

Bedankt voor het aankopen van ons product. We hopen dat u veel plezier zult beleven aan het gebruik van de vele functies en de voordelen die het biedt. Bestudeer de gebruikershandleiding zorgvuldig voordat u dit product gebruikt. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Zorg ervoor dat andere mensen die het product gebruiken ook bekend zijn met de instructies.

Algemene informatie

- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en kan in een standaard keukenkast of wooneenheid worden geplaatst.
- **BELANGRIJK:** Alle aangrenzende meubels of behuizingen en alle materialen die bij de montage worden gebruikt, moeten bestand zijn tegen een minimumtemperatuur van 85 ° C boven de omgevingstemperatuur van de kamer waarin ze zich bevinden.
- Bepaalde soorten keukenmeubilair van vinyl of laminaat zijn bijzonder vatbaar voor hittede schade of verkleuring boven de hierboven vermelde temperaturen.
- Eventuele schade veroorzaakt door het apparaat dat geïnstalleerd is en in strijd met deze temperatuurlimiet of door aangrenzende kastmaterialen dichter dan 4 mm bij het apparaat te plaatsen, valt niet onder de verantwoordelijkheid van de verkoper.
- Raadpleeg voor gebruik in voertuigen die geschikt zijn voor huisvesting de betreffende informatie in de installatie-instructies voor dit apparaat.
- Wanneer de oven voor het eerst wordt geopend, kan deze een onaangename geur afgeven. Dit komt door de lijm die wordt gebruikt voor de isolatiepanelen in de oven. Dit is volkomen normaal, als de geur toch voorkomt, moet u gewoon wachten voordat u het voedsel in de oven plaatst, totdat de geur verdwijnt.
- Het apparaat en de contactonderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor dat u geen verwarmde onderdelen aanraakt.
- Bij gebruik van het apparaat in de buurt van kinderen, moeten verantwoordelijke personen/supervisors aanwezig zijn. Bij afwezigheid van verantwoordelijke personen mogen mensen (inclusief kinderen en ouderen) die lichamelijk en geestelijk gehandicapt zijn, het apparaat niet gebruiken.

- Gebruik van dit apparaat door kinderen van 8 jaar en ouder; personen met een verstandelijke of lichamelijke handicap of met een gebrek aan kennis en ervaring mag alleen worden toegestaan in aanwezigheid van toezichthouders of op voorwaarde dat zij de instructies voor het veilig gebruik van het product en de mogelijke gevaren begrijpen.
- Kinderen moeten onder controle worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Dit apparaat is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke en mentale vermogens, of personen die geen ervaring en kennis hebben over het gebruik van het apparaat en verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Gebruik geen extreme schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het ovenglas schoon te maken. Dit kan krassen op het oppervlak veroorzaken en leiden tot blijvende schade aan het glas.
- Tijdens gebruik wordt het apparaat erg heet. De nodige voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen om te voorkomen dat u de verwarmde onderdelen in de oven aanraakt.
- Laat kinderen tijdens het gebruik niet in de buurt van de oven komen, vooral niet als de grill aanstaat.
- Om elektrische schokken te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de ovenlamp vervangt.
- Het gebruik van dit apparaat voor welk doel dan ook anders dan overeengekomen of in een andere omgeving zonder uitdrukkelijke toestemming, maakt alle garantie- of aansprakelijkheidsclaims ongeldig.
- Uw nieuwe apparaat is gegarandeerd tegen elektrische of mechanische storingen, met enkele uitzonderingen die worden vermeld in de garantievoorwaarden. Het bovenstaande heeft geen invloed op uw wettelijke rechten.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door erkende servicevertegenwoordigers.

Milieu

Dit apparaat is voorzien van een markering in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96 / EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die zouden kunnen ontstaan door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Dit symbool  op het product of op de documentatie die bij het product is geleverd, geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet dit apparaat afgeleverd worden bij de juiste inzamelpunten voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Het afdanken moet gebeuren in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking. Voor meer gedetailleerde informatie over verwerking, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw plaatselijke stadskantoor, de dienst voor de verwerking van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

 Dit apparaat moet correct en exact volgens de instructies van de fabrikant worden geïnstalleerd door een voldoende gekwalificeerd persoon.

Het is buitengewoon belangrijk voor uw veiligheid. Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat installeert of gebruikt. Als u twijfelt over de informatie in dit boekje, neem dan contact op met de Technische Afdeling.

Kinderveiligheid

- Het wordt ten zeerste aangeraden dat baby's en jonge kinderen te allen tijden het apparaat niet naderen en het apparaat niet aanraken.
- Als er jonge gezinsleden in de keuken moeten zijn, zorg er dan voor dat ze te allen tijde onder streng toezicht staan.

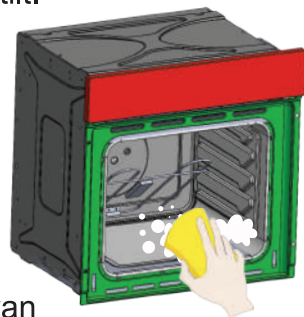
Algemene veiligheid

- Plaats geen zware voorwerpen op de ovendeur en leun niet tegen de ovendeur wanneer deze open is, aangezien dit de scharnieren van de ovendeur kan beschadigen.
- Laat verwarmde olie niet onbeheerd achter, aangezien er brandgevaar bestaat.
- Plaats geen pannen of bakplaten direct op de bodem van de ovenruimte of lijn ze niet uit met aluminiumfolie.
- Zorg ervoor dat elektrische apparatuur of kabels niet in contact komen met verwarmde delen van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet om de kamer waarin het zich bevindt te verwarmen of om kleding te drogen.
- Installeer het apparaat niet in de buurt van gordijnen of huishoudtextiel.

