

ББУДОВАНА ДУХОВКА  
VESTAVNÁ TROUBA  
INBOUWOVEN

**OIM 25500 P**

**BEKO**

**BY**

## Inhoudsopgave

---

### **1 Algemene Informatie** .....4

Overzicht.....4

Technische gegevens .....5

Toebehoren geleverd bij het toestel .....6

### **2 Veiligheidsvoorschriften**.....7

Verklaring van veiligheidsvoorschriften .....7

Basisveiligheidsvoorschriften .....7

Kindveiligheid.....8

Veiligheid bij het werken met elektriciteit .....8

Beoogd gebruik.....8

Verwijdering .....9

Verpakkingsmateriaal .....9

Oude apparatuur.....9

Loosekomstig transport.....9

### **3 Installatie** .....10

Voor installatie .....10

Installatie en verbinding.....12

### **4 Voorbereidingen**.....14

Tips om energie te besparen .....14

Eerste werking .....14

Tijd instellen.....14

Eerste reiniging van het toestel .....15

Eerste opwarming.....15

### **5 Hoe De Oven Te Bedienen** .. 16

Algemene informatie over bakken,  
roosteren en grillen .....16

Hoe de elektrische oven gebruiken.....16

Werkingsmodussen .....18

Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen 21

De programmaverandering gebruiken 23

Tabel Kooklijden .....24

Hoe de grill bedienen.....26

Tabel kooktijden voor grillen.....26

De alarmklok gebruiken.....27

### **6 Onderhoud En Verzorging**... 28

Algemene informatie .....28

Het bedieningspaneel reinigen .....28

De oven reinigen .....28

Ovendeur demonteren.....30

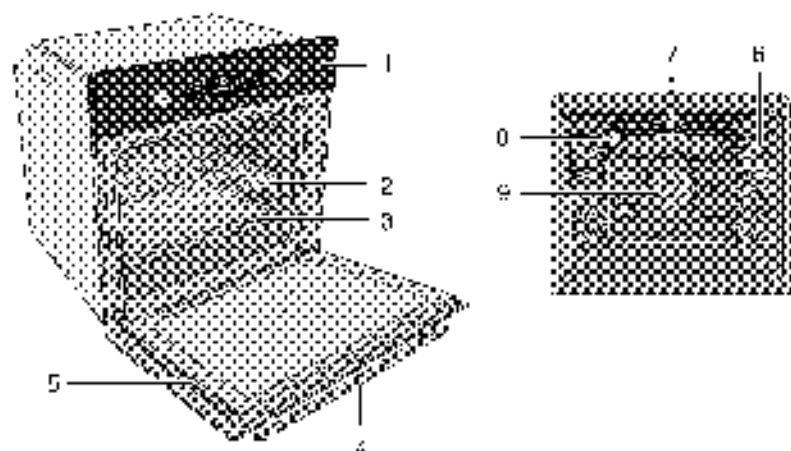
Het binnendeurvenster wegnemen.....30

Ovenlamp vervangen.....32

### **7 Problemen Oplossen** ..... 33

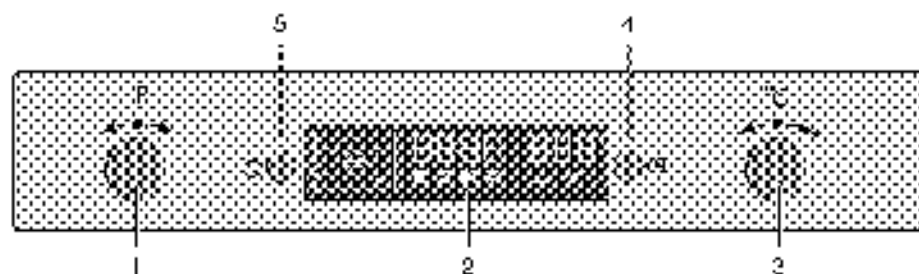
## 1 Algemene Informatie

### Overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Draadrooster
- 3 Plaat
- 4 Hengelgreep
- 5 Deur

- 6 Roosterpositie
- 7 Bovenste verwarmingselement
- 8 Larnip
- 9 Ventilatormotor (achter aalplaat)



- 1 Knop voor programmering
- 2 Digitale timer
- 3 Knop voor toemenen/afnemen temperatuur

- 4 Menu-toets
- 5 AAN/UIT-toets

## Technische gegevens

Elektrische spanning/frequentie Totale stroomverbruik	220-240 V ~ 50 Hz 3,1 kW
Buiskbescherming	min. 16 A
Kabeltype / kabelfunctionaliteit	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kabellengte	max. 2 m
Buitensle afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/587 mm
Toestelafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	~590 of 600 mm/580 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	<b>Multifunctionele oven</b>
Energie-efficiëntieklasse*	A
Binnenverlichting	15/25 W
Stroomverbruik grill	2,2 kW
<b>Klasse III</b>	

\* Basis: In elektrische ovens zijn de gegevens op energielabels in overeenstemming met EN 50304. Waarden werden bepaald onder standaardvermogen en convectie / warme lucht (indien beschikbaar).

Verwarmingsmodus met een energie-efficiëntieklasse gespecificeerd op basis van EN 50304 wordt bepaald overeenkomstig onderstaande lijst, afhankelijk van de functie (modus) die op het product beschikbaar zijn: 1- Eco-ventilatorverwarming, 2-lanzame bereiding, 3-Ventilatorverwarming (hele lucht), 4-Boven- en onderverwarming met convectielucht, 5-Boven- en onderverwarming.

\* Zie *Installatie*, pagina 10.

## **Toebehoren geleverd bij het toestel**



### **Belangrijk**

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

### **Bakschaal**

Kan worden gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



### **Diepe roosterplaat**

Kan worden gebruikt voor gebakjes, grote braadstukken, voedsel met zeer vloeibare inhoud en bij het grillen als lekbak.



### **Gebakkschaal**

Dit is aanbevolen voor gebak zoals koekjes en biscuits.



### **Kleine bakchaal**

Kan worden gebruikt voor kleine porties. Deze bakchaal wordt geplaatst op het grill rooster.



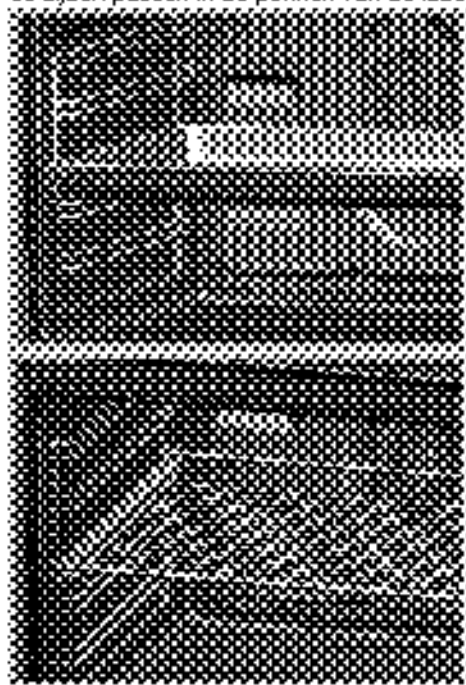
### **Draadgrill**

Kan worden gebruikt bij het bakken en roosteren en voor stoofschotels.



### **Correcte positionering van de draadplaat en schaal op de schuflade**

Schaal en plaat samen gebruikt met de schuflade moeten zo worden geplaatst dat de zijden passen in de pannen van de lade.



## 2 Veiligheidsvoorschriften

### Verklaring van veiligheidsvoorschriften

De volgende soorten veiligheidsvoorschriften en veiligheidsinformatie worden gebruikt in deze handleiding. Ze kunnen worden onderscheiden door het symbool en het eerste signaalwoord.



#### GEVAAR

**Hoog risico op persoonlijk letsel.** Het niet in acht nemen kan of zal ernstig letsel of de dood tot gevolg hebben.



#### WAARSCHUWING

**Risico op persoonlijk letsel.** Het niet in acht nemen kan of zal licht of gemiddeld letsel tot gevolg hebben.



#### OPMERKING

**Risico op materiële schade.** Het niet in acht nemen kan of zal schade veroorzaken aan het toestel of aan andere objecten.



