewer rotates smoothly. For best results, it is recommended to preheat the oven to 220 degrees for 15 minutes.

Procedure:

- Set the temperature control to the desired temperature.
- Place the poultry you will be cooking on the skewer of the grill skewer. Make sure the meat or poultry is secured with the skewer clams and wing screws. Make sure the meat or poultry is centered on the skewer.
- Insert the pointed end of the grill skewer into the drive opening on the right side of the oven wall. Make sure the square end of the grill skewer carrier located on the left side of the oven wall.
- Slide the baking tray to the lowest position to collect the moisture from the food.
- Set the function control to the lower and upper heating element grill or to the upper and lower heating element + convection + grill position.
- Set the time to the desired cooking time.
- When cooking is finished, the oven bell rings, turn the function control off.
- Remove the grill skewer from the oven by placing the hooks on the grill skewer handle under the grooves on either side of the spit, lift the left side of the skewer first and then remove it. Then pull the skewer out of the drive opening and carefully remove the meat from the oven.
- Remove the meat or poultry from the grill skewer and place it on a cutting board or dish.

USING CONVECTION

In convection cooking, the movement of hot air by means of a fan is combined with convectional functions (roasting, baking and reheating). Convection cooking in many cases results in faster cooking than regular grill ovens with radiant heat. The fan sends gentle air to every part of the food, which quickly browns and crisps, keeping moisture and flavor inside.

It produces a more even temperature around the food due to the air movement, so food cooks/bakes/grills evenly compared to normal ovens with hot and cold sections. The convection function allows cooking/baking at lower temperatures, saving energy and keeping the kitchen cooler. The convection air is heated to a high level and circulates around the food, so that the food cooks significantly faster than convection ovens. The convection fan works when the convection and grill knob is in the convection position. When the desired temperature and function have been selected, set the timer to the desired position. The convection fan starts working.

148 mm

105 mm

CLEANING AND MAINTENANCE

CLEAN THE APPLIANCE AFTER EACH USE!

1. Remove the plug from the socket and let the appliance cool down completely.
2. Use warm water with a small amount of washing up liquid to clean the baking tray, grid and removal mechanism.
3. Use a damp cloth to clean the inside and outside of the oven door. Dry them well.
4. Pull all items back in the oven and store the oven away.
5. Make sure that the plug is removed from the socket before cleaning the appliance.

TECHNICAL DATA

Power: 1500W

Voltage: 220-240V~ 50-60Hz

ENVIRONMENTALLY FRIENDLY WASTE PROCESSING



Recycle European directive 2012/19/EU

This marking means that this product should not be disposed of with other household waste.

In order not to endanger the environment and human health and to promote the reuse of raw materials, this product must be disposed of responsibly. Please dispose of used equipment at the appropriate collection points or at the shop where the product was purchased. They will accept this product for environmentally friendly disposal.

WARRANTY

- BCC B.V. gives a 2 year warranty on all defects that are the result of the hidden defects and that make the device unfit for normal use.
- The warranty starts at the time of purchase; keep the proof of purchase carefully.
- Within the warranty period, any manufacturing and/or material defects will be rectified by us free of charge, either by repair, replacement of parts or exchange of the device.
- Repair will only be carried out under warranty if it is convincingly demonstrated (by means of your purchase receipt) that the day on which the complaint is submitted falls within the warranty period.
- The warranty expires if the defect is caused by damage as a result of an accident, incorrect use, neglect (e.g. not cleaning properly) or if interventions have been carried out or repairs have been carried out outside the service workshop of BCC B.V. (expect disassembly as stated in the user manual).
- The warranty is also not valid for connection to the wrong voltage, failure to follow the user manual and normal wear and tear of the device.
- The warranty also does not cover damage caused by not descaling devices in time, regardless of which water is used (this applies, of course, especially to steam irons, coffee makers and kettles).

148 mm

105 mm

- BCC B.V. cannot be held liable for material damage or personal accidents as a result of connection in violation of the locally applicable safety regulations and technical standards (e.g. a faulty socket). The guarantee does not give any right to compensation under any circumstances.
- All other claims for damages, including damage, are excluded unless otherwise required by law.
- All other warranty provisions mentioned above will not be used by us.
- Other than the above-mentioned warranty provisions will not be used by us.

SERVICE

For questions, please contact BCC B.V. customer service
Phonenumber: 020-3348888

What to do if the device does not work?

If your device shows defects, it is best to first contact your nearest BCC B.V. store. Our colleagues will ensure that these defects are resolved as soon as possible.

Repairs outside the warranty period

Repairs outside the warranty period are always possible.
There are of course costs associated with this.

148 mm