- Probeer het kookgerei niet op te tillen of te verplaatsen met de ovendeur of de handgreep, aangezien dit kan leiden tot schade aan het apparaat of letsel bij degene die het apparaat optilt.

Schoonmaak

- De oven moet regelmatig worden schoongemaakt.
- Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van dit apparaat en bij het uitvoeren van de reinigingsprocedure.
- **BELANGRIJK:** Voordat u de reinigingsprocedure uitvoert moet het apparaat van de elektriciteit worden losgekoppeld.

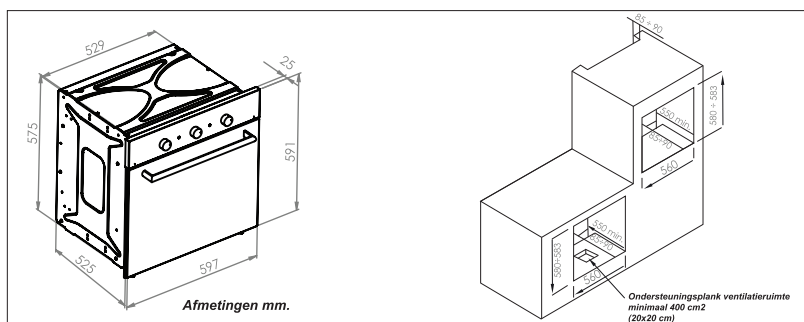


Installatie

! Dit apparaat moet correct en exact volgens de instructies van de fabrikant worden geïnstalleerd door een hiervoor gekwalificeerd persoon.

- De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor letsel of schade aan eigendommen of personen als gevolg van onjuist gebruik of installatie van dit apparaat.
- Tijdens het gebruik van het apparaat zullen hitte, stoom en vochtigheid optreden. Pas op om verwondingen te voorkomen en zorg voor voldoende ventilatie in de kamer. Als het apparaat voor lange tijd gebruikt zal worden, kan extra ventilatie van de ruimte nodig zijn.
- Bij twijfel over de hoeveelheid ventilatie die u nodig heeft, raadpleeg uw gekwalificeerde installateur.

Technische specificaties



Koelventilator

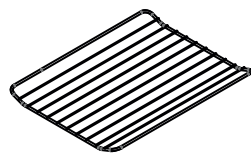
- In dit apparaat is een koelventilator geplaatst om de binnentemperatuur stabiel te houden en de temperatuur van het buitenoppervlak laag.

Productspecificaties (Varieert per model)

- 3 functies - 4 functies - 7 functies
- Energie-efficiëntieklasse: A / A+
- Ovencapaciteit 51-55 liter
- Volledig LED programmeur
- Koelventilator
- Thermostaatgestuurde grill
- Afneembare deur met dubbel glas
- Ovenlamp

Standaard Toebehoren (Varieert per model)

Rooster: toebehoren voor grill, bakvormen cakevormen, braadstukken of frituur.

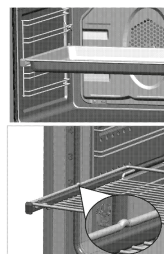


Multifunctioneel bakplaat: Voor het bereiden van voedsel zoals taarten, gebak, diepvriesproducten of voor het opvangen van vetpetters of vleessappen.



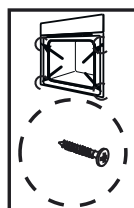
Waarschuwing voor het plaatsen van de inhangrooster:

Om een veilige werking van de inhangrooster te garanderen, moeten de toebehoren correct tussen de rooster worden geplaatst. Dit zorgt ervoor dat hete stukken voedsel niet eruit vallen wanneer u de plaat of bak voorzichtig naar buiten trekt.



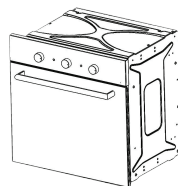
Het plaatsen van de oven:

1. Plaats de oven in de binnenruimte van de keukenkast.
2. Open de ovendeur.
3. Zet de oven vast aan de keukenkast met vier bevestigingsschroeven die in de gaten in de ovenbehuizing en de houtschroeven passen.