#### Belangrijk

**Tip voor de gebruiker.** Nuttige informatie over het gebruik van dit toestel. Geen informatie over het risico op letsel.

### Basisveiligheidsvoorschriften

- Fabrikant behoudt zich het recht voor om zonder enige voorafgaande kennisgeving wijzigingen te maken in de technische specificaties om de productkwaliteit te verbeteren. Afbeeldingen in deze handleiding zijn uitsluitend bedoeld als schermaan en komen mogelijk niet exact overeen met uw product. Waarden aangegeven

op de aartekeningen van het product of in andere gedrukte documenten geleverd bij het product worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden volgens relevante standaarden. Deze waarden kunnen variëren naargelang het gebruik van het product en omgevingsomstandigheden.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies krijgen omtrent het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.
- Neem het toestel niet in gebruik indien het defect is of enige zichtbare schade vertoont.
- Voer geen herstellingen of wijzigingen aan het toestel uit. Toch mag u sommige defecten herstellen: zie *Problemen Oplossen*, pagina 33.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt in hoge temperaturen en kan brand veroorzaken, aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Verwarm de gesloten voedselcontainers en glazen potten niet. Druk die zich kan ontwaken in de pot kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Zorg ervoor dat er zich geen ontvlambare materialen bevinden naast het apparaat, aangezien de

zijanten het worden tijdens de werking.

- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Het product kan te heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de warme branders, de binnenste delen van de oven, verwarmingselementen enz. nooit aan. Houd kinderen buiten bereik.
- Gebruik altijd warmtebestendige handschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit verwijderd.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Gas- of elektrische aansluiting zou niet in contact mogen zijn met de achterkant, anders kunnen aansluitingen beschadigd raken. Stop de aansluitingskabels niet tussen de warme oven deur en het ovenframe. Leid de aansluitingskabels niet over het warme kookgedeelte. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Controleer of alle knoppen op de apparaten zijn uitgeschakeld na het gebruik.



### **Belangrijk**

Om aanspraak te kunnen maken op de garantie moet het product door een gekwalificeerd persoon worden geplaatst overeenkomstig de geldende regelgeving.

## **Kindveiligheid**

- Ineganzeklijke onderdelen van het toestel worden warm terwijl het toestel in gebruik is. Houd kinderen uit de buurt tot het toestel is afgekoeld.

- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de normen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De deur kan omkantelen of de deurscharnieren kunnen beschadigd raken.

## **Veiligheid bij het werken met elektriciteit**

- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag enkel worden uitgevoerd door bevoegde gekwalificeerde personen.
- Zelfs indien de oven uit staat, blijft de koelventilator nog een tijdje werken nadat de oven uitgeschakeld is.
- Schakel in geval van schade het toestel uit en sluit het af van de hoofdaanvoer. Schakel hiervoor de zekering uit.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering geschikt is voor het toestel.

## **Bedoeld gebruik**

Het toestel is enkel ontworpen voor huiselijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegestaan.

Dit product mag niet worden gebruikt voor verwarmingdoeleinden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door foutief gebruik of gebruiksfouten.

## Verwijdering

### Verpakkingsmateriaal

---



#### GEVAAR

**Risico op verstikking bij de verpakkingsmaterialen!**

Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.

---

Het verpakkingsmateriaal en de transportsloten zijn gemaakt van materialen die niet schadelijk zijn voor de omgeving. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen. Dit is bevorderlijk voor het milieu.

### Oude apparatuur



Dit product draagt het symbool voor selectieve sortering van afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit betekent dat het product moet worden gehanteerd conform de Europese Richtlijn 2002/96/EC voor recycling of ontmanteling om invloed van het apparaat op het milieu te minimaliseren. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke of regionale overheid.

Elektronische producten die niet in het proces voor selectieve sortering worden

opgenomen vormen als gevolg van de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen een mogelijk gevaar voor het milieu en de menselijke gezondheid.

### Toekomstig transport

---



#### OPMERKING

Plaats geen andere items boven op het apparaat. Het apparaat moet rechtopstaand worden vervoerd.

---

Bewaar de originele doos van het toestel en vervoer het toestel in zijn oorspronkelijke kartonnen doos. Volg de merktekens die gedrukt staan op de doos.

---



#### Belangrijk

Controleer de apparatuur op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

---

Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de over de ovenkleur 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 zijpanelen met tape.

#### Als u de originele doos niet meer bezit;

Verpak het apparaat in luchtkussenfolie of dik karton en tape goed vast om schade tijdens het transport te vermijden.



