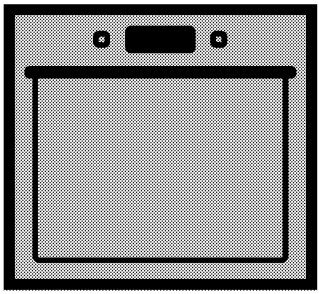
Built-in Oven

User manual



BCW 18400 X
BCW19400DX

EN | NL

285.4474.63/R.AA/29.03.2019/2-1

Please read this user manual first!

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

Explanation of symbols
Throughout this user manual the following symbols are used:


Important information or useful hints about usage.


Warning of hazardous situations with regard to life and property.


Warning of electric shock.


Warning of risk of fire.


Warning of hot surfaces.

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

CE

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

1 Important instructions for safety and environment 4

General safety....4
Electrical safety....4
Product safety....5
Safety instructions for microwave....7
Intended use....10
Safety for children....11
Disposing of the old product....11
Package information....12

2 General information 13

Overview....13
Package contents....14
Technical specifications....15

3 Installation 16

Before installation....16
Installation and connection....19
Future Transportation....20

4 Preparation 21

Tips for saving energy....21
Initial use....21
Day time setting....21
First cleaning of the appliance....21
Initial heating....22

5 How to operate the microwave 23

General information on microwave cooking....23
How to use the microwave oven....28
Operating modes for microwave....32
Cooking times table....33

6 How to operate the oven 34

General information on baking, roasting and grilling....34
How to operate the electric oven....34
Operating modes....35
How to operate the oven control unit....36
Cooking times table....40
How to operate the grill....41
Cooking times table for grilling....41

7 Maintenance and care 42

General information....42
Cleaning microwave oven part....42
Cleaning the control panel....42
Cleaning the oven....42
Replacing the oven lamp....43

8 Troubleshooting 44

1 Important instructions for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
  Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems

arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

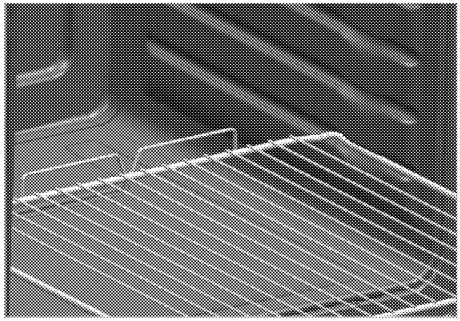
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similary qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be

taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not place aluminium foil on the base of the tray.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
  It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- The Oven handle is not a towel dryer. Do not hang up towels, gloves, or similar textile products when the grill function is being used with the door open.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

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

Safety instructions for microwave

- The appliance is intended to be used in domestic households only. The appliance is not to be used in commercial outlet.
- Only allow children aged from 8 year to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the microwave oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- When the appliance is operated in the combination mode, children aged from 8 years should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.
- The exposed parts of the product will become hot while and after the product is in use.
- Check the oven for any damage, such as a misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact an Authorised Service Agent.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person or Authorised Service Agent.
- Before operating your oven ensure that the door has been closed properly. A safety mechanism in the door lock prevents your appliance from operating when the door is open, halting the cooking operation if you open the door. You should not interfere with the door locking system or attempt to override this system. If the door locking system is overridden, risk of exposure to microwaves arises if the appliance is operated with an open door.
- Do not place any kind of object between the front of the oven and the door. You should not operate your oven if objects such as paper towels or napkins prevent it from being closed properly.
- Radio Interference

Place the oven no less than 2 metres from TVs, radios, wireless modems, access points and aerials. Otherwise it may cause interference.

- Do not cook your meals with the cooking time and microwave power set excessively high. Excessive cooking may, burn some parts of the meal.
- **Never use aluminum foil or aluminum utensils for microwave cooking.** Sparks will damage the appliance.

- Do not use metal objects closer than 3 cm to the oven door while cooking with microwave.
- Do not place corrosive chemicals or materials containing corrosive vapor into the oven.

When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Move the microwave oven away from the receiver.
5. Connect the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and receiver are on different circuits.

- Place the oven away from other heating appliances and avoid using in damp or steamy environments.
- It is hazardous for anyone other than a competent person or an Authorised Service Agent to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating or warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Your oven has not been designed for drying any living beings.
- **Do not operate** your oven when it is **empty**. This may damage the oven. Should you wish to test the oven, place a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will suffer no damage.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

Do not use earthenware containers for microwave cooking. Moisture in the earthenware may expand

and cause cracking of your container.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. If smoke is observed, switch off or disconnect the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- Do not use the cavity for storage purposes . Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- If you use materials like paper, wood or plastic for cooking in your microwave, do not leave the oven unattended. Paper, wood and similar materials may ignite, while plastic materials may melt. Do not use containers made of such materials for fan oven, grilling and mixed cooking operations.
- The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may exploed, even after microwave heating has ended.
- Do not use your oven to heat carbonated drinks or foods stored in airtight containers like tin cans. This will cause pressure to build up inside the oven that may result in damage or explosion when the door is opened.
- Do not use your microwave oven for cooking or reheating unwhisked eggs, whether shelled or not. Ensure that you pierce the skins of potatoes, apples, chesnut or similar fruits and vegetables before cooking.
- Do not use porcelain containing metal (silver, gold, etc.). Ensure that you remove all metal twist-ties from food packages. Pieces of metal inside the oven can cause arcing that may result in serious damage.

- Do not use your oven for frying with oil since you will be unable to regulate the temperature of the oil.

Do not use the microwave to warm cooking oil or drinks with high alcohol volume.

- Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
- Do not use the interior of your oven for storage purposes.
- Do not lean on the oven door when it is open, or let children swing on it. This will warp the oven door and prevent it from closing properly.
- Put a metal teaspoon or glass rod in the container when heating up liquids. This will prevent delay of boiling of the liquid, thus prevent sudden overflowing when the container is moved.
- Do not use the oven, if:

- The door is not closed properly;
- The door hinges are damaged;
- The contact surfaces between the door and the front side of the oven are damaged;
- The door window is damaged;
- An electrical arc occurs within the oven although there are no metal object in the cooking segment.

- It is very important not to select long durations or extremely high power levels while cooking a small amount of food in order to avoid overheating or burning the meal. For example, a slice of bread may burn after 3 minutes if a very high power level is selected.
- Do not use the oven for frying as it is not possible to control the temperature of oil heated in microwave.
- Contact surfaces of the door (front side of the inner segment and inner side of the doors), must be kept clean to ensure proper operation of the oven.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This appliance is not intended for use at mobile homes, recreational vehicles and similar places.
- Use your oven indoors. Do not use it in gardens, on balconies or in other outdoor settings.
- This product should not be used for warming plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also

not be used for room heating purposes.

- All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.
- Do not obstruct the flow of ventilation air.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used as a microwave, for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- When the appliance is operated in combination mode, children aged from 8 years should only use the oven under adult supervision due to temperature generated.
- The exposed parts of the product will become hot while and after the product is in use.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

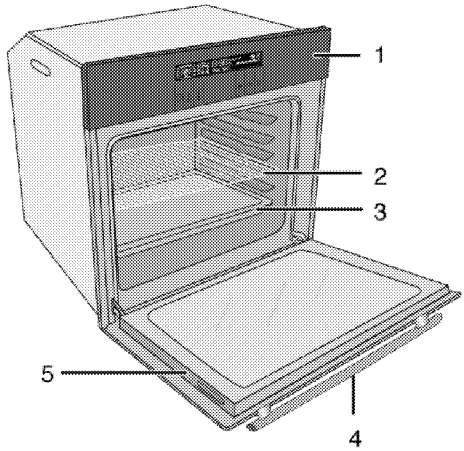
Compliance with RoHS Directive:
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