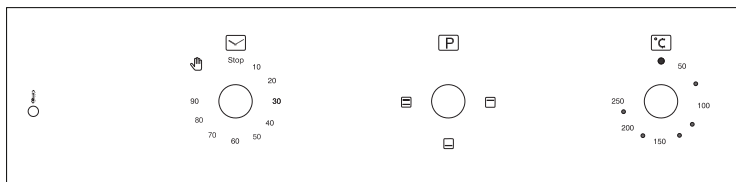
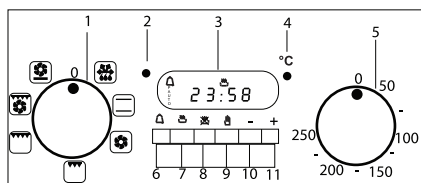
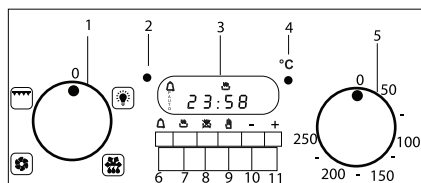
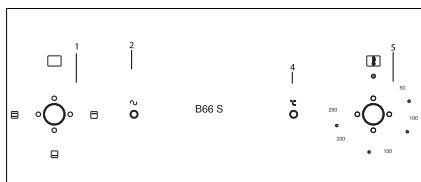
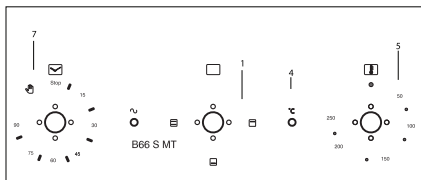


Bevestigingswijze van het handvat

Het afneembaar handvat welke is inbegrepen, kan gemonteerd worden in de gaten aan de rechter- en linkerzijwanden van het product. (Montage zoals weergegeven in de afbeelding)



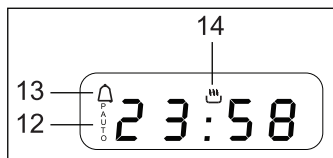
Bedieningspaneel (Varieert per model)



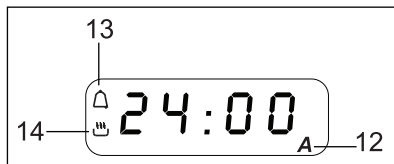
- 1) Functiekeuzeknop van de oven
- 2) Power-indicatielamp
- 3) Oven programmeur / timer
- 4) Indicatie oven in werking
- 5) Bedieningsknop thermostaat

- 6) Timer "kookwekker" toets
- 7) Timer " tijdsduur " toets
- 8) Timer "eindtijd" toets
- 9) Timer "handmatige bediening" toets
- 10) Timer "min" toets
- 11) Timer "plus"

Oven Instellen / Tijdsfuncties instellen



- 12) "Auto" functie symbool
- 13) "Kookwekker" symbool
- 14) "Handmatige bediening" symbool



- 12) "Auto" functie symbool
- 13) "Kookwekker" symbool
- 14) "Handmatige bediening" symbool

Gebruik en instellen ovenprogrammeur / tijdsfuncties

Selectie van de handmatige bedieningsmodus

Nadat uw apparaat voor het eerst op elektriciteit is aangesloten, knipperen de cijfers op het timerscherm. Voordat u een kookfunctie selecteert of een temperatuur instelt, moet u het apparaat in de modus "handmatige bediening" zetten.

- Druk op de knop "handmatige bediening" (9) op het bedieningspaneel om de modus handmatige bediening te selecteren.

Tijdsfuncties instellen

Nadat u uw oven op handmatige bediening hebt ingesteld, moet u ook de tijd instellen.

- Gebruik de "min" -toets (10) "plus" -toets (11) om de tijd die op het scherm weergegeven wordt aan te passen. Laat de "min" en "plus" toetsen los nadat het scherm op de juiste tijd is gebracht.

Na vijf seconden wordt de tijd op het scherm vastgelegd en kunt u uw oven gebruiken.

- Het symbool "handmatige bediening" (14) gaat branden op het ovenprogrammeur- / timerscherm

De instelling van de kookwekker

U kunt altijd de kookwekker selecteren, ongeacht of een ovenfunctie is geselecteerd of niet. U kunt een tijdsperiode instellen met behulp van de kookwekker, en er klinkt een alarm wanneer deze tijdsperiode afloopt.

- Druk op de "kookwekker" toets (6), het display toont 00:00. Gebruik de "min" (10) en "plus" (11) toetsen om de tijdsperiode in te stellen waarop u de kookwekker wilt laten aftellen.
- Wanneer het scherm de gewenste afteltijd heeft bereikt, laat u de "min" en "plus" toetsen los. Op het timerdisplay zal het kookwekkersymbool (13) verschijnen.
- Als de afteltijd is ingesteld, is het mogelijk om de tijd te verkorten of te verlengen met de "min" en "plus" toetsen.
- Als de afteltijd voorbij is, klinkt er een pieptoon. De pieptoon kan worden onderdrukt door op de toets "kookwekker" of de toets "handmatige bediening" te drukken.
- **Belangrijk:** de oven blijft in werking als de pieptoon wordt uitgezet. Als u klaar bent met koken, moet u de ovenfunctiekeuzeknop draaien en de thermostaatbedieningsknop op 0 zetten.

Instellen van de tijdfunctie

Met deze functie kunt u een afteltijd instellen die vergelijkbaar is met de kookwekker. Als de aftelperiode echter voorbij is, zal de oven niet meer verder verwarmen.

- Gebruik de thermostaatbedieningsknop (5) om de gewenste temperatuur in te stellen. Het handmatige bedieningssymbool (14) zal verschijnen op het scherm.
- Het is mogelijk om de gewenste tijd in te stellen door met de thermostaatbedieningsknop (1) de kookmodus te selecteren die u nodig heeft.