### 3 Installatie

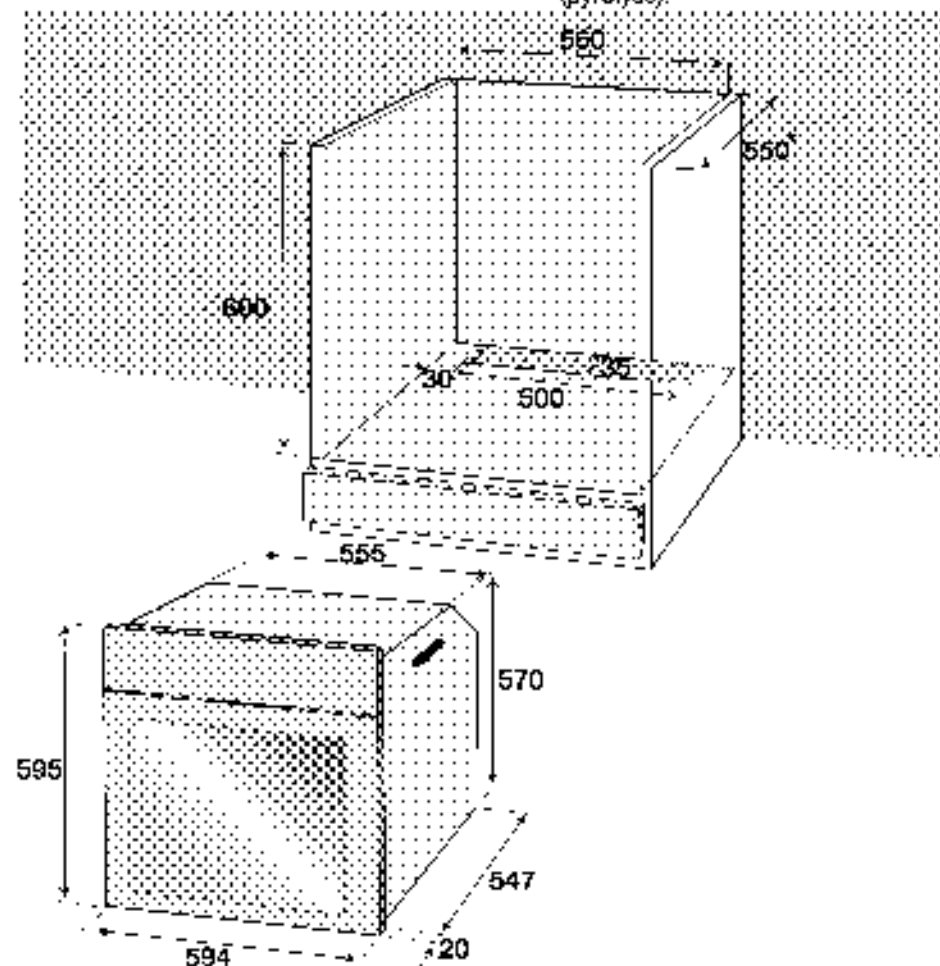
#### Voor installatie

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

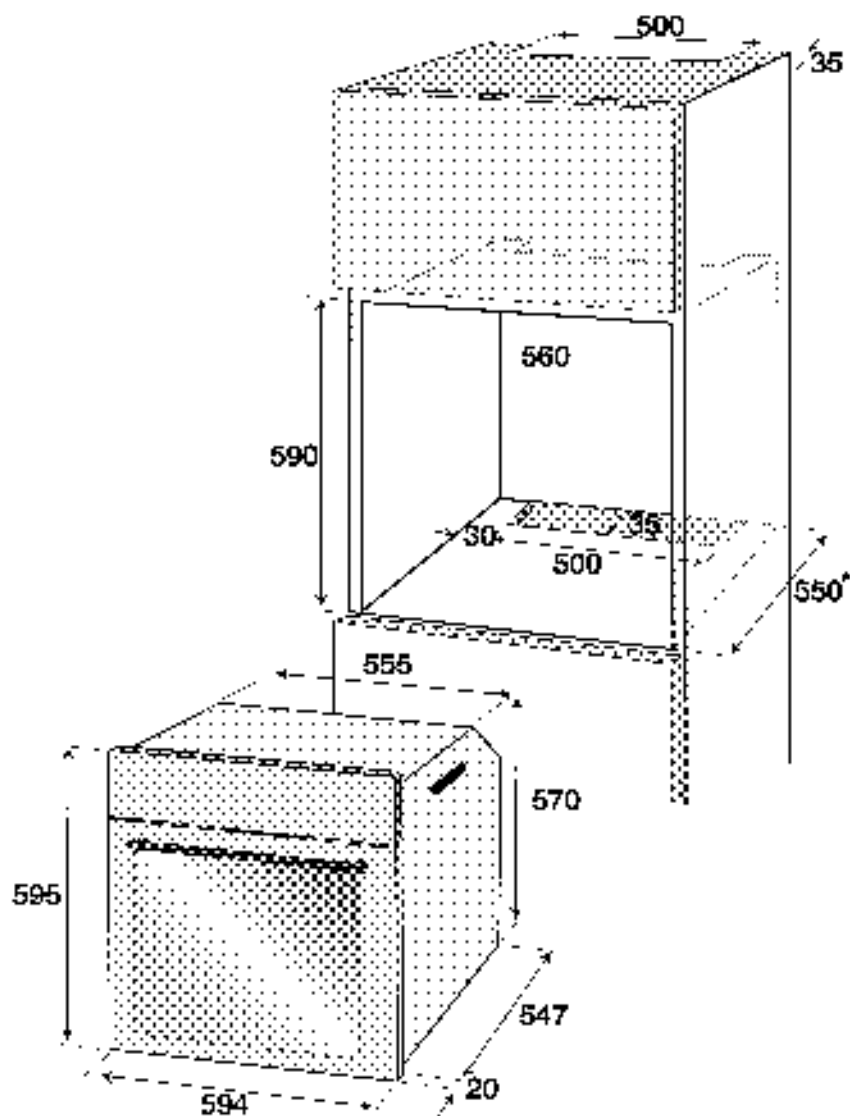
- Openervakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt,

moeten warmtebestendig zijn. (\* 000 °C minimum).

- Keukenkasten moeten vlak en vast worden gegrepen.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geplaatst tussen oven en lade.
- Een minimumafstand van 80 mm moet worden voorzien aan de kastzijde in geval van zelfreinigende ovens (pyrolyse).



\* min.



min.

## Installatie en verbinding

---



### OPMERKING

Materiële schade!

De deurhante mag niet worden gebruikt voor het toestel op te heffen of te verplaatsen.

- Voor installatie moet het toestel worden aangesloten overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.
- Draag het toestel met minstens twee personen.
- Gebruik de sleuven of draadhendels aan beide kanten om het product te verplaatsen.



### OPMERKING

Inken uw product draadhendels heeft, duw deze terug tegen de zijwanden, nadat u het product verplaatst hebt.

## Verbinding met de gastoevoer

---



### Belangrijk

Dit apparaat moet worden geaard!

Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het gebruik van het fornuis zonder een aardleiding.



### GEVAAR

**Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door onprofessionele installatie!**

Het toestel mag enkel worden aangesloten op de netvoeding door een geautoriseerd gekwalificeerd persoon en het toestel is enkel gewaarborgd na correcte installatie.



### GEVAAR

**Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door beschadiging van de stroomkabel!**

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

Indien de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een bevoegd persoon.

- De hoofdtoevoergegevens moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op de toestelplaat. Het type plaat kan worden gezien, indien de voordeur is geopend.
- De verbindingkabel van het toestel moet overeenkomen met de specificaties en het stroomverbruik; zie Technische gegevens, pagina 5.



### GEVAAR

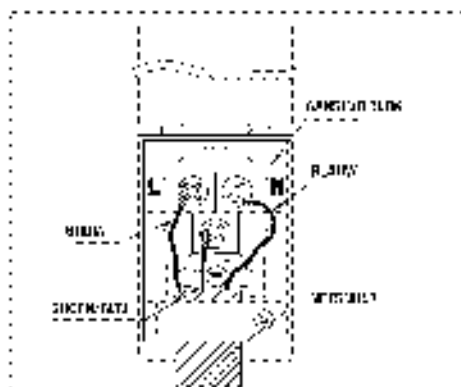
**Er is een risico op een elektrische schok!**

Koppel het toestel os van de hoofdtoevoer voor het starten van werk aan de elektrische installatie.

1. Indien geen schelding van a le poler van de hoofdtoevoer mogelijk is, moet een sche dingseenheid worden aangesloten met een contactafstand van 3 mm min. (zekeringen, lijn vel lghedsa chelars, schake aars) alle oelen die grenzen aan (maar niet boven) het kooktoestel volgens IEE-regelrichtingen. Het niet naloven van deze instructie kan resulteren in werkingsproblemen en de ongeldigheid van de productgarantie.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien een kabel zonder een plug geleverd is bij uw product;

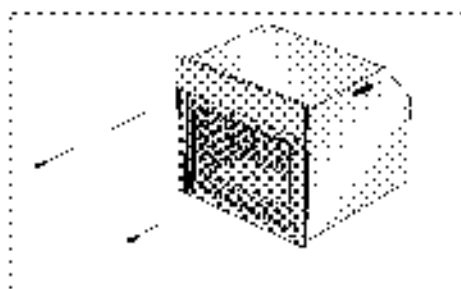


2. voor éénfasige verbinding, aansluiten zoals hieronder aangegeven:

- Bruine kabel = L (fase)
- Blauwe kabel = N (neutraal)
- Groengele kabel moet worden verbonden met gesaarde (E) lijn.

#### Installatie

1. Schuif de oven door de kastopening, bring ze op één lijn en maak deze vast en verhinder hierbij het breken en samendrukken van de stroomkabel.

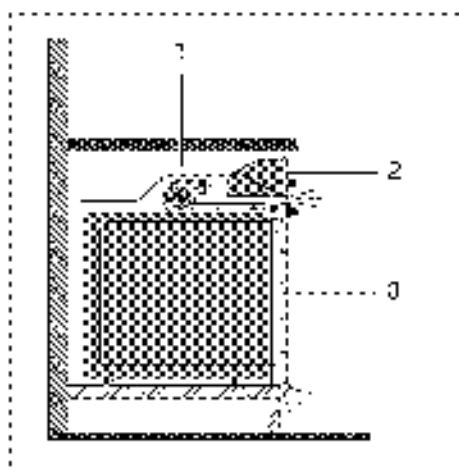


Maak uw oven vast met de 2 schroeven zoals aangegeven op de afbeelding.

#### Laatste controle

1. Sluit de stroomkabel aan en activeer toestelzekerling.
2. Controleer functie.

#### Voor uitrusting met een koelventilator.



- 1 Ventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

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



#### OPMERKING

De koelventilator blijft nog (ongeveer) 20-30 minuten werken nadat de oven is uitgeschakeld.

## 4 Voorbereidingen

### Tips om energie te besparen

De volgende tips zullen u helpen om uw toestel op een ecologische manier te gebruiken en om energie te besparen:

- Gebruik voorkeurskleurige en gelakte deksels, dit zorgt voor een betere warmteoverdracht.
- Verwarm voor tijdens het koken van uw maaltijden als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Gaan de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer meer dan één type maaltijd tegelijkertijd in de oven klaar te maken (U kunt twee verschillende maaltijden

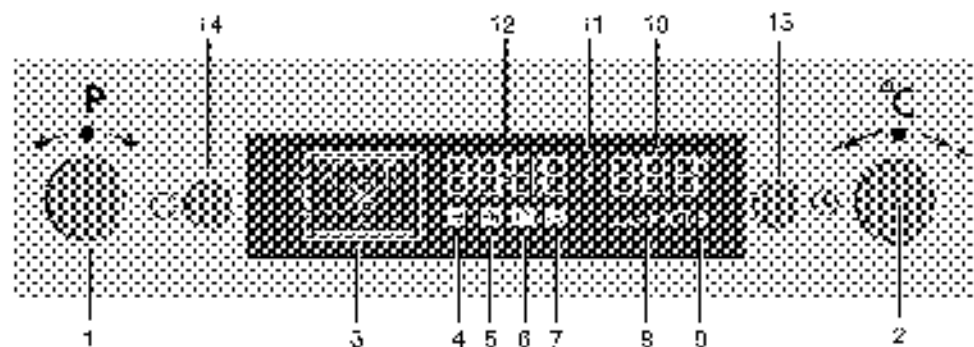
tegelijkertijd klaar te maken door de rookpotten op dezelfde grillplaat te zetten). Bereid bij voorkeur meer dan één maaltijd na elkaar, dit is perfect mogelijk. De oven zal al warm zijn.