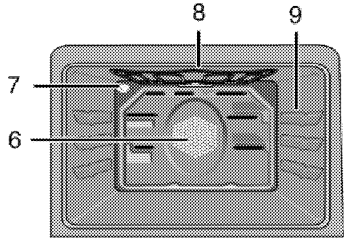
Package information

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

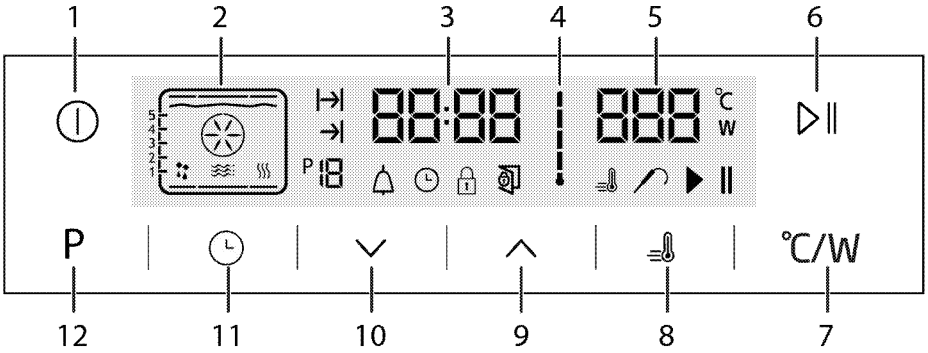
2 General information

Overview





1 Control panel
2 Wire shelf
3 Tray
4 Handle
5 Front door
6 Fan motor (behind steel plate)
7 Lamp
8 Top heating element
9 Shelf positions



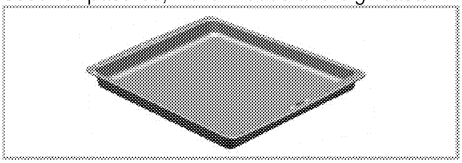
1 On/Off key
2 Function display
3 Current time indicator field
4 Oven inner temperature symbol
5 Temperature indicator field
6 Start/stop cooking key
7 Temperature/power setting key
8 Booster symbol (Quick preheating)
9 Plus key
10 Minus key
11 Setting key
12 Return to function display key

Package contents

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

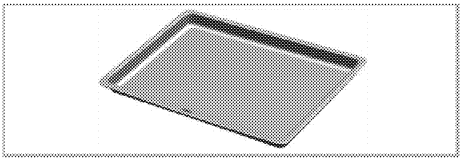
1. **User manual**
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



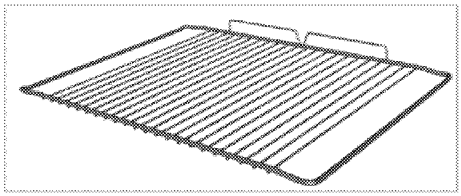
3. **Pastry tray**

Used for pastries such as cookies and biscuits.



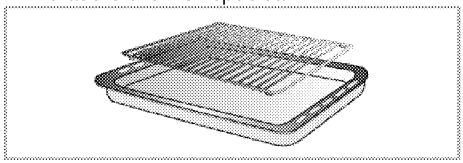
4. **Wire Shelf**

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



5. **Small wire shelf**

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



Technical specifications

GENERAL	
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.6kW
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2 or equivalent
Cable length	max. 2 m
OVEN/GRILL	
External dimensions (height / width / depth)	455 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**450 or 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	**Multifunction oven**
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.0 kW
MICROWAVE	
Net volume	40 lt
Microwave power	Max. 900 W
Microwave frequency	2465 MHz

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.
Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation, page 16.*

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

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

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

3 Installation

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

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

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

DANGER:
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

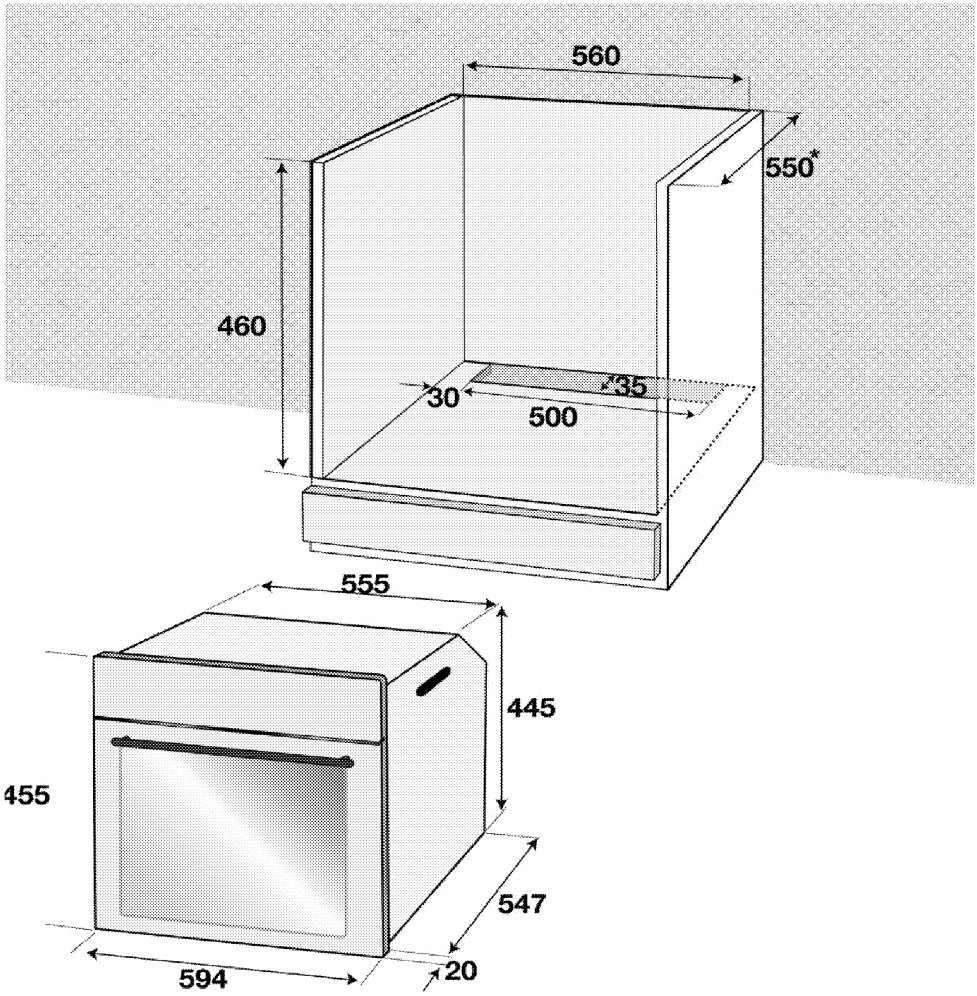
The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.

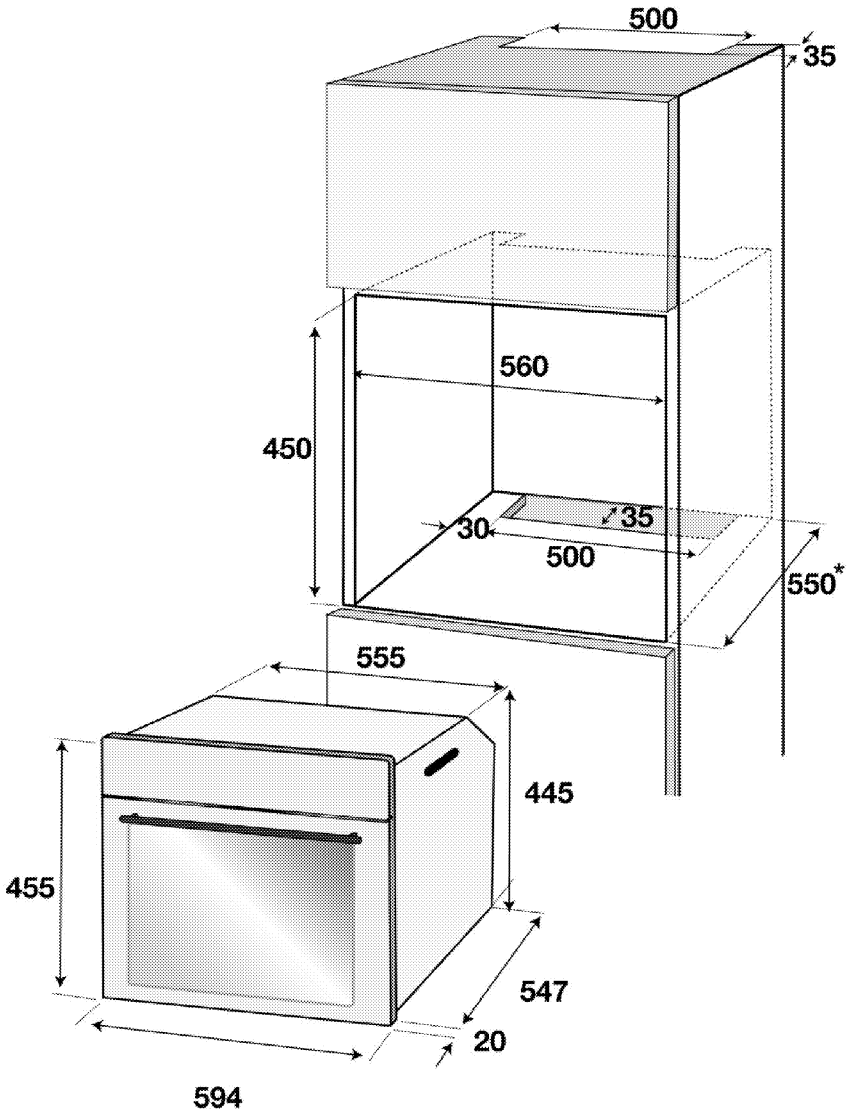
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

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

If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



* min.