In dit geval de kooktijd die u nodig heeft;

- Druk op de toets "Duur" (7) en het display toont de waarde 00:00. Gebruik de "min" (10) en "plus" (11) toetsen om de tijdsperiode in te stellen waarop u de tijdfunctie wilt laten aftellen.
- Wanneer het scherm de gewenste afteltijd bereikt, laat u de "min" en "plus" toetsen los. Het aftellen begint onmiddellijk en het woord AUTO verschijnt op het timerscherm.

- Als de afteltijd is ingesteld, is het mogelijk om de tijd te verkorten of te verlengen met de "min" en "plus" knoppen.
- Als de afteltijd voorbij is, klinkt er een alarm en wordt de oven uitgeschakeld. Het woord AUTO knippert en het verwarmingssymbool verdwijnt.
- Als u de tijdfunctie gebruikt, moet u op de knop "Handmatige bediening" drukken om het akoestische alarm uit te zetten en de oven in de handmatige bedieningsmodus te zetten; Het woord AUTO verdwijnt van het display en in plaats daarvan verschijnt het symbool voor handmatige bediening.
- **Belangrijk:** Als u de thermostaatknop en de ovenfunctiekeuzeknop niet op 0 draait, dan blijft het apparaat werken zodra u op de toets "handmatige bediening" drukt.

Functie einde bereiding instellen

Deze functie is vergelijkbaar met de tijdsfunctie, het verschil is dat u niet de tijdsperiode waarin u de oven wilt uitschakelen selecteert, maar in plaats daarvan kiest u de tijd waarop u wilt dat de oven uitschakelt.

- Gebruik de thermostaatbedieningsknop (5) om de gewenste temperatuur in te stellen. Het handmatige bedieningssymbool (14) verschijnt op het scherm.
- Gebruik de thermostaatbedieningsknop (1) om de kookmodus te selecteren die u nodig heeft.
- Druk op de knop "Koken beëindigen" (8) en het display toont 00:00. Stel de tijd in waarop u wilt dat de oven klaar is met koken met de "min" en "plus" toetsen. De timer berekent en geeft weer hoe lang de kooktijd zal zijn op basis van de door u gekozen tijd.
- Laat de "min" en "plus" toetsen los wanneer het display het tijdstip bereikt waarop u wilt dat de oven klaar is met koken. Het aftellen begint onmiddellijk en het woord AUTO verschijnt op het timerscherm.
- Als de tijd is ingesteld, kan deze worden gewijzigd door op de "min" en "plus" toetsen te drukken.
- Als de tijd de door u ingestelde kooktijd bereikt, wordt de oven uitgeschakeld en klinkt er een alarm. Het woord AUTO knippert en het verwarmingssymbool verdwijnt.

- Als de functie Einde van de bereiding wordt gebruikt, moet u op de knop "handmatige bediening" drukken om het akoestische alarm uit te zetten en de oven in de handmatige bedieningsmodus te zetten; Het woord AUTO verdwijnt van het display en in plaats daarvan verschijnt het symbool voor handmatige bediening.

Instellen van de start- en eindtijdfunctie

Met deze functie kunt u de tijd instellen waarop de oven in de toekomst zal worden in- en uitgeschakeld.

- Gebruik de thermostaatbedieningsknop (5) om de gewenste temperatuur in te stellen. Het handmatige bedieningssymbool (14) verschijnt op het scherm.
- Gebruik de thermostaatbedieningsknop (1) om de kookmodus te selecteren die u nodig heeft.
- Druk op de toets "Duur" (7) en het display toont de waarde 00:00. Gebruik de "min" (10) en "plus" (11) toetsen om de tijdsperiode in te stellen waarin u wilt beginnen met koken. Het woord AUTO verschijnt op het timerscherm.
- Druk onmiddellijk op de toets "Koken beëindigen" (8) en het timerdisplay toont 00:00. Gebruik de "min" en "plus" toetsen om de tijd in te stellen waarop u wilt dat de oven uitschakelt.
- De oven stelt de tijd in die moet worden ingeschakeld om uw eten te laten koken gedurende de door u gekozen tijd. Het wordt automatisch geopend wanneer de berekende tijd bereikt.
- Als de tijd de door u ingestelde kooktijd bereikt, wordt de oven uitgeschakeld en klinkt er een alarm. Het woord AUTO knippert en het verwarmingssymbool verdwijnt.
- U moet op de toets "Handmatige bediening" drukken om het akoestische alarm uit te zetten en de oven naar de handmatige modus te schakelen bij gebruik van de start- en eindfunctie. Het woord AUTO verdwijnt van het display en in plaats daarvan verschijnt het symbool voor handmatige bediening.

Het geluidssignaal instellen

- Het signaalgeluid heeft drie verschillende opties: laag, midden en hoog.
- Om het geluidssignaalniveau aan te passen, moet u ervoor zorgen dat de timer in de handmatige modus staat. Houd vervolgens de min-toets ingedrukt en u hoort het huidige ingestelde niveau.

- Druk nogmaals op de min-toets en het geluidssignaal wordt op het volgende niveau gezet.
- Wanneer het gewenste geluidssignaalniveau is bereikt, laat u de min-toets los en wordt de aanpassing uitgevoerd.

Kookfunctie en temperatuur instellen

Selectie van de handmatige bedieningsmodus

De cijfers op het timerscherm zullen knipperen nadat u uw apparaat voor het eerst aansluit op elektriciteit.

Voordat u een kookfunctie selecteert of een temperatuur instelt, moet u het apparaat in de “handmatige bediening” modus zetten.

- Druk op de toets “handmatige bediening” (9) op het bedieningspaneel om de handmatige modus te kiezen.

Een ovenfunctie selecteren

- De ovenfunctiekноп moet worden gebruikt om de specifieke kookmodus te selecteren die u wenst. Het apparaat zal verschillende elementen in de ovenruimte gebruiken, afhankelijk de ovenfunctie die u heeft geselecteerd. Het stroomindicatielampje gaat branden wanneer een functie is geselecteerd.

Ovenfuncties

 **OVENLAMPJE:** Instelling lampcontrole waarmee de lamp kan worden ingeschakeld, ook wanneer de oven niet in werking is.

 **ONTDOOI-MODUS:** De ventilator draait zonder warmte om de ontdooitijd van bevroren voedsel te verkorten. De tijd die nodig is om het voedsel te ontdooien, is afhankelijk van de kamertemperatuur, de hoeveelheid en het soort voedsel. Controleer voor het ontdooien altijd de voedselverpakking voor instructies.

 **HETELUCHTOVEN:** Deze kookmethode maakt gebruik van het cirkelvormige element C2 terwijl de warmte wordt afgevoerd door de ventilator. Dit resulteert in sneller en zuiniger koken. Heteluchtoven; Het maakt het mogelijk om voedsel tegelijkertijd op verschillende planken te bereiden om te voorkomen dat geuren en smaken zich mengen tussen de maaltijden.

 **GRILL MODUS:** Deze kookmethode maakt gebruik van het grillelement dat de warmte van boven naar beneden op de gerechten richt. Deze functie is geschikt voor het roosteren van brood en het grillen van etenswaren zoals vlees.

 **STANDAARD OVEN (boven en onder element):** Deze kookmethode zorgt voor traditioneel koken met de warmte afkomstig van de boven- en onderelementen. Deze functie is geschikt voor frituren en koken op slechts één rek.

 **HALVE GRILL-MODUS:** Bij deze kookmethode worden de binnenste delen van het bovenste element gebruikt die de warmte op de gerechten richten. Deze functie is geschikt voor voedselbereidingen zoals het roosteren van brood en het grillen van vlees.

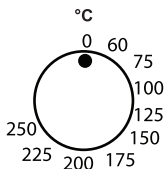
 **VOLLEDIGE GRILL:** Bij deze kookmethode worden de binnenste en buitenste delen van het bovenste verwarmingselement gebruikt die de warmte op de gerechten richten. Deze functie is geschikt voor het grillen van middelgrote of grote porties voedsel zoals worst, vlees, vis.

 **HETELUCHT EN GRILL:** Bij deze kookmethode wordt het bovenste element samen met de heteluchtventilator gebruikt, waardoor de warmte snel kan circuleren. Deze functie wordt gebruikt bij voedselbereidingen waar er snel een bruin kantje op het voedsel moet komen en voor bereidingen van steaks, hamburgers en sommige groenten enz. Deze functie is geschikt voor het "verzegelen" van voedselsappen.

 **HETELUCHT EN ONDERSTE ELEMENT:** Bij deze kookmethode wordt het onderste element samen met de heteluchtventilator gebruikt, waardoor de warmte beter kan circuleren. Deze functie is geschikt voor het steriliseren van glazen potten.

* Als een ovenfunctie is geselecteerd, gaat de ovenlamp automatisch aan.

Thermostaat bedieningsknop



De bedieningsknop van de oventhermostaat stelt de gewenste temperatuur van de oven in.

Het is mogelijk om de temperatuur in het bereik van 50 - 250 ° C in te stellen. Draai de bedieningsknop klokswijs.

Oven indicatielampje

Dit lampje brandt om aan te geven dat de verwarmingselementen van de oven in werking zijn. Wanneer de met de thermostaatknop ingestelde temperatuur is bereikt, gaat de lamp uit. Tijdens de kooktijd zal het met tussenpozen draaien. U mag pas voedsel in de binnenruimte plaatsen wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

Belangrijke punten voor het koken

- Raadpleeg de informatie op de voedselverpakking voor richtlijnen over kooktemperaturen en -tijden. Als u eenmaal vertrouwd bent geraakt met de werking van uw apparaat, kunt u de temperaturen en tijden veranderen naargelang van uw persoonlijke voorkeuren.
- Als u de heteluchtovenfunctie gebruikt, moet u de informatie op de voedselverpakking voor deze specifieke kookmethode volgen.
- Zorg ervoor dat ingevroren voedsel volledig ontdooid is voordat u het kookt, tenzij de instructies op de verpakking van het voedsel u adviseren om "te koken vanuit bevroren".
- U dient de oven voor te verwarmen tot het ovenlampje uitgaat en tot dan behoort u er geen voedsel in plaatsen. U hoeft niet kiezen voor voorverwarmen bij gebruik van de heteluchtoven, hierbij kunt de kooktijd met ongeveer tien minuten verlengen vanaf de tijd die op de voedselverpakking staat aangegeven.
- Controleer voor het koken of ongebruikte accessoires uit de oven zijn gehaald.
- Plaats bakplaten in het midden van de oven en laat ruimte tussen de bakplaten zodat de lucht kan circuleren.
- Probeer de deur zo min mogelijk te openen om het eten te controleren.
- De ovenlamp blijft tijdens het koken branden.