- Ontdooi bevroren maaltijden voor u ze bereidt.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen (de oventoer moet gesloten zijn).

### Eerste werking

Vergeet niet om voor het eerste gebruik van uw toestel de sticker op het digitale timerscherm te verwijderen.

### Tijd instellen



- 1 Program select ion knob
- 2 Temperature-time increasing/decreasing knob
- 3 Function display
- 4 Cooking time symbol
- 5 Cooking end time symbol
- 6 Alarm period symbol
- 7 Current time symbol
- 8 Inner oven temperature symbol
- 9 Hooster position
- 10 Temperature display

- 11 Keylock symbol
- 12 Current time display
- 13 Menu button
- 14 ON/OFF button

1. Draai nadat de oven voor het eerst werd in werking gesteld knop 2 lichtjes naar + of -.



### Belangrijk

Als de huidige tijd niet werd ingesteld, zal de tijdsinstelling vooruitgaan vanaf 12:00. 7 klokicoontje blijft branden om aan te geven dat de huidige tijd niet werd ingesteld. Dit icoontje verdwijnt zodra de tijd is ingesteld.

### Pas de huidige tijd aan.

1. Activeer het symbool voor de tijd van de dag 7 door tweemaal te drukken op toets 13 voor de tijd van de dag.
2. Pas de tijd van de dag aan door knop 2 lichtjes naar + of - te draaien.



### Belangrijk

Instellingen van de huidige tijd worden ongedaan gemaakt in geval van stroomstoring. Ze moeten opnieuw worden ingesteld. Tijd van de dag kan niet worden gewijzigd als de oven werkt.

### Eerste reiniging van het toestel



### OPMERKING

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

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

### Eerste opwarming



### WAARSCHUWING

**Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

Raak de hete oppervlakken van het toestel niet aan. Houd kinderen bij het toestel vandaan en gebruik overhandschoenen.



### Belangrijk

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

Alle productieresten of conserveringslagen moeten worden verbrand voor het eerste gebruik. Warm het toestel ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit.

### Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en rekken van de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer hover- en onderverwarming met de functieknop.
4. Selecteer de hoogste temperatuur met de thermostaatknop; zie *Hoe de elektrische oven gebruiken.*, pagina 16.
5. Verwarm ongeveer 30 minuten.
6. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven gebruiken.*, pagina 16.

### Grilloven

1. Neem alle bakschalen en kabelplaat uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste stroom van de grill; zie *Hoe de grill bedienen.*, pagina 26.
4. Verwarm ongeveer 30 minuten.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen.*, pagina 26.

## 5 Hoe De Oven Te Bedienen

### Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



#### GEVAAR

**Risico op verbranden door kokendhete stoom!**

Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur - er kan stoom ortenappen.

#### Tips bij het bakken

- Gebruik juiste metalen platen met niet-plakkende coating of aluminiumcontainers of warmtebestendige si kokerwormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Het is aanbevolen de bakvorm in het midden van de rek te plaatsen.
- Houd de ovendeur gesloten.

#### Tips bij het roosteren

- Kruiden met citroensap en zwarte peper zal de bereidingsresu taten verbeteren wanneer een volledige kip, kalkoen of een groot stuk vlaas bereid wort.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig voor het klaargemaakt is dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten kooktijd rekenen per centimeter hoogte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na kookt jd. De jus wordt beter verdeeld over het gense braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Via n een vuurvaate achotal moet op het rek worden geplaatst op een gemiddeld of laag niveau.

#### Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte worden gegrild, worden zij snel bruin, hubber zij een modie korat en drogen zij niet uit.

Plette stukken, brochattas en worster, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bi, v. tomaten en a, uinen) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op de rooster of de braadrooster op de plaat, zodat ze de verwarmingsmethode ngen niet overschrijden, en kies een positie.
- Schuif het rooster of de plaat in de oven op het gewenste niveau. Ind en het grillen gebeurt op de rooster, plaats dan een lekbak op de bodem om de vetten op te vangen.
- Voeg water n de lekbak om deze gemakkelijk te rein gan.

### Hoe de elektrische oven gebruiken.

Knoppen van het product zijn van het uitschuifbare type.

1. Maak LW aanpaas ng wanneer u de knop heeft ingedrukt en de knop omhoog is gesa rongen.



- » Om opnieuw in te stellen, duw de knop naar beneden nadet u de aanpaasing hebt uitgevoerd.

#### De oven inschakelen

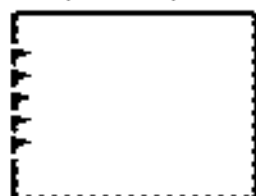


- 1 Knop voor programmaselectie
- 2 Knop voor toenemen/afnemer temperatuur
- 13 Menu-toets
- 14 AAN/UIT toets

1. Druk knop **14** in voor ongeveer 1 seconde om de oven in te schakelen.

**Selecteer temperatuur en werkingmodus.**

Na het inschakelen van de oven: er verschijnt niets op het functiescherm.



**OPMERKING**

De oven zal automatisch binnen de 10 seconden uitschakelen indien op dit scherm geen oveninstelling wordt gemaakt.

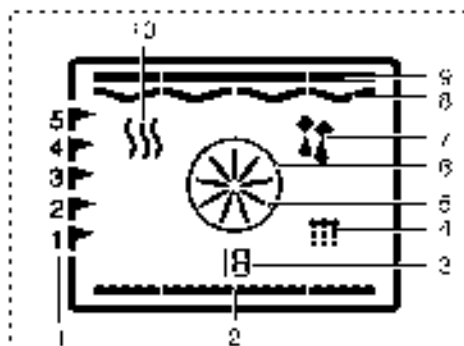
In deze positie kunnen de temperatuur, bereidingstijd, eindtijd bereiding en turbo worden ingesteld.

1. Draai knop nr. 1 lichtjes naar links of rechts zodat de gewenste functie;
2. U kunt de gewenste temperatuur aanpassen door lichtjes te draaien aan knop 2 naar 'L' en 'R' toe.

- De oven begint direct in de gewenste functie te werken. De binnentemperatuur wordt verhoogd naar de ingestelde temperatuur.

- De ardeve verwarmers en de voorgestelde schaalpositie worden weergegeven op het functiescherm.

- Indien eerder geen temperatuur ingesteld werd, wordt de voorgestelde temperatuur voor de geselecteerde functie aangegeven op het temperatuurscherm. Functietabel bevat de functies die kunnen worden gebruikt voor zowel minimum als maximumtemperaturen die kunnen worden geselecteerd in de oven.



- 1 Shelf position
  - 2 Bottom heater
  - 3 Function number
  - 4 Cleaning position
  - 5 Turbo fan
  - 6 Turbo heater
  - 7 Defrost position
  - 8 Grill heater
  - 9 Upper heater
  - 10 Warm keeping
- Functions can vary depending on the product mode!

**Functietabel:**

Funcctie	Versieerbare temperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)
Schaal	200	40-280
Statisch ventilator	175	40-280
Ventilatorverwarming	150	40-280
3D	215	40-280
Pizza	210	40-280
Grill + ventilator	200	40-280
Grill	280	40-280
Lage grill	280	40-280
Eco (max. temperatuur min 5)	180	160-220
Langzame opwarming		
Orde van verbruik	180	40-220
Warm houden	60	40-100





### Belangrijk

Om veiligheidsredenen is de maximale tijd die voor de bereidingsperiode uitgezonderd de stand warm houden - kan worden ingesteld is beperkt tot 6 uur in stand. In geval van stroomstoring, zal het programma worden geannuleerd. Herprogramatie is vereist.



### Belangrijk

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



### Belangrijk

Tijd van de dag kan niet worden aangepast, aangezien de oven werkt in elke functie of de klok is ingesteld op een half-automatisch of volledig automatisch programma.

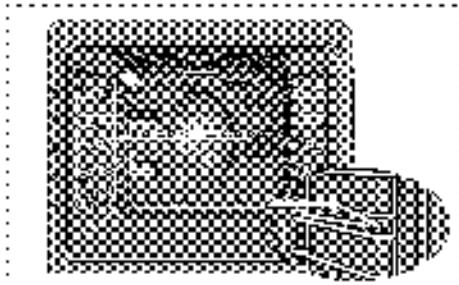


### OPMERKING

Zelfs als de oven is uitgeschakeld brandt het lampje van de oven als u de deur opent.

### Schakel de elektrische oven uit.

Druk knop **14** in voor ongeveer 2 seconden om de oven uit te schakelen.



Roosterposities (Afhankelijk van model)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrooster geplaatst wordt. De draadgrill moet zo worden geplaatst dat deze in de opening van het draadrooster past. Zie de afbeelding.

### Werkingsmodussen

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

#### 1. Boven- en onderverwarming



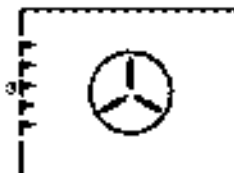
De etenswaren worden tegelijkertijd vanaf de onder- en bovenkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, biscuits of cakes en stooptoljes in bakvormen. Met één schaal koken.

#### 2. Boven- en onderverwarming met convectielucht



Warme lucht, verwarmd door de onderste en bovenste verwarmers, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator doorheen de oven verspreid. Met één schaal koken.

#### 3. Warme lucht



Warme lucht, verwarmd door de achterste verwarmers, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator doorheen de

oven verspreid. Dit is geschikt voor het bereiden van maallijden op diverse hoogtes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor koken met meerdere schalen.

4. **"3D" functie**



Boven- en onderverwarming en ringverwarming met ventilator (in de achterzijde) zijn ingeschakeld. Het te koken product wordt gelijkmatig en snel gekookt rondom.

5. **Pizzafunctie**



De onderverwarming en de verwarming ring met ventilator (in de achterzijde) zijn in werking. Geschikt voor het bakken van pizza.

6. **Krachtige grill met convectielucht**



Warme lucht, verwarmd door de grote grill, wordt zeer door de ventilator doorheen de oven verspreid. Dit is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op maximumniveau.

- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

7. **Grill buitenzijde**



De grote grill (onder het ovenrook) is in werking. Geschikt voor het grillen van grotere hoeveelheden.

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

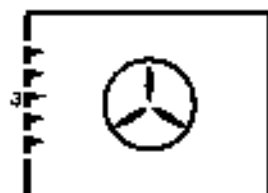
8. **Grill-klein**



De grill (onder het ovenrook) is in operation. Geschikt voor grillen.

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

## 9. Langzame bereiding



Om stroom te besparen, kunt u deze functie gebruiken i.p.v. de Handmatig die u zou uitvoeren door een ventilator te gebruiken bij 160-200°C. Maar de bereidingstijd wordt iets langer.

Bereidingstijden hiervoor staan vermeld in de tabel "Langzame bereiding".

## 10. Onderverwarming



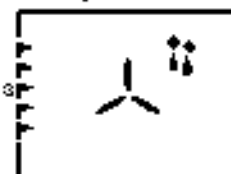
Enkel de onderverwarming is ingeschakeld. In het bijzonder geschikt voor gerechten als pizza die vanaf de onderkant gebakken moeten worden.

## 11. Warm houden



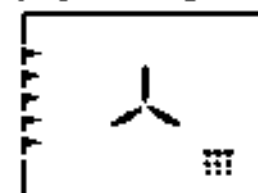
Kan worden gebruikt om voedsel warm te houden bij een lage temperatuur en over een langere periode.

## 12. Werking met ventilator



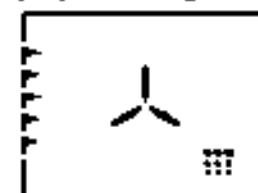
De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Komplechtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld.

## 13. Pyrolytisch reinigen - ecomodus



Met deze functie kan de oven zichzelf bij een hoge temperatuur reinigen. Aanbevolen voor licht bevulde ovens.

## 14. Pyrolytisch reinigen



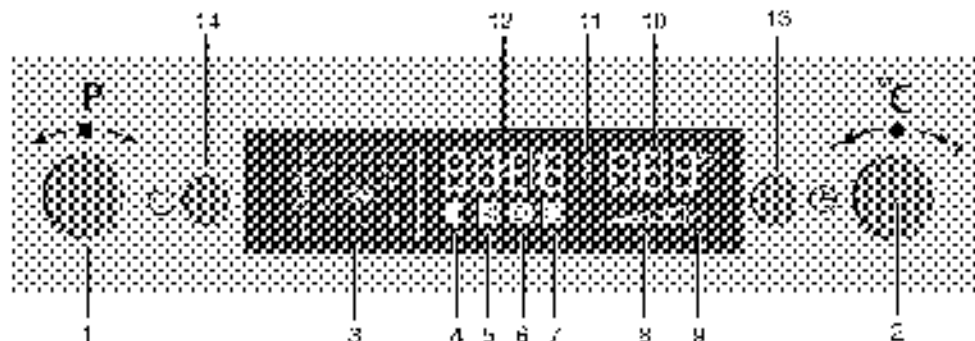
Met deze functie kan de oven zichzelf bij een hoge temperatuur reinigen. Lees om deze functie te gebruiken de beschrijving in het hoofdstuk over reiniging.



### OPMERKING

Wanneer de deur van de oven wordt geopend, stopt de ventilatormotor om de warmte dicht binnen te houden.

## Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen



- 1 Program select knob
- 2 Temperature-time increasing/decreasing knob
- 3 Function display
- 4 Cooking time symbol
- 5 Cooking end time symbol
- 6 Alarm period symbol
- 7 Current time symbol
- 8 Inner oven temperature symbol
- 9 Booster position
- 10 Temperature display
- 11 Keylock symbol
- 12 Current time display
- 13 Menu button
- 14 ON/OFF button

3. Activeer het symbool voor de kooktijd '4' door op knop '13' te drukken terwijl dat de oven in werking is.
4. Pas de kooktijd aan door knop 2 lichtjes naar '+' of '-' te draaien.
5. Plaats uw schotel in de oven.
6. Pas de werkingstemperatuur aan door knop 2 lichtjes naar '+' of '-' te draaien.

» De oven zal waarschuwen tot de vooraf ingestelde temperatuur en zal deze temperatuur behouden tot op het einde van de kooktijd die u selecteerde. Oven amp licht op tijdens koken.

### Schakel halfautomatische werking in.

In deze werkingsmodus, kurt u de tijdsduur, die de oven zal werken, aanpassen (kooktijd). De oven start met werken nadat de instellingen zijn uitgevoerd en houdt de gehele kooktijd de ingestelde temperatuur. Aan het einde van de kooktijd schakelt de oven uit.

1. Zet de oven aan door knop "14" in te drukken en ingedrukt te houden.
2. Pas de gewenste werkingsmodus (functie) aan door knop '1' lichtjes naar rechts of links te draaien.

### OPMERKING

Als segmenten van het symbool (8) van de binnentemperatuur van de oven worden ingeschakeld wanneer uw oven de ingestelde temperatuur bereikt.

7. Nadat het kookproces voltooid is, zal "End" verschijnen en het alarmsignaal zal luiden.
8. Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u op toets '13' of '14'.

◦ Alarm zal worden gestopt, de oven zal automatisch worden uitgeschakeld en de huidige tijd zal worden weergegeven op het scherm.

### Schakel automatische werking in.

In deze werkingsmodus kunt u aanpassen hoelang de oven zal werken (kooktijd) en wanneer het zal worden uitgeschakeld (einde kooktijd).