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

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

DANGER:
The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

DANGER:
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

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

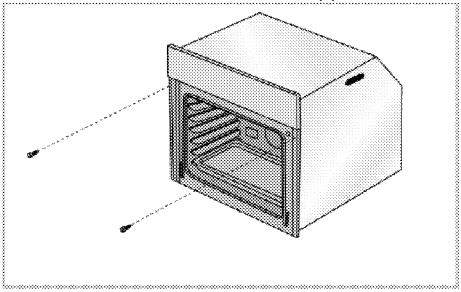
DANGER:
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

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

Plug the power cable into the socket.

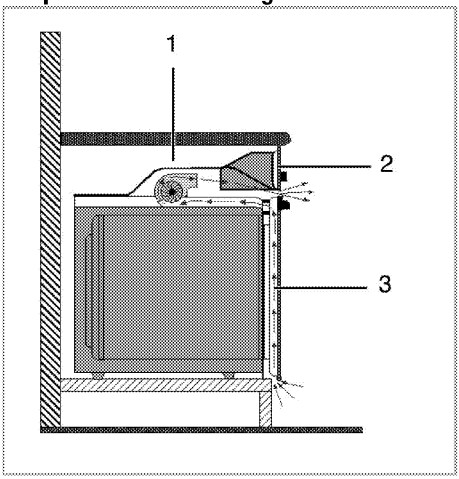
Installing the product

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



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan



1 Cooling fan
2 Control panel
3 Door

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

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

Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Future Transportation

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



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

4 Preparation

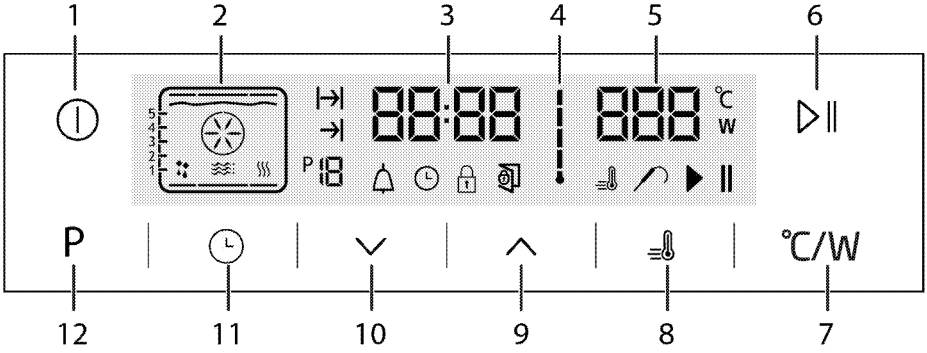
Tips for saving energy

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

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Day time setting



1 On/Off key
2 Function display
3 Current time indicator field
4 Oven inner temperature symbol
5 Temperature indicator field
6 Start/stop cooking key
7 Temperature/power setting key
8 Booster symbol (Quick preheating)
9 Plus key
10 Minus key
11 Setting key
12 Return to function display key

1. At the initial operation of the oven 🕒 symbol lights up; touch ∧ / ∨ keys to set the hour.
2. Confirm the setting by touching 🕒 symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.

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

First cleaning of the appliance

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

1. Remove all packaging materials.

2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

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



WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; See .
4. Operate the oven for about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 41*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 41*



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

5 How to operate the microwave

General information on microwave cooking

To prevent overflowing when heating water and other liquids in your microwave oven:

4. Do not use closed containers, or containers with narrow openings.
5. Do not overheat.
6. Before placing the container in the microwave, stir the contents with a teaspoon and then open the door and restir when it is half done. Do not leave the teaspoon inside while the oven is operating.
7. When heating liquids such as soups and sauces, these may unexpectedly bubble up and overflow before they even come to the boil. Do not leave your oven unattended when heating such liquids.

- After warming baby food or drink inside a feeding bottle, shake and test the temperature before giving to your baby. Before heating, remove the cap and mouthpiece from the bottle.
- Remove food from any plastic packaging before cooking or defrosting. Under certain exceptional circumstances, you may be required to cover food with a special nylon clinging film.
- Do not use your product for making popcorn unless you have specially designed bags for use in microwave ovens.
- Chocolate sweets with low liquid content and flour-based foods should be heated with caution.
- Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

The advantages of microwaving

- In conventional ovens, the heat emitted by electrical heaters or gas burners penetrate into the food item from outside. Therefore, a huge amount of energy is consumed in order to heat the air inside, oven components and the cooking utensils. In a microwave oven, heat is generated by food item itself and heat flow is from inside to outside. There is no heat loss in the medium, on the oven inner walls or utensils (if they are microwave compatible). In other words, only the food is heated.
- Microwave ovens considerably reduce cooking times. Time needed in microwave cooking is almost half or a third less than the conventional ovens. A lot depends on the density, heat and amount of the ingredients to be cooked.
- You can preserve the natural taste of foods by cooking them in their own juices without adding a lot of spices, or with no spices at all.
- Microwave ovens save energy. Energy is only used when you are cooking. There is no wasted energy with a microwave.
- You need not worry if you forget to let meat thaw. Microwave ovens thaw out frozen foods in a short time so you can start cooking immediately. Thus, the risk of bacteria growth is reduced.
- Foods preserve their nutrition value thanks to shorter cooking times.
- Cleaning is also easier compared to conventional ovens.

Microwaving in theory

- Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves. The magnetron tube inside your microwave oven produces microwave energy. Microwave energy diffuses in all directions inside the oven, reflected from the side walls and thus penetrates into the food evenly. The microwaves cause rapid vibration in the molecules of the food. This vibration creates the heat that cooks the food.
- The microwaves do not pass through the metal walls of your oven. Microwaves can pass through materials such as ceramic, glass or paper.

Why do foods get heated

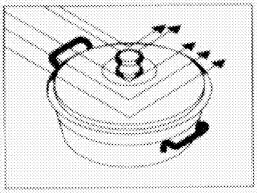
Most of the foods contain water and water molecules vibrate when they are subjected to microwaves. Friction between molecules produces the heat that increases the temperature of the food, thaws them if frozen, cooks them or keeps them warm. As a result of the heat buildup inside the food

- Foods can be cooked with very little or no oil;
- Thawing or cooking in a microwave is much faster than a conventional oven;
- Vitamins, minerals and nutrition elements in the foods are preserved;
- Natural color and aroma of the food do not change.

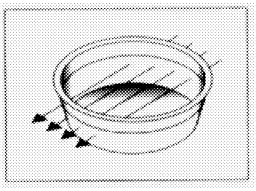
Containers suitable for microwaving

Microwaves pass through porcelain, glass, cardboard or plastic but not the metals. Therefore metal utensils or utensils with metal parts cannot be used in microwave oven.

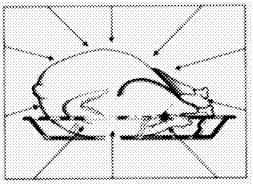
Microwaves are reflected by metal...



... but they pass through glass or porcelain...



... and absorbed by the foods.



CAUTION
Fire risk!
Never place metal or metal-covered containers in your microwave oven.

CAUTION
Do not use your oven when empty and without tray. This can damage the oven.

- Microwaves cannot penetrate metal. Microwaves will reflect off any metal objects in the oven causing dangerous electric arcing. Most heatproof non-metallic containers are suitable for use in a microwave oven. However, certain containers may contain materials that are unsuitable for microwaving. You can apply the following test to determine whether a container is suitable for microwaving or not:
- Place the container you wish to test empty in the oven along with another container filled with water.
- Operate the oven at high power for one minute. If the water has been heated and the container you are testing is cold, then it is suitable for microwaving.
- On the other hand, if the water remains cold and the neighboring container heats up, this means that the microwaves have been absorbed by the container and therefore subject container is unsuitable for microwaving.