Waarschuwingen

- Houd de ovendeur gesloten wanneer u de grillfunctie gebruikt.
- Gebruik geen aluminiumfolie om de grillpan af te dekken of om in aluminiumfolie gewikkelde elementen onder de grill te verwarmen. Het hoge reflectievermogen van de folie kan het roosterelement beschadigen.
- Bedek de bodem van de oven ook nooit met aluminiumfolie.
- Zet tijdens het koken nooit pannen of kookgerei op de bodem van de oven. Deze dienen altijd op de daarvoor bestemde hoogtes te worden geplaatst.
- Het verwarmingselement van de grill wordt erg heet tijdens het gebruik; Zorg ervoor dat u deze niet aanraakt wanneer u het voedsel dat u aan het grillen bent controleert.
- Belangrijk: wees voorzichtig bij het openen van de deur om contact met hete onderdelen en stoom te vermijden.

- De handgreep van de lekbak mag alleen worden gebruikt om de lekbak terug te plaatsen, NIET om hem uit de ovenruimte te halen. Draag ALTIJD ovenwanten bij het verwijderen van de lekbak.
- Het handvat van de lekbak moet verwijderd zijn wanneer het apparaat in werking is.

Reiniging en onderhoud



Reinigingswerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd wanneer de oven koud is. Voor u begint met reinigen dient u het apparaat los te koppelen van het elektriciteitsnetwerk.

- De oven moet bij het eerste gebruik en na elk gebruik grondig worden gereinigd. Dit voorkomt dat etensresten in de ovenruimte bij een volgende gebruik zullen branden. De restjes zijn na verschillende kookhandelingen veel moeilijker te verwijderen.
 - Stoom nooit de ovenoppervlakken.
 - Reinig de ovenruimte alleen met warm zeepsop, een spons of een zachte doek. Er mogen geen schurende reinigingsmiddelen worden gebruikt.
 - Vlekken die zichtbaar zijn op de bodem van de oven worden veroorzaakt door spetters of gemorst voedsel; deze spetters treden op tijdens het kookproces. Deze zijn waarschijnlijk het gevolg van voedsel dat op extreem hoge temperaturen is gekookt of in een te kleine kookgerei zijn geplaatst.
 - Zorg ervoor dat de gekozen kooktemperatuur geschikt is voor het voedsel dat u kookt en dat het voedsel op een geschikte plaat wordt geplaatst en, indien van toepassing, in de lekbak.
 - De buitenkant van de oven mag alleen worden schoongemaakt met warm zeepsop en een spons of zachte doek. Er mogen geen schurende reinigingsmiddelen worden gebruikt.
 - Als u een ovenreinigingsmiddel op uw apparaat gebruikt, dient u bij de fabrikant van de reiniger na te gaan of dit product wel geschikt is voor gebruik met uw apparaat.
 - Schade veroorzaakt door een reinigingsproduct aan het apparaat wordt niet gratis verholpen door de geautoriseerde service, zelfs niet als het apparaat binnen de garantieperiode valt.
- Afneembare plafondbekleding van de oven
- Het toestel is voorzien van een plafondbekleding die over het roosterelement geschoven moet worden.

- Als u klaar bent met koken, moet de bekleding worden verwijderd en na elk gebruik van het apparaat grondig worden gereinigd.
- Zorg ervoor dat er zich geen bakvet op de ovenbekleding ophoopt, dit kan zorgen voor brandgevaar.

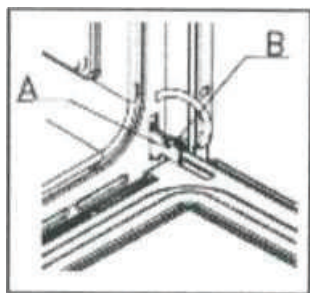
Ovenlamp aan het plafond vervangen



BELANGRIJK: Voordat u probeert het ovenlampje te verwijderen of te vervangen, moet u er zeker van zijn dat de oven is losgekoppeld van het elektriciteitsnet.

- Verwijder alle ovenroosters, lekbak en zijrek aan dezelfde kant als de ovenlamp.
- Verwijder de lampafdekking door deze linksom te draaien.
- Draai de lamp rechtsom en verwijder deze uit de houder.
- Vervang de lamp door een 25 W / 300 ° C schroeftype pigmy.
- Gebruik geen ander type gloeilamp.
- Plaats de lampafdekking terug op zijn plaats.

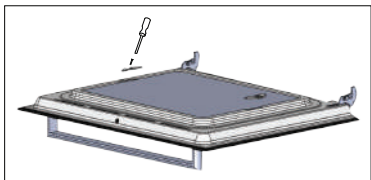
Ovendeur verwijderen voor reiniging



Ter vergemakkelijking van het schoonmaken van de binnenkant van de oven en het buitenframe, kunt de deur als volgt verwijderen:

- Er zijn twee beweegbare bouten (B) op de scharnieren (A).
- Als u beide beweegbare bouten (B) omhoog brengt, komen de scharnieren (A) los van de binnenkant van de oven.

- U dient de randen van de deur in het midden vast te houden en hem dan lichtjes naar de binnenruimte te kantelen en hem langzaam uit de binnenruimte te trekken.



- **BELANGRIJK:** Zorg ervoor dat de deur altijd ondersteund wordt bij het reinigen en plaats deze op veilig materiaal.

- De ovendeur en het glas van de deur mogen alleen worden schoongemaakt met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.

De doek mag van tevoren **NIET** in contact komen met schoonmaakproducten of chemicaliën.

- Om de deur weer te bevestigen, schuift u de scharnieren in hun sleuven en opent u de deur volledig.
- **BELANGRIJK:** De beweegbare bouten (B) moeten eerst op hun oorspronkelijke plaats worden teruggeplaatst voordat de deur wordt gesloten.



- Let op dat u het scharniergegrendelingssysteem niet verwijdert wanneer u de deur loskoppelt, want het scharniermechanisme heeft een sterke veer.

- Dompel de deur nooit onder in water.

Verwijdering van het binnenste afdekglas voor reiniging

- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen die schade kunnen veroorzaken.
- Wanneer de oppervlakken van het glaspaneel gekrast zijn, kan dit tot een gevaarlijke storing leiden.
- Om het schoonmaken te vergemakkelijken, moet het deurglas eruit worden getrokken nadat de bevestigingsschroeven zijn verwijderd en de metalen houders zijn gedraaid die het glas op zijn plaats houden.
- Zorg er bij het opnieuw monteren voor dat het glas goed in de deuruitsparing en in de juiste richting zit voordat u de metalen houders terugplaatst op hun oorspronkelijke plaats en de bevestigingsschroeven volledig vastdraait.

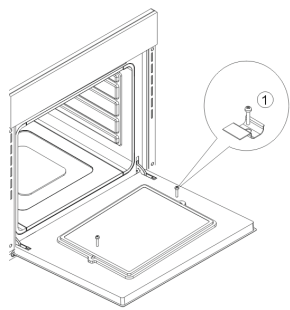
INSTALLATIE

De installatie moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerd persoon in overeenstemming met de huidige versie van de volgende documenten.

- Britse voorschriften en veiligheidsnormen of hun gelijkwaardige

Europese normcorrespondentie.

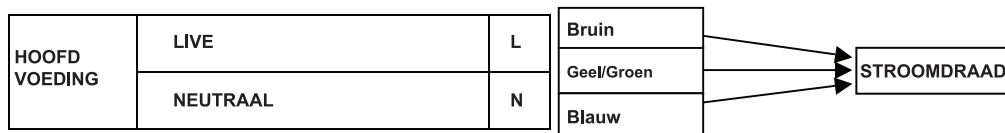
- Bouwvoorschriften (gepubliceerd door het ministerie van Milieu).
- Bouwnormen
- IEE-voorschriften voor elektrische installatie.
- Regeling elektriciteit op de werkplek.



Controleer voordat u het apparaat aansluit of de voedingsspanning die op het typeplaatje is aangegeven, in overeenstemming is met de netspanning.

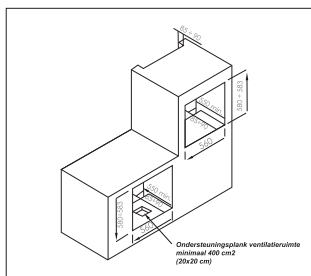
WAARSCHUWING: DIT APPARAAT DIENT GEAARD TE WORDEN.

• Dit apparaat heeft een 3 mm contactscheiding en op een gemakkelijk toegankelijke plaats aansluitend aan het apparaat bevindt een 13 A bipolair geschakelde platte zekering stekker. De stekker is nog steeds toegankelijk wanneer uw oven in de behuizing is geplaatst.



- Om de voedingskabel aan te sluiten, draait u de deksel van het aansluitblok los en verwijdert u deze om toegang te krijgen tot de contacten binnenin. Breng de verbinding tot stand door de kabel op zijn plaats te houden met de meegeleverde kabelklem en sluit het deksel van het aansluitblok onmiddellijk weer.
- Als u de voedingskabel van de oven moet vervangen, moet de aardingsgeleider (geel / groen) altijd 10 mm langer zijn dan de lijngeleiders.
- De temperatuur van de voedingskabel mag niet hoger zijn dan 50 ° C.
- Als de voedingskabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door een geschikt reserveonderdeel dat verkrijgbaar is bij de afdeling reserveonderdelen.

De installatie van de oven in de keukenkast.

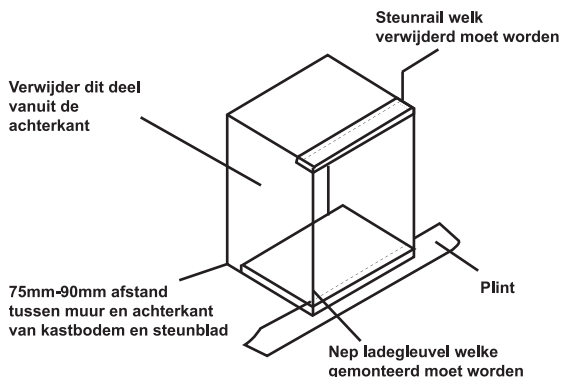


Plaatsing van het apparaat

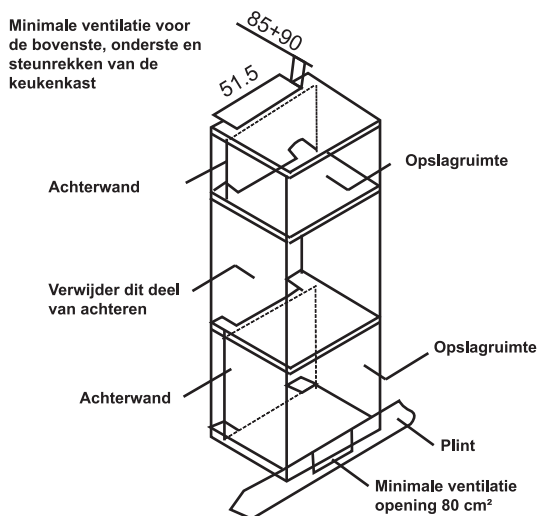
• Zorg ervoor dat de opening waarin u de oven gaat plaatsen overeenkomt met de afmetingen die in het bovenstaande diagram worden aangegeven.

- De oven moet in een ovenruimte worden geplaatst met de ventilatieopeningen zoals aangegeven in "Ventilatievereisten" op de volgende pagina.
- Zorg ervoor dat de achterwand van de meubel is verwijderd.

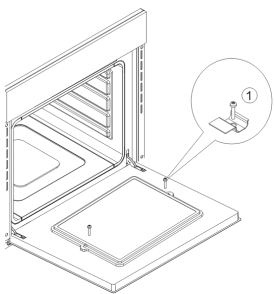
Ventilatie vereisten



(De afbeelding toont de vereisten voor ventilatie en vrije ruimte die nodig zijn om het apparaat in een standaard keukenkast te monteren).



(De afbeelding toont de vereisten voor ventilatie en vrije ruimte die nodig zijn om het apparaat in een hoge keukenkast te monteren).



- Zorg ervoor dat de oven stevig aan de keukenkast is bevestigd. De bevestiging van de oven in de keukenkast wordt gedaan aan de hand van vier schroeven. Deze moeten via de ovenkast in de keukenkast worden geschroefd.

Mijn apparaat functioneert niet goed

- De oven werkt niet
- * Controleer of de oven in “handmatige bediening” modus staat.
- * Controleer of u een kookfunctie of kooktempratuur heeft geselecteerd.
- Het lijkt erop dat de oven en de grill geen stroom krijgen.
- * Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- * Controleer of de stroomonderbrekers werken.
- * Controleer of de bedieningsinstructies voor het instellen van de tijd en het omschakelen van het apparaat naar de handmatige bedieningsmodus worden gevolgd.
- De grillfunctie werkt, maar de hoofdoven werkt niet
- * Zorg ervoor dat u de juiste kookfunctie heeft gekozen.
- De grill en het bovenste ovenelement werken niet of werken met onderbrekening.
- * Laat de oven voor ongeveer 2 uur afkoelen. Als het eenmaal is afgekoeld, controleert u of het apparaat weer correct werkt.
- Mijn eten kookt niet goed.
- * Zorg ervoor dat u de juiste temperatuur en de juiste kookfunctie selecteert voor het voedsel dat u kookt. Voor het bereiken van de beste kookresultaten, kan het werken wanneer u de kooktemperatuur aanpast met plus of min 10 °C.
- Mijn eten is niet gelijkmatig gaar
- * Controleer of de oven correct is gemonteerd en deze stabiel staat.
- * Controleer of de juiste temperaturen en de juiste rekhoogten worden gebruikt.
- De ovenlamp werkt niet
- * Raadpleeg pagina 16 en volg het gedeelte "Vervangen van de ovenlamp".
- De deur van mijn oven beslaat
- * Stoom is een natuurlijk verschijnsel bij het koken van voedsel met een hoog watergehalte, zoals diepvriesproducten en kip.
- * Wanneer u condensatie tegenkomt in de ovenruimte en tussen de ovendeurglazen betekent dit niet noodzakelijk dat het apparaat niet correct werkt.
- * Laat het voedsel niet in de oven afkoelen wanneer het is bereid en de oven is uitgeschakeld..

* Gebruik bij het koken indien mogelijk een gesloten bak om de hoeveelheid gegenereerde stoom te verminderen

BELANGRIJK: Als uw apparaat niet naar behoren lijkt te werken, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en contact opnemen met de dichtstbijzijnde bevoegde technische dienst.

PROBEER HET APPARAAT NIET ZELF TE REPAREREN.

KOOK TABEL

ETENSWAREN	TEMPRATUUR IN (° C)	HOOGTE	TIJDSDUUR IN (MIN.)
Taart	150-170	2	35-45
Gebak	200-220	2	50-60
Biscuit	160-170	3	25-30
Koekjes	175-200	3	35-40
Cake	180-200	2	30-40
Muffin	200-220	2	30-40
Deeg gebak	180-200	2	50-60
Broodje	180-200	2	35-40
Lamsvlees	220-240	3	30-40
Rundvlees	220-240	3	50-60
Schaapvlees	230-250	3	50-60
Kip (onderverdeeld)	230-240	3	45-50
Vis	200-220	3	35-40

NOTITIE: bovenstaande waarden zijn uitkomsten gevonden door ons laboratorium. U kunt zelf verschillende waarden ondervinden afhankelijk van uw ervaringen en smaak. Voorverwarming van 5 tot 10 minuten kan gewenst worden.