1. Zet de oven aan door knop "14" in te drukken en ingedrukt te houden.
2. Pas de gewenste werkingsmodus (functie) aan door knop "1" lichtjes naar rechts of links te draaien.
3. Activeer het symbool voor de kooktijd "4" door op knop "13" te drukken terwijl dat de oven in werking is.
4. Pas de kooktijd aan door knop "2" lichtjes naar "+" of "-" te draaien.

> 4symbool 'kooktijd' blijft branden na het aanpassen van de kooktijd.

5. Activeer het symbool 'einde kooktijd' 5 door te drukken op knop 13 met korte intervallen.
6. Pas de kooktijd aan door knop "2" lichtjes naar "+" of "-" te draaien.

◦ 5symbool 'einde kooktijd' blijft branden na het aanpassen van het einde van de kooktijd.

7. Plaats uw schotel in de oven.
  8. Pas de kooktijd aan door knop "2" lichtjes naar "+" of "-" te draaien.
- De timer van de oven berekent automatisch de starttijd voor het bereiden door het einde van de bereidingstijd die u hebt ingesteld en de bereidingstijd te gebruiken. De gekozen werkingsmodus wordt geactiveerd wanneer de starttijd voor het bereiden is gekomen en de oven

tot de ingestelde temperatuur is voorverwarmd. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd. Ovenlamp licht op tijdens koken.



### OPMERKING

Als u de segmenten van het symbool (6) van de binnentemperatuur van de oven worden ingeschakeld wanneer uw oven de ingestelde temperatuur bereikt.

9. Nadat het kookproces voltooid is, zal "End" verschijnen en het alarm signaal zal luiden.
10. Alarm sinyalıni durdurmak için "13" veya "14" no.lu düğmeye basın.

◦ Alarm zal worden gestopt, de oven zal automatisch worden uitgeschakeld en de huidige tijd zal worden weergegeven op het scherm. Ovenlamp zal ook uitschakelen.



### OPMERKING

Als u het semi-automatische of automatische programma wilt annuleren nadat u deze hebt ingesteld, moet u de bereidingstijd resetten.

### Hulpdynamo instellen (snel voorverwarmen)

Het kan worden gebruikt om de gewenste ovenbinnentemperatuur sneller te bereiken door de ovenverwarmers te bedienen in een combinatie verscheiden van de geselecteerde functie.



### Belangrijk

Hulpdynamofunctie kan enkel worden ingesteld terwijl de oven in werking is. Hulpdynamofunctie kan niet worden geselecteerd in ontdooi- en reinigingsmodussen. Instelling hulpdynamo wordt ongedaan gemaakt in geval van stroomdefect.

1. Voor hulpdynamofunctie, druk toets **13** met korte intervallen totdat de 9 hulpdynamosymbolen actief worden.
  - "UIT" wordt weergegeven.
2. Activeer de hulpdynamo door lichtjes te draaien aan knop 2 naar "1".
  - Nadat de hulpdynamo is aangepast, zal "Aan" verschijnen en het hulpdynamosymbool zal verlicht blijven.
  - Het hulpdynamosymbool gaat uit nadat de gewenste ovenbinnentemperatuur is bereikt en oven hervat zijn werking met de geselecteerde functie voor de hulpdynamo.
3. Om de hulpdynamofunctie ongedaan te maken, drukt u op toets **13** om het 9 hulpdynamosymbool te activeren.
  - "Aan" wordt weergegeven.
4. Inactiveer de hulpdynamo door lichtjes te draaien aan knop 2 naar "1".
  - "UIT" wordt weergegeven.

## De programmavergrendeling gebruiken

### De programmavergrendeling activeren

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



### Belangrijk

Toetsenvergrendeling kan worden gebruikt ongeacht of de oven in werking is. Oven kan nog a tijd worden uitgeschakeld door toets 14 gedurende 2 seconden ingedrukt te houden, zelfs als de toetsvergrendeling is geactiveerd terwijl de oven in werking is.

1. Voor toetsvergrendeling: druk op toets **13** met korte interval en totdat het "11" toetsvergrendelingsymbool actief wordt.
  - "UIT" wordt weergegeven.
2. Activeer de toetsvergrendeling door lichtjes te draaien aan knop 2 naar "+".
  - Nadat de toetsvergrendeling is aangepast, verschijnt "Aan" en het toetsvergrendelingsymbool blijft branden.

### De programmavergrendeling inactiveren

1. Om de toetsvergrendeling te inactiveren, druk op toets **13** met korte intervallen totdat het "11" toetsvergrendelingsymbool actief wordt.
  - "AAN" wordt weergegeven.
2. Inactiveer de toetsvergrendeling door lichtjes te draaien aan knop 2 naar "-".
  - Nadat de toetsvergrendeling is uitgeschakeld, wordt "OFF" (UIT) weergegeven. Het symbool voor toetsvergrendeling "11" verdwijnt.



### Belangrijk

Over knoppen kunnen niet worden gebruikt, terwijl de toetsvergrendelingsfunctie actief is. Toetsvergrendelingsfunctie wordt niet opgeheven bij een stroomdefect.

## Tabel Kooktijden



### Belangrijk

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

## Bakken en roosteren



### Belangrijk

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

Bereidst	Nummer bereidingsniveau		Roosterstand	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.) (ongeveer)
Cake in vorm	Een niveau		2	175	25 ... 30
Cake in vorm	Een niveau		2	130	40 ... 50
Cakes in papier	Een niveau		2	175	20 ... 30
	2 niveau		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveau		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Merkvotens gebak	Een niveau		2	200	5 ... 10
	2 niveau		1 - 5	175	20 ... 30
Koeke	Een niveau		2	175	25 ... 30
	2 niveau		1 - 5	170 ... 180	30 ... 40
	3 niveau		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Jaaggebak	Een niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveau		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveau		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Tijkgebak	Een niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveau		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveau		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Zuurdeeg	Een niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveau		1 - 3	190	35 ... 45
deegje	Een niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pasta	Een niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
	Een niveau		2	200	10 ... 15
Rafelk (healy Baanstik	Een niveau		2	25 min. 250 dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (casserole)	Een niveau		2	20 min. 200 dan 190 20 min. 200 dan 190	70 ... 90
Gebroden kip	Een niveau		2	15 min. 250 dan 180 ... 190	55 ... 65
	Een niveau		2	10 min. 250 dan 180 ... 190	35 ... 45

Gerech	Nummer bereidingsniveau		Roosterstand	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.) (ongeveer)
Kalkoen (5,5 kg)	Een niveau		1	25 min. 250 dan 180 ... 180	150 ... 210
	Tien niveau		1	20 min. 200 dan 180 ... 180	160 ... 210
Vis	Een niveau		3	200	20 ... 30
	Tien niveau		2	200	30 ... 30

Wanneer de bereiding twee punten tegelijkertijd gebruikt worden, plaats u de diepe schaal boven en er de ondiepe schaal onder.  
Voor alle eterswaren geldt: eerst voorverwarmen.

### Langzame bereiding

Gerech	Nummer bereidingsniveau		Roosterstand	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.) (ongeveer)
Cakes in papier knaofjes	Een niveau		2	185	80 ... 40
	Tien niveau		3	185	50 ... 35
Deeggebak	Een niveau		2	200	40 ... 45
Strijkgebak	Een niveau		2	200	40 ... 45

(\*\*) Wanneer voor bereiding voorverwarmen nodig is, verwarm de oven dan voor totdat het temperatuursymbool (B) van de oven het hoogste niveau bereikt.

### Tips voor het bakken van cakes

- Indien het gebak te droog is,
  - Verhoog de temperatuur met 10°C en reduceer de baktijd.
- Indien het gebak inzakt,
  - Gebruik minder voestof en verminder de temperatuur met 10°C.
- Indien het gebak aan de bovenkant te donker is,
  - Plaats het op een lager rooster, verminder de temperatuur en verleng de baktijd.
- Indien binnenin goed gebakken maar plakkerig aan de buitenkant,
  - Gebruik minder voestof, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.

### Tips bij het bakken van gebak

- Indien het gebak te droog is,
  - Verhoog de temperatuur met 10°C en reduceer de baktijd.
  - Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Indien het gebak te laat gebakken wordt,
  - Zorg ervoor dat de dikte van het gebak dat u bereid heeft niet hoger is dan de dikte van de schaal en houd het niveau van de schaal aan.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt, maar het onderste deel niet voldoende gebakken is,
  - Zorg ervoor dat de hoeveelheid saus die u voor het gebak heeft niet te veel aan de onderrand van het gebak zit. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen en op de deeglagen voor een gelijkmatig bruinen.
  - Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidings tabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin



genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan een stand lager.

### Tips voor het bereiden van groenten

1. Als de groenteschotel geen vocht meer bevat en te droog wordt,  
→ Het gebruik van een deksel tijdens het bereiden behoudt het vocht van de schotel.

## Hoe de grill bedienen



### WAARSCHUWING

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Sluit de ovendeur tijdens het grillen.

### Schakel de grill in.

1. Druk knop 14 gedurende ongeveer 1 seconde in om de oven in te schakelen.
2. Ste de grillfunctie in door lichtjes knop '1' naar rechts of naar links te draaien.
3. Schakel knop 2 naar de gewenste temperatuurinstelling door de knop lichtjes naar + of - te draaien.

## Tabel kooktijden voor grillen

### Grillen met elektrische grill

Voedsel	Plaatsing/graven	Grilltijd (ongeveer)
Vle	4..5	20...25 min.*
Beantaten kip	4..5	25...35 min
Lamsvlees schotel	4..5	30...35 min
Varkensvlees roosteren	4..5	25...30 min.*
Gefiskoteletten	4..5	25...30 min.*
Geroosterd brood	4	1...2 min.

\* afhankelijk van dikte

In de pan. Bereid uw groenteschotels in een pan met deksel in plaats van een open schaal.

2. Als een groenteschotel niet voldoende gaar is,  
→ Kook de groenten eerst; en bereid deze als ingeblikt voedsel en plaats het dan in de oven.

### Schakel de grill uit.

1. Druk knop 14 gedurende ongeveer 2 seconden in om de oven uit te schakelen.

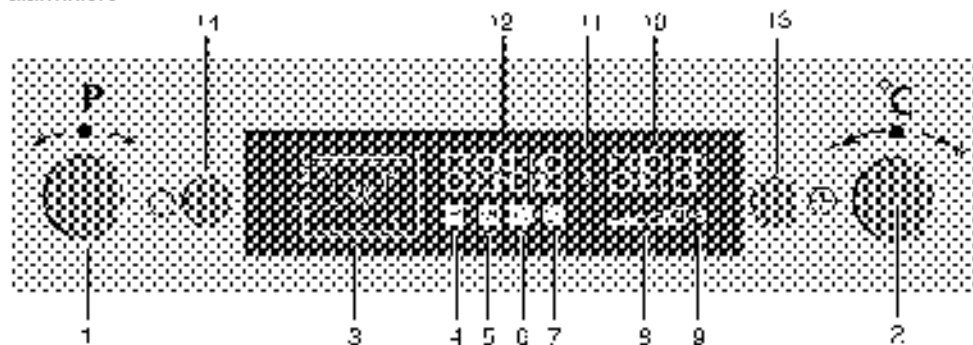
### Roosterposities

Voor optimale grillresultaten, plaats het draadrooster vóór in de oven, niet net in contact met de glazen deur. Wanneer u het draadrooster achteraan in de oven plaats, verminder dit het grillresultaat.

## De alarmklok gebruiken

Naast gebruik als kookwekker, kan deze ook worden gebruikt als herinnerings- of alarmklok.

Zodra de ingestelde tijd is verstreken, zal de alarmklok een signaal geven. De alarmklok heeft geen invloed op de ovenfuncties.



- 1 Program select on knob
- 2 Temperature-time increasing/decreasing knob
- 3 Function display
- 4 Cooking time symbol
- 5 Cooking end time symbol
- 6 Alarm period symbol
- 7 Current time symbol
- 8 Inner oven temperature symbol
- 9 Booster position
- 10 Temperature display
- 11 Keylock symbol
- 12 Current time display
- 13 Menu button
- 14 ON/OFF button

### Klok gebruiken als alarm

Alarmklok heeft geen invloed op de ovenfuncties. Ze wordt gebruikt als waarschuwing.

Bijvoorbeeld: u kunt de alarmklok gebruiken om eraan te worden herinnerd om een schotel op een bepaald moment in de oven te plaatsen.



#### Belangrijk

De maximum alarmtijd kan 28 uur en 59 minuten bedragen.



#### Belangrijk

Alarmklok kan worden gebruikt ongeacht of de oven in werking is.

### Alarmklok instellen

1. Druk op toets **13** met korte intervallen totdat **6** het alarmsymbool wordt geactiveerd.
2. Nadat de alarmtijd is vastgesteld, begint het alarmsymbool te knipperen en weerklinkt een alarmsignaal.
3. U kunt het alarm uitschakelen door op eerder welke knop te drukken.

### Alarmklok vroegtijdig uitschakelen

1. Om de alarmtijd te resetten, druk op toets **13** om **6** het alarmsymbool te activeren.
2. Draai het aan door de knop **2** lichtjes naar "-" te draaien tot "00:00" op de display wordt weergegeven.

## 6 Onderhoud En Verzorging

### Algemene Informatie



#### GEVAAR

Er is een risico op een elektrische schok!

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



#### GEVAAR

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Laat het apparaat afkoelen voor u het reinigt.



#### OPMERKING

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

Reinig het toestel grondig na elk gebruik, op die manier zal het mogelijk zijn kookresten gemakkelijker te verwijderen, bijgevolg vermijden dat deze de volgende keer verbranden dat het product wordt gebruikt.

Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het toestel te reinigen. Het is aanbevolen om warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons te gebruiken en gebruik een droge doek voor het drogen.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen!



#### Belangrijk

Gebruik geen stoomreinigers om schoon te maken.

### Het bedieningspaneel reinigen



#### OPMERKING

Beschadigd bedieningspaneel! Verwijder de bedieningsknoppen niet voor het reinigen van het bedieningspaneel.

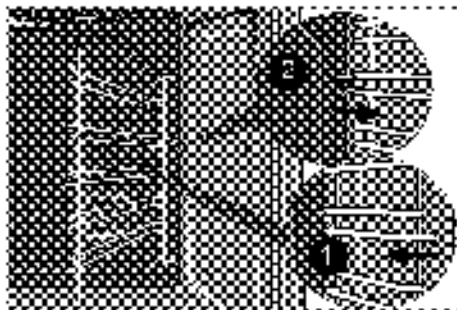
Het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen reinigen.

### De oven reinigen

Er is geen ovenreinigingsmiddel of enig ander speciaal schoonmaakmiddel vereist voor het reinigen van de oven. Het is aanbevolen om de oven af te vegen met een vochtige doek, terwijl de oven nog warm is.

Om de zijkant te reinigen,

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



## Pyrolytische zelfreiniging



### GEVAAR

**Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

Haak de uitrusting niet aan en houd kinderen weg van de uitrusting bij de zelfreiniging. Wacht minstens 30 minuten voor u resten verwijdert.

De oven is uitgerust met pyrolytische zelfreiniging. De oven wordt verwarmd tot ongeveer 480 °C en bestaand vuil wordt tot as verbrand. Een sterke rookontwikkeling kan optreden. Zorg voor goede ventilatie. De ontleding door verhitting moet worden gebruikt na ongeveer ieder 10e ovengebruik.


1. Verwijder alle toebehoren uit de oven. In modellen met een zijrek: vergeet niet om de zijrekker uit te nemen.
2. Voordat u de reinigingscyclus start, verwijdert u met een vochtige doek het vuil van de buiten- en binnenkant van de oven.



### OPMERKING

Reinig de dichting van de deur niet. De dichting uit glasvezel is zeer gevoelig en gemakkelijk worden beschadigd.

In geval van een beschadiging aan de pakking van de oven deur, dient u deze door een bevoegde onderhoudsdiens te laten vervangen.

1.  Selecteer de pyrolytische functie (zelfreiniging).


» De tijd voor zelfreiniging verschijnt op de display. Deze tijdperiode kan niet worden aangepast.

» Het einde van de zelfreinigingscyclus kan worden aangepast.



### OPMERKING

Bepaalde vogelsoorten zijn bijzonder gevoelig voor de rook die tijdens de zelfreinigingscyclus wordt geproduceerd. Dit kan hun gezondheid schaden. Verplaats vogels daarom altijd naar een gesloten en goed geventileerde ruimte. Houd de keuken tijdens het zelfreinigingscyclus goed geventileerd.

1. De oven deur kan niet geopend worden en het vergrendelingsymbool  verschijnt op het tijddisplay tijdens het zelfreinigen. Ze blijft nog een tijd gesloten nadat de pyrolysefunctie beëindigd is. Voorzorg de deurvergrendeling niet met de greep tot het vergrendelingsymbool verdwenen is.

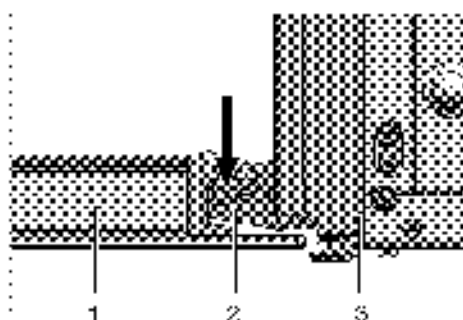
2. Na de reinigingscyclus de vullresten met azijnwater verwijderen.

### Reinig de ovendeur

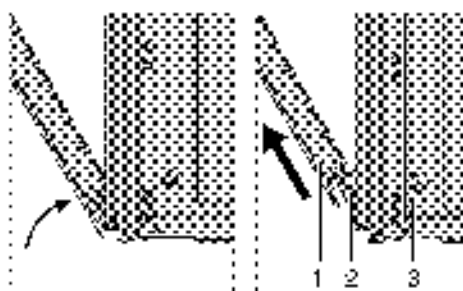
Gebruik geen hard schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen krabbers voor het reinigen van de ovendeur; deze reinigingsmiddelen kunnen krassen maken op het oppervlak en het glas vernielen.

### Ovendeur demonteren

1. Open de deur aan de voorkant.
2. Open de clips aan de scharnierbehuizing aan de rechter- en linkerkant van de deur aan de voorkant, door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



- 1 Deur aan de voorkant
- 2 Scharnier
- 3 Oven



3. Verlaats de deur aan de voorkant naar het midden.
4. Verwijder de deur aan de voorkant door ze naar omhoog te tillen om ze uit de rechter- en linkscharnieren te halen.



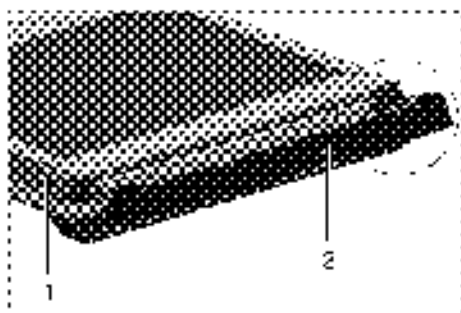
### OPMERKING

Om het oeksel terug te plaatsen, voert u de stappen die werden uitgevoerd tijdens het verwijderen, in omgekeerde volgorde uit (stap 4, 3, 2 en 1). Vergoet niet om de clips aan de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

### Het binnendeurvenster wegnemen.

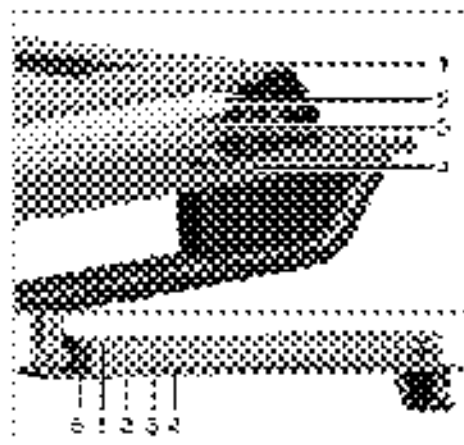
Het binnenglas van de deurpanelen kan worden verwijderd om te worden schoongemaakt.

1. Open de ovendeur.

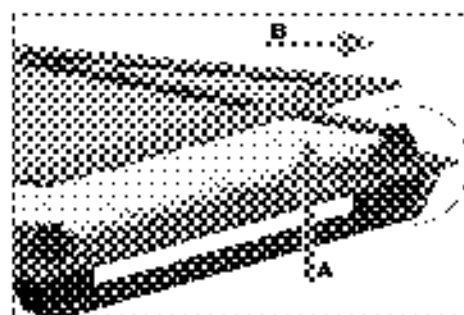


- 1 Frame
- 2 Plastic deel

Verwijder het plastic deel gemonteerd op het bovendeel van de deur door het naar u toe te trekken.



- 1 Binnenste glas
- 2 Tweede binnenglas
- 3 Derde binnenglas
- 4 Buitenglas
- 5 Plastics behuizing voor glasbodem



Kent u het binnenste glas voorzichtig naar de richting "A" zoals aangegeven op de afbeelding. Neem het glas voorzichtig uit door in de richting "B" te trekken.

Herhaal deze handeling om het tweede en het derde binnenglas weg te nemen.



De eerste stap van de terugmontage van de deur is het monteren van het tweede en het derde binnenglas.

De afgeschuinde hoeken van het glas moeten passen in de afgeschuinde zijde van de plastic-behuizing. Zie afbeelding.

De montagevolgorde van het tweede en derde glas is willekeurig. Ze zijn perfect aan elkaar gelijk.

Zorg er bij de montage van het binnenste glas voor dat de bedrukte zijde tegen het tweede glas ligt.

Alle binnenglazen moeten zo worden geplaatst dat de onderste glasranden perfect in de onderste plastic behuizing passen.

Druk het plastic deel tegen het frame tot u een klikgeluid hoort.



#### **Belangrijk**

Alle glasplaten moeten na het schoonmaken worden teruggeplaatst.

## Ovenlamp vervangen

---



### GEVAAR

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Zorg ervoor dat het toestel uitgeschakeld is en afgekoeld is om het risico op een elektrische schok te vermijden.

---

De ovenlamp is een speciaal warmtebestendige (T 300 °C) elektrische gloeilamp; zie *Technische gegevens*, pagina 5. Ovenlampen kunnen worden verkregen van de servicecar of obtained from service-uyen L.

---



### OPMERKING

De plaats van de lamp kan afwijken van de plaats getoond op de tekening.

---

1. Schakel de stroom uit.

2. Schroef de glazen dekplaat los door tegen wijzerzin te draaien.



3. Schroef de ovenlamp los door tegen wijzerzin in te draaien - plaats een nieuwe lamp.
4. Plaats het glazen deksel terug.

## 7 Problemen Oplossen



### GEVAAR

**Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door onprofessionele herstellingen!**

Herstellingen aan het toestel moeten worden uitgevoerd door een erkend service center.

### Normale werkomstandigheden

- Tijdens de eerste werking kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven.
- Het is normaal dat er stoom ontstaat tijdens werking.
- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken.

**Controleer de volgende punten voordat u naar de technische dienst.**

### Elektrische apparatuur

Defect/probleem	Mogelijke oorzaak	Advies/oplossing
Het toestel werkt niet	De zekering is defect of gedactiveerd.	Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of 'activeer' deze indien nodig.
	De klukknoppen werken niet.	De toetsvoorgroending is mogelijk ingeschakeld. Schakel deze uit (zie <i>De programmavoorgroending gebruiken</i> , pagina 23).
Ovenlicht brandt niet.	Ovenlicht is defect.	Vervang ovenlamp.
	Geen stroom.	Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of 'activeer' deze indien nodig.
Oven warmt niet op.	Functieknop en / thermostaatknop zijn niet ingesteld.	Stel functieknop en thermostaatknop in.
	Indien het product een timer heeft, kan de timer niet worden ingesteld.	De tijd instellen.
	Geen stroom.	Controleer de hoofdtoevoer en zekeringenkast.

Indien het probleem niet werd opgelost.

1. Verwijder het toestel van de hoofdtoevoer (deactiveren of zekering uitschroeven).
2. Bel de dienst naverkoop van uw winkel.



### Belangrijk

Probeer het fornuis niet zelf te repareren. Het fornuis bevat geen inwendige delen die onderhoud vergen vanwege de klant.