Glass containers

- Avoid using containers made of very thin glass or lead crystal. Heatproof glass containers are suitable for use in microwave ovens. On the other hand, in the microwave oven avoid using brittle glass containers such as water and wine glasses that may break as their contents heat up.

Plastic containers

- Do not use pots and dishes made of plastic or melamine for long duration microwaving; the same applies for bags used for storing frozen food. This is because very hot food will sooner or later cause the plastic containers to melt or distort. Use such

containers only for short duration microwaving.

Cooking bags

- Cooking bags are suitable for use in microwave ovens, provided that these are designed for cooking. Do not forget to pierce them to enable the steam inside to escape. Never use normal plastic bags for cooking purposes since they will melt and break up.

Paper

- You should not use any kind of paper for long-duration cooking. This will cause the paper to catch fire. Paper dishes are suitable for oily and dry foods that require short-duration cooking.

Do not use recycled paper. Such paper may contain fragments that can cause arcing.

Wooden and wicker containers

- As microwave causes drying of wooden structure and crisp it, large wooden containers should not be used.

Porcelain containers

- Generally speaking, containers made of such materials are suitable for use in a microwave oven, but you should test them to be sure.

Metal containers

- Metal containers reflect the microwaves away from the food. Therefore, avoid using such containers.



DANGER:
Certain cookware containing high levels of iron or lead are unsuitable for use as cooking containers.
Make sure that you test your cookware in terms of suitability for microwaving.

Cookware	Microwave	Grill	Convection	Combination modes
Heat–Resistant Glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Non Heat–Resistant Glass	No	No	No	No
Heat–Resistant Ceramics	Yes	Yes	Yes	Yes
Microwave–Safe Plastic Plate	Yes	No	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No	No
Metal Tray	Yes*	Yes	Yes	Yes*
Metal Rack	No	Yes	Yes	No
Aluminum Foil & Foil Container	No	Yes	Yes	No
* Only use metal tray given with oven.				

Positioning food

- You will obtain optimal results by arranging the food evenly in the container. This method can be applied in many ways for satisfactory results.
- You can cook a large number of identical pieces (for example potatoes). If you arrange them in an evenly spaced circle around the oven they will cook better. Avoid placing one piece on another.
- Since the microwaves act more powerfully on the outer layers of food, when cooking pieces of food with different shapes and thicknesses, place the thick parts in the centre of the tray. This will ensure that these parts are cooked first.
- Place fish and other food that is not flat with their tails at the edge of the tray.
- You can place very finely carved pieces of meat on top of each other. Thicker items such as sausages and meat slices should be placed close together.
- Heat gravy and sauces in a separate dish. Narrow, deep dishes are better for this

purpose than wide, shallow ones. Containers should be no more than two thirds full when you heat gravy, sauces or soups.

- If you are cooking fish whole, pierce them so that their skins do not burst.
- When using clinging film, bags or baking paper, pierce or leave an opening to enable steam to escape.
- Small pieces of food will cook quicker than large pieces, and evenly shaped pieces will cook quicker than other pieces. For the best results cut food evenly into pieces of equal size.

Food height

- With food that is quite thick (generally roasts), the lower part will cook faster. This means that it is sometimes necessary to turn such items over several times.
- Thick or dense items can be placed in a higher position, enabling the microwaves to act on the bottom and middle parts of the item.

Cooking suggestions

Factors affecting microwaving time :

- Microwaving time depends on a number of factors. The temperature of the ingredients used in a recipe can considerably affect the amount of cooking time required. Thus, a cake made with ice-cold butter, milk and eggs will take considerably longer to cook than one made with ingredients at room temperature.
- Particularly when it comes to bread, cakes and cream sauces, you are recommended with certain recipes to remove the food from the oven before it is fully cooked. Such foods if left covered outside the oven will continue to cook as heat flows from the outer to the inner layers of the food.

If you leave items on the oven until they are fully done, you risk burning the outer layer. With time you will become a better judge of how long items require to be cooked and left to stand.

- Do not leave items to cook unattended. Your microwave oven is automatically lit up when it is in operation, enabling you to keep an eye on the condition of the items being cooked.

Defrosting:

- The defrosting time may depend on the shape of the packet. Shallow, rectangular packets defrost more quickly than deep containers.
- Separate the items as they start to defrost. They will then defrost more readily.
- The more food you cook, the longer it will take. Twice the amount of food will take roughly twice as long. If it takes four minutes to cook one potato, it will take on average seven minutes to cook two potatoes.

The amount of microwaves that your oven produces remains constant however much food you place inside it. This means that the more food you place inside, the longer it will take to do.

Liquid content

- Liquid content affects cooking time because microwaves are sensitive to moisture. Foods with natural liquid content (such as vegetables, fish, and poultry) will cook quickly and easily. When cooking dry items such as rice and pulses you are recommended to add water.
- Remember that moisture is eliminated in a microwave oven, so that when cooking drier items such as certain vegetables you should first wet them with a little water or cover them so that they retain their moisture.
- When cooking foods with very little water content (thawing bread, making pop-corns) evaporation takes place rapidly. In such cases oven operates as if it is empty and foods can get burnt. And oven or the utensils can get damaged. Therefore, make sure that you just set the required cooking time and never leave the oven unattended during cooking.

Steam

- The moisture within the food may sometimes cause the oven to steam up when it is operating. This is normal.

Sugar

- When making foods with very high sugar content like puddings and tarts, follow the recommendations in your microwave recipe books.

If you exceed the recommended cooking time, this may result in the food burning or damage to your oven.

Food density

- Light, porous items such as bread and cakes will take less time than heavy, dense items such as roasts and stews. Exercise caution when microwaving porous items since they do not have hard, dry surfaces.

Bones and fat content

- Bones conduct heat and fat cooks faster than meat. When cooking pieces of meat containing bones or fat, ensure that they are cooked evenly and not overcooked.

Food colour

- Meat or poultry that has been cooked for fifteen minutes or more will brown gently in its own fat. To give food that has been prepared quickly a more appetizing and roast complexion, you can cover it with barbecue or soy sauce. If you only use a little of this sauce it will not affect the essential flavor of the food.

Reducing the internal pressure in food

- Many kinds of foods are covered in skins. Steam builds up inside as they are cooked which may cause them to burst. To avoid this, the skin should be pierced with a fork or knife. You should apply this procedure with potatoes, chicken livers, mussels, egg yolks, sausages and certain kinds of fruit and vegetable.

Turning and stirring items while cooking

- It is important to stir items when you are microwaving them. In conventional cooking food is stirred to mix it. In microwave cooking, however, food is stirred to achieve equal heat distribution. Always stir from the outside towards the middle because the outside heats up before the middle.
- With bulky and elongated items like roasts and whole poultry, you should turn them over to ensure that the top and bottom are equally cooked. Indeed, you may have to turn sliced meat and chicken over.
- Turning items over and stirring whilst cooking are important to ensure that all sides are equally well done.

Different cooking times

- To begin with, always try out the minimum cooking time and check whether the item is done. The cooking times given in this manual are approximate values. Cooking times may vary according to the dimensions and types of the food and containers.

Standing time

- Leave the food to stand for a while after removing from the oven. When defrosting, cooking and reheating, leaving the items to stand for a while invariably produces better results. This is because the heat will spread evenly around the food.

Inside the microwave oven, food will continue to cook even after the oven has been turned off. The standing period will raise the heat of the food by between 3°C and 8°C. This process is maintained not by the microwave oven but by the heat within the food. The standing time may vary according to the kind of food. Sometimes this period is as short as the time taken to remove the food from the oven and serve it. This period may extend to as long as ten minutes with large items.

- Remove food from its plastic packaging before cooking or defrosting. Under certain exceptional circumstances it may be necessary to cover you food with a special clinging, nylon film.
- It is especially recommended with items like meat, chicken, bread, cakes and cream sauce to remove them from the oven before they are fully cooked and leave them to stand until fully cooked.

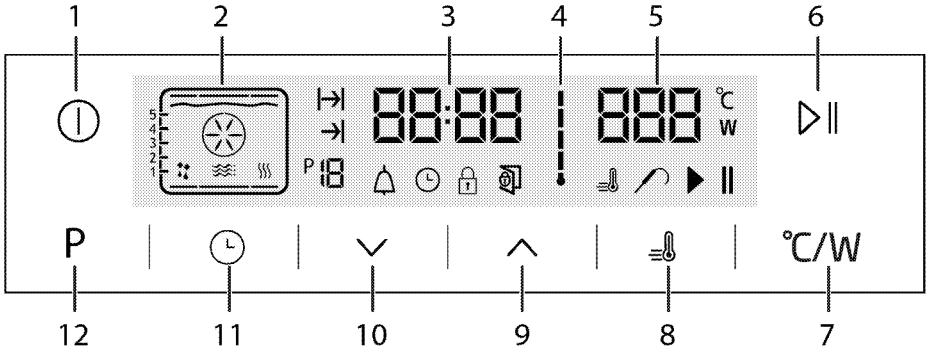
How to use the microwave oven



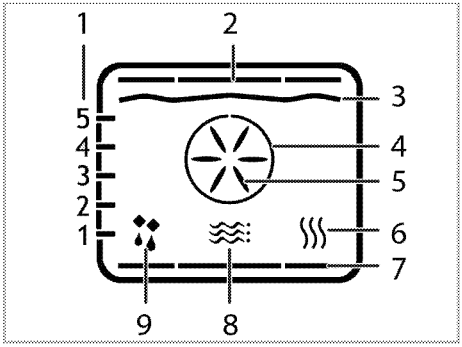
Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

Your microwave oven operates in 3 different principles, namely, only microwave, only oven function, and combined mode.

Operating mode	Description
Microwave	When the oven operates in microwave mode only, it creates heat directly inside the meal. You may use the microwave for warming meals or drinks, thawing or cooking. In microwave, meals are cooked but not roasted.
Oven function	Only the oven heaters cooks the meal by heating it up. You may use the oven for all kinds of cooking and also for thawing. Meals are both cooked and roasted in the oven function.
Combined mode	In the combined mode, both the oven heaters and the microwave operate concurrently. Meals are cooked and roasted in a shorter time in the combined mode.



1 On/Off key
2 Function display
3 Current time indicator field
4 Oven Inner Temperature symbol
5 Temperature indicator field
6 Start/stop cooking key
7 Temperature/power setting key
8 Booster symbol (rapid preheating)
9 Plus key
10 Minus key
11 Adjustment key
12 Return to function display key



1 Rack positions
2 Top heater
3 Grill heater
4 Turbo heater
5 Boost fan
6 Warm keeping
7 Bottom heating
8 Microwave symbol
9 Operating with fan position

: Cooking time symbol
: End of cooking time symbol
: Function number
: Alarm symbol
: Clock symbol
: Key lock symbol
: Open door warning symbol
: Booster symbol (rapid preheating)
: Meat probe symbol
: Cooking position symbol
: Cooking in progress symbol

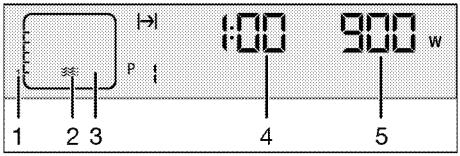
Functions vary depending on the product model!

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

Oven returns to stand-by display after it is switched on and the current time is set. Only the current time appears on the display.

Operating in microwave mode

1. Touch ⏻ to switch on the oven.
2. Initial operation screen appears when the oven is switched on.



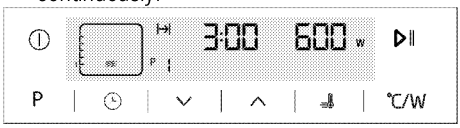
1 Rack positions
2 Microwave symbol
3 Function display
4 Cooking time field: Indicates the set cooking time.
5 Microwave power/Temperature indicator field

This screen contains microwave mode with the microwave power level, recommended rack position and cooking time.

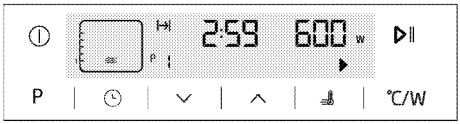
3. If you want to change the microwave power level, touch ℃/W once to reach the power setting display.

W symbol will flash.

4. Touch ∧/∨ until the desired power level appears in the power level field. Touch ℃/W to set the level when the desired value appears on the display.
5. For cooking duration, touch 🕒 once. |→| symbol will flash as well.
6. Touch ∧/∨ to select the desired cooking time and confirm the setting with 🕒. Once the cooking time is set, |→| will be displayed continuously.



7. If cooking time and power level values are suitable, touch ▷|| to start cooking. Cooking starts.



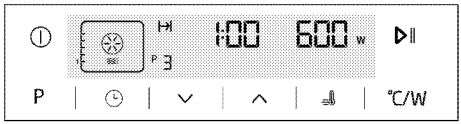
If the oven door is opened during cooking, || appears on the display and microwave cooking is cancelled. You must touch ▷|| again to resume cooking after closing the oven door.

» The oven will be operate on the level set, until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

8. After the cooking is completed, **"End"** and || symbol appear on the display and alarm signal is heard.
9. To stop the alarm signal, just touch any key.

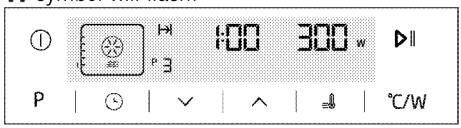
Operating in combi mode (oven and microwave together)

1. Touch ⏻ to switch on the oven.
2. Touch ∧ or ∨ to select the desired combi mode.



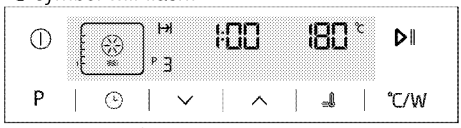
3. If you want to change the microwave power level, touch ℃/W once to reach the power setting display.

W symbol will flash.



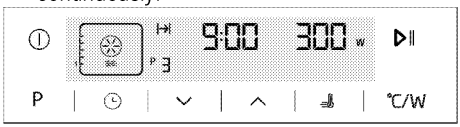
4. Touch ∧/∨ until the desired power level appears in the power level field. Touch ℃/W to set the level when the desired value appears on the display.
5. If you want to change the temperature in combi mode, touch ℃/W twice to reach the temperature setting display.

℃ symbol will flash.

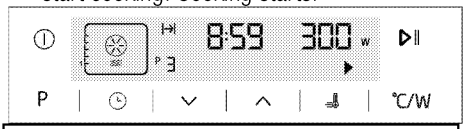


6. Touch ∧/∨ until the desired temperature appears in the temperature indicator field. Touch ℃/W to set the temperature when the desired value appears on the display.

7. For cooking duration, touch ⏲ once. ⏭ symbol will flash as well.
8. Touch ∿/⌄ to select the desired cooking time and confirm the setting with ⏲. Once the cooking time is set, ⏭ will be displayed continuously.



9. If the cooking time, power level and temperature values are suitable, touch ▷‖ to start cooking. Cooking starts.



If the oven door is opened during cooking, ‖ appears on the display and microwave cooking is cancelled. You must touch ▷‖ again to resume cooking after closing the oven door.

» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. At the same time the oven will continue to run at the set microwave power level. The oven lamp is lit during the cooking process.

10. After the cooking is completed, **"End"** and ‖ symbol appear on the display and alarm signal is heard.
11. To stop the alarm signal, just touch any key.

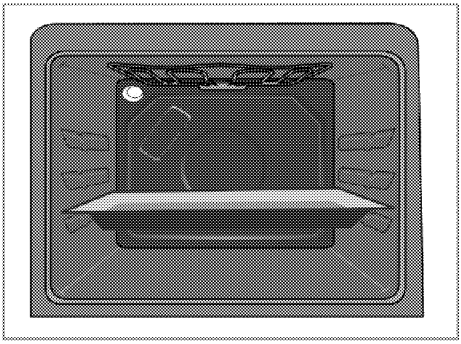
During cooking, microwave level and cooking time can be changed.

For microwave functions, oven clock displays cooking time in minutes and seconds format.

In microwave cooking alone or combi mode cooking at low temperatures, odour may remain after taking out the food since the oven will be cold while cooking takes place. In such a case, operate your oven in fan assisted cooking mode at 230 °C for 20 minutes.

Switching off the electric oven

Touch ⏻ to switch off the oven.



First rack of the oven is the bottom rack. **Use only the first rack for microwave cooking.**

Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 12 minutes at highest power level. On other power levels, this time may reach to 90 minutes.

While making any setting, related symbols will flash on the display.

Programme will be cancelled if a power failure occurs. You need to program the oven again.

Current time cannot be set if the oven is operating at any function or a semi- or full-automatic programming was made.

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

Operating modes for microwave

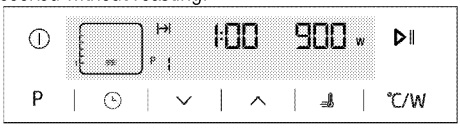
The order of operating modes shown here may vary according to the arrangement on your product.

Cooking with several racks in microwave and combi modes is not possible. They are suitable for cooking with one rack only.

Oven is not heated in microwave mode alone. Only the food is heated.

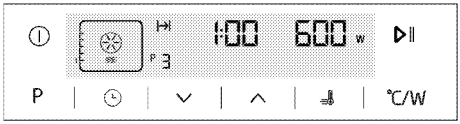
Microwave

Only the microwave operates. It may be used to warm meals and drinks, as well as cooking. Meals are cooked without roasting.



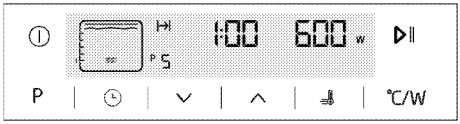
Microwave+Fan Heating

Oven's rear heater also operates together with the microwave. Hot air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. You can cook your meals in a short time and roast at the same time.



Microwave+Full Grill

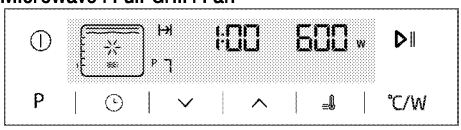
Microwave and the grill on the ceiling of the oven operate. It is suitable for grilling large amount of meat.



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

Microwave+Full Grill+Fan

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

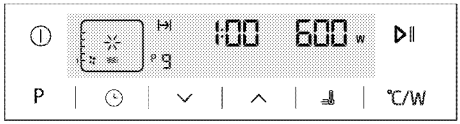


- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Microwave+Defrost

Microwave and only the fan (on the rear wall) operate.

It is suitable for thawing frozen grained food at room temperature slowly and cooling down the cooked food.



Function table

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

Power values in Watt for microwave are 100,200,300,600 and 900.

Function	Power range (W)	Temperature range (°C)
Microwave	100-900	-
Microwave+Fan Heating	100-600	40-280
Microwave+Full Grill	100-600	50-280
Microwave+Full Grill+Fan	100-600	50-280
Microwave+Defrost	100-600	-

Cooking times table

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

1st rack of the oven is the bottom rack. Use only 1st rack in microwave cooking.

Dish	Cooking mode	Weight (gr)	Temperature (°C)	Microwave power (W)	Cooking time (approx. in min.)
Chicken baguette	Microwave+Fan supported	1000	210	600	25
Whole chicken	Microwave+Fan supported	1500	15 min. 230 then 200	600	35
Frozen pizza	Microwave+Fan supported	450	230	200	8
Turkey, thigh (boned)	Microwave+Grill+Fan	1000	230	300	30
Fresh large potatoes	Microwave+Fan supported	1000	180	600	25
Potatoes graten *	Microwave+Fan supported	1250	180	600	25
Dalyan meatball	Microwave+Fan supported	1800	5 min. 230 then 170	300	20
Whole fish	Microwave+Grill+Fan	1000	250	600	10
Sticks of fish pane	Microwave+Fan supported	600	230	300	12
Dumplings with tomato and potato	Microwave+Fan supported	1500	210	200	35
Convenience food (Chickpea with meat)	Microwave	400		600	3,5
Pilaf	Microwave	400		600	4

Please make preheating before cooking in combi mode. Preheating should be made by oven operating modes.
* It is suggested to add planed kashar cheese onto it during the final 5 minutes of cooking.

Defrost

Dish	Weight (gr)	Microwave power (W)	Dissolution time (min.) (approximately)	Waiting time (min.)	Suggestions
All red meat	250	200	6	10	Turn over after half of the time
	500	200	12	10	Turn over after half of the time
Ground meat	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Turn over after half of the time
Whole chicken	1500	200	25	10	Turn over after half of the time
Chicken legs	750	300	7	10	
Chicken baguette	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Whole fish	250	200	7	5	Turn over after half of the time
	500	200	10	5	Turn over after half of the time
Sausage	300	200	5	5	

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



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



DANGER:
Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

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

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



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven



Functions vary depending on the product model.



Maximum adjustable cooking time in modes except "warm keeping" and microwave functions is limited with 6 hours due to safety reasons.



While adjusting any function, related symbols will flash on the display.



Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.

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

Oven clock displays cooking durations for cooking with oven functions in hours and minutes, except for microwave functions.

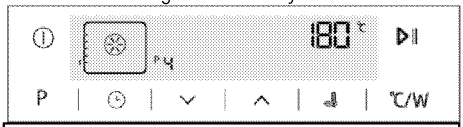
Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Fan heating	180	40-250
Full grill	280	40-280
Low grill	280	40-280
Eco fan heating	180	160-220
Warm keeping	60	40-100
* Functions vary depending on the product model.		

Operating modes

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

Fan heating

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



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

Full grill

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

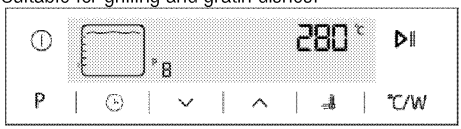
Full grill



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

Low grill

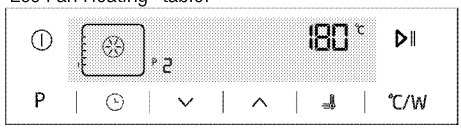
Small grill at the ceiling of the oven is in operation
Suitable for grilling and gratin dishes.



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

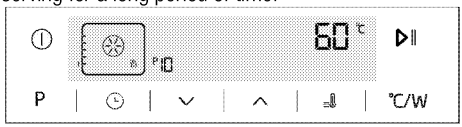
Eco fan heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220ºC temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Eco Fan Heating" table.

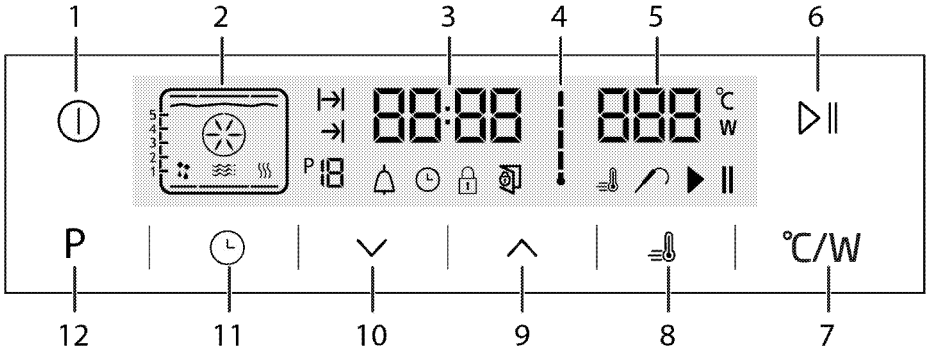


Warm keeping

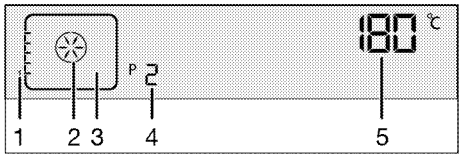
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.



How to operate the oven control unit



1 On/Off key
2 Function display
3 Current time indicator field
4 Oven Inner Temperature symbol
5 Temperature indicator field
6 Start/stop cooking key
7 Temperature/power setting key
8 Booster symbol (rapid preheating)
9 Plus key
10 Minus key
11 Adjustment key
12 Return to function display key



1 Rack positions
2 Function display
3 Function symbol
4 Function number
5 Temperature/weight indicator field

: Cooking time symbol
: End of cooking time symbol
: Function number
: Alarm symbol
: Clock symbol
: Key lock symbol
: Open door warning symbol
: Booster symbol (rapid preheating)
: Meat probe symbol
: Cooking position symbol
: Cooking in progress symbol

How to operate the oven

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

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

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

Manual cooking by selecting temperature and operating function

You can cook by selecting temperature and operating function specific to your meal and check progress manually without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching ⏻ button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the ∧/∨ keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching ℃/W button.

» ℃ symbol flashes.

4. Set the desired temperature by touching ∧/∨ keys.
5. Confirm the temperature setting by touching ℃/W key.

6. Put your dish into the oven.
7. Touch ▶ ‖ key to start cooking if temperature and operating function are appropriate. ▶ symbol appears on display.

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

8. The oven does not turn off automatically due to the manual cooking without setting the cooking time. You can finish cooking by touching ▶ ‖ key once again.

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

9. Touch the " ⏻ " key for approx. 2 seconds to close the oven.

Cooking by setting the cooking time;

You can make your oven switch off automatically at the end of cooking duration by selecting the temperature and function specific to your meal and setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching ⏻ button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the ∧/∨ keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching ℃/W button.

» ℃ symbol flashes.

4. Set the desired temperature by touching ∧/∨ keys.
5. Confirm the temperature setting by touching ℃/W key.
6. Touch |→| until 🕒 symbol appears on display for cooking time.
7. Set the cooking time by touching ∧/∨ keys and confirm the setting by touching 🕒 key.

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

8. Put your dish into the oven.
9. Touch ▶ ‖ key to start cooking if temperature, operating function and cooking time are appropriate. ▶ symbol appears on display.

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

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

10. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the display and the alarm sounds.
11. Touch any key to silence the alarm.

» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.

Setting the end of cooking time to a later time;

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

1. First operating function appears on display after touching ⏻ button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the ∧/∨ keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching ℃/W button.

» ℃ symbol flashes.

4. Set the desired temperature by touching ∧/∨ keys.
5. Confirm the temperature setting by touching ℃/W key.
6. Touch |→| until 🕒 symbol appears on display for cooking time.

7. Set the cooking time by touching ∧/∨ keys and confirm the setting by touching 🕒 key.

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

8. Touch →| until 🕒 symbol appears on display for the end of cooking time.
9. Set the cooking time by touching ∧/∨ buttons and confirm the setting by touching 🕒 key.

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

10. Put your dish into the oven.
11. Touch ▶/‖ key to start cooking if temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time are appropriate. ▶ symbol appears on display.

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

12. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the display and the alarm sounds.
13. Touch any key to silence the alarm.

» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.

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

Setting the booster (Quick Pre-heating)

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

Booster cannot be selected in defrosting, keeping warm and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power failure.

1. Touch 🌡 after setting the temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time.

» 🌡 symbol appears continuously and booster (rapid pre-heating) setting is enabled.

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

2. Touch 🌡 again in order to cancel booster function.

» 🌡 symbol disappears and booster (rapid pre-heating) setting is disabled.

Switching off the electric oven

Touch ⏻ to switch off the oven.

Activating the key lock

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

1. Touch 🔒 until 🕒 symbol appears on display.

»**"OFF"** appears on the display.

2. Press ∧ to activate the key lock.

» Once the key lock is activated, **"On"** appears on the display and the 🔒 symbol remains lit. Confirm by touching 🕒.

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

Deactivating the key lock

1. Touch 🔒 until 🕒 symbol appears on display.

»**"On"** will appear on the display.

2. Disable the key lock by pressing the ∨ key.

»**"OFF"** will appear once the key lock is deactivated. Confirm by touching 🕒 key.

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

Setting the alarm clock

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

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer

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

1. Touch 🔔 until 🕒 symbol appears on display.

> Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using ∧/∨ keys.

» 🔔 symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.

3. At the end of the alarm time, 🔔 symbol starts flashing and the audio warning is heard.

Silencing the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.

» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

Cancelling the alarm;

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

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

Changing the time of the day

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

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

Adjusting the volume

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

Adjusting the Eco lamp setting

1. While the oven is in Standby mode, touch 🕒 key in short intervals until **'LP'** appears on display.
2. Press ∧ / ∨ keys to set On or ECO option.
3. Press 🕒 key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting.
4. When set to ON; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON continuously.
5. When set to ECO; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

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

Cooking times table

The values specified have been determined in the lab. The values suitable for you may be different from these values.

Baking and roasting

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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		1	175	30 ... 40
Cakes in mould*	One level		1	175	50 ... 60
Fairy cakes*	One level		1	175	25 ... 35
Sponge cake*	One level		1	200	8 ... 15
Walnut cookies*	One level		1	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Dough pastry*	One level		1	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	200	45 ... 55
Rich pastry*	One level		1	190	25 ... 35
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Leaven*	One level		1	200	35 ... 45
Lasagna*	One level		1	200	30 ... 40
Beef steak (whole) / Roast	One level		1	25 min., 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		1	25 min at 220 and then 180 ... 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		1	15 min., 250/max, then 190	55 ... 65
Turkey (Sliced)	One level		1	25 min., 250/max, then 190	150 ... 210
Fish	One level		1	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.
* It is recommended to perform preheating for all foods.

Eco Fan Heating

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

Do not open the door in Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in cooking paper	One level		1	200	35 ... 40
Walnut cookies	One level		1	200	30 ... 35
Dough pastry	One level		1	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		1	200	40 ... 45

Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature some 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you

have prepared does not exceed the depth of the tray.

- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



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

Tips for cooking vegetables

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

How to operate the grill



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

Switching on the grill

1. First operating function appears on display after touching ⏻ button to open the oven.
2. Touch ∧/∨ keys to select the desired grill function.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching °C/W button.

» ℃ symbol flashes.

4. Set the desired temperature by touching ∧/∨ keys.
5. Confirm the temperature setting by touching °C/W key.
6. Touch ▶‖ key to start grilling if temperature and operating function are appropriate. ▶ symbol appears on display.

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

7. You can finish grilling by touching ▶‖ button once again.

» The oven finishes grilling and ‖ symbol appears on display.

Switching off the grill

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

Cooking times table for grilling
Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	2...3	20...25 min. #
Sliced chicken	2...3	25...35 min.
Lamb chops	2...3	20...25 min.
Roast beef	2...3	25...30 min. #
Veal chops	2...3	25...30 min. #
Toast bread	3	1...2 min.

depending on thickness

7 Maintenance and care

General information

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

DANGER:
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

DANGER:
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

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

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

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

Cleaning microwave oven part

- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
- Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl and microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult an Authorized Service Agent to have it replaced.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the product and possibly result in a hazardous situation.
- Please do not dispose this product together with the domestic wastes. It should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.

Be careful not to damage the door seal when cleaning the oven door. Do not operate the oven with damaged door seal.

Cleaning the control panel

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

Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

Clean oven door

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

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

Replacing the oven lamp

DANGER:
Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!

The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page* ***Error! Bookmark not defined.*** for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

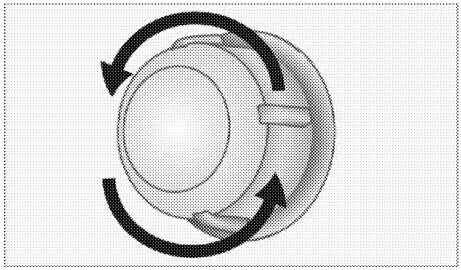
Position of lamp might vary from the figure.

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

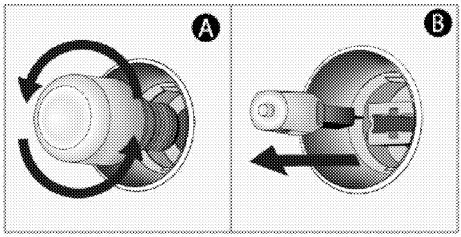
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

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



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



4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

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

There is no response when I keep the keys/buttons pressed for a long time

- Do not operate the oven. Switch off the circuit breaker and unplug the appliance. Call the Authorised Service Agent.

Microwave does not operate.

- Product is not plugged into the socket properly >>>*Insert the plug into the socket.*
- Door is not closed properly. >>>*Door should "click" while closing.*
- There can be an obstacle between the door and the front section of the oven. >>>*Remove the obstacle and close the door properly.*

Some strange noises are heard when the microwave is in operation.

- There is an electrical arc inside the oven resulting from a foreign metal object. >>>*Remove the metal object from the oven cavity.*
- Oven accessories contact the oven walls. >>>*Avoid the contact with the oven door.*
- There are loose cutlery items or cooking utensils inside the oven. >>>*Remove the cutlery item or cooking utensil from the oven cavity.*

Food is not heated or heated too slow.

- Correct operation time and/or power level are not selected. >>>*Select the suitable cooking power and time for your food.*
- Amount of the food can be larger than normal or it may be colder than the normal level. >>>*Set additional cooking time. Check regularly to prevent the food from burning.*
- There are loose cutlery items or cooking utensils inside the oven. >>>*Remove the cutlery item or cooking utensil from the oven cavity.*

Food is too hot, dry or burnt.

- Correct operation time and/or power level are not selected. >>>*Check whether you have selected the suitable cooking power and time for your food. Call Authorised Service Agent if your oven is damaged.*

Some noises are heard after the cooking time is over.

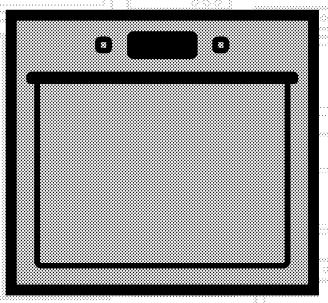
- Cooling fan may be in operation. >>>*This is not a fault. Cooling fan continues to operate after the oven is switched off. Fan will stop automatically when the temperature decreases to a certain level.*



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

Inbouwoven

Gebruikershandleiding



NL

beko

Lees eerst deze gebruikershandleiding!

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

Verklaring van de symbolen
In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:


Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.


Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.


Risico op een elektrische schok.


Waarschuwing voor brandgevaar.


Waarschuwing voor hete oppervlakken.

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

CE

1 Belangrijke instructies voor veiligheid en milieu 4

Algemene veiligheid 4
Elektrische veiligheid 4
Productveiligheid....5
Veiligheidsinstructies voor de magnetron 7
Bedoeld gebruik....11
Kindveiligheid....12
Afvoeren van het oude product....12
Verpakkings information 13

2 Algemene informatie 14

Overzicht....14
Inhoud pakket....15
Inhoud pakket....15
Technische specificaties....16

3 Installatie 17

Vóór de installatie....17
Installatie en aansluiting 20
Toekomstig vervoer 20

4 Voorbereiding 22

Tips om energie te besparen....22
Eerste gebruik....22
Dag tijd instellen 22
Eerst het apparaat reinigen....22
Eerste keer verwarmen....23

5 Hoe met de magnetron werken 24

Algemene informatie over magnetronbereiding24
Hoe de magnetronoven te gebruiken 28
Werkingsmodi voor de magnetron 32
Tabel bereidingstijden.... 33

6 Hoe de oven te bedienen 34

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen 34
Hoe de elektrische oven te bedienen 34
Functietabel 34
Werkingsmodi 35
Hoe de regeleenheid van de oven te bedienen36
Tabel bereidingstijden.... 40
Hoe de grill te bedienen 41
Tabel bereidingstijden voor grillen 41

7 Onderhoud en verzorging 42

Algemene informatie 42
Reinigen van onderdeel van de magnetron.... 42
Het bedieningspaneel reinigen 42
De oven reinigen 42
De ovenlamp vervangen.... 43

8 Problemen oplossen 44

1 Belangrijke instructies voor veiligheid en milieu

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

Algemene veiligheid

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

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft. moet het niet in gebruikt worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de

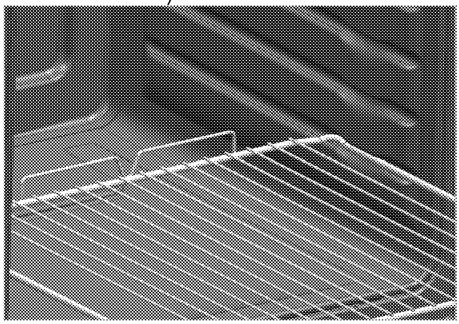
aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas-/elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Trek hiervoor thuis de zekering uit.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- WAARSCHUWING: Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.

- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Leg geen aluminiumfolie onder op de schaal.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
- Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur wordt gebruikt is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

Voorkomen van mogelijk brandgevaar!

- Zorg dat alle elektrische aansluitingen goed vastzitten om vonkvorming te voorkomen.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel.
- Zorg dat er geen vloeistof of vocht op de elektrische aansluiting kan komen.

Veiligheidsinstructies voor de magnetron

- Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in het huishouden. Het apparaat mag niet gebruikt worden in commerciële verkooppunten zoals
  - personeelskeukens, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door cliënten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
  - bed-and-breakfast type omgevingen.
- Het is alleen toegestaan om kinderen vanaf 8 jaar de oven te laten gebruiken zonder toezicht, wanneer adequate instructies zijn gegeven, zodat het kind de magnetron op veilige wijze kan gebruiken en hij de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.
- Als het apparaat in de combinatiemodus werkt, mogen kinderen de oven door de ontstane temperatuur slechts gebruiken onder toezicht van een volwassene.
- De blootgestelde delen van het product worden tijdens en na gebruik van het product heet.
- Controleer de oven op schade, zoals een scheef hangende of kromme deur, beschadigde dichtingen en het oppervlak van dichtingen, kapotte of losse deurscharnieren en vergrendelingen en deuken in de ruimte of op de deur. Als er ergens schade is, bedien de oven dan niet en neem contact op met de Erkende Serviceagent.
- Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet bediend worden totdat dit gerepareerd is door een vakbekwame persoon of Erkende Serviceagent.
- Voordat u de oven bediend, zorg er dan voor dat de deur correct

gesloten is. Een veiligheidsmechanisme in het deurslot voorkomt dat uw apparaat werkt wanneer de deur open staat door de bereiding te stoppen als u de deur opent. U moet niet prutsen aan het deurvergrendelingssysteem of trachten dit systeem te omzeilen. Als het deurvergrendelingssysteem wordt omzeild, bestaat het gevaar te worden blootgesteld aan microgolven die ontstaan als het apparaat wordt bediend met een open deur.

- Plaats geen enkel voorwerp tussen de voorkant van de oven en de deur. U moet uw oven niet gebruiken als er voorwerpen zoals papieren doeken of servetten verhinderen dat hij correct gesloten wordt.
- Radio-interferentie

Plaats de oven niet minder dan 2 meter vanaf TV's, radio's, draadloze modems, toegangspunten en antennes. Anders kan dat interferentie veroorzaken.

- Bereid uw maaltijden niet met de bereidingstijd en het magnetronvermogen excessief hoog gezet. Door excessief bereiden kunnen gedeeltes van de maaltijd verbranden.
- **Gebruik nooit aluminiumfolie of aluminium keukengerei voor magnetronbereiding.** Vonken zullen het apparaat beschadigen.
- Gebruik geen metalen voorwerpen dichterbij dan 3 cm van de ovendeur tijdens de bereiding met de magnetron.
- Plaats geen corrosieve chemicaliën of materialen met corrosieve dampen in de oven.

Wanneer er interferentie is, kan deze worden verminderd of opgeheven door de volgende maatregelen te nemen:

1. Reinigen van de deur en de afdichtoppervlakken van de oven.
2. Richt de ontvangstantenne van radio of televisie anders.
3. Verplaats de magnetronoven ten opzichte van de ontvanger.
4. Zet de magnetronoven weg van de ontvanger.
5. Sluit de magnetronoven aan op een ander stopcontact, zodat de magnetronoven en de ontvanger op verschillende circuits zitten.

- Zet de oven weg van andere verwarmingsapparaten en vermijd het gebruik in vochtige en stomende omgevingen.
- Het is voor ieder anders dan een competent persoon of de Erkende Serviceagent om enige onderhoud of reparatiewerkzaamheden uit te voeren die de verwijdering van

een plaat inhouden die bescherming geeft tegen blootstelling aan microgolfenergie.

- Dei product is apparaat uit Groep 2 Klasse B ISM. De definitie van Groep 2, die alle ISM (Industrial (industrieel), Scientific (wetenschappelijke) en Medical (medische) apparaat omvat waarin radiofrequentie-energie doelbewust wordt opgewekt en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, en vonk-erosie-apparatuur. Klasse B apparaat is apparatuur geschikt voor gebruik in huishoudelijke instellingen en in instellingen die direct verbonden zijn met een laag voltage stroomvoorzieningsnetwerk, dat gebouwen voorziet die worden gebruikt voor huishoudelijke doeleinden.
- De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, slippers, sponzen, vochtig textiel en vergelijkbare artikelen kan leiden tot het risico van letsel, ontbranding of brand.
- Uw oven is niet ontworpen voor het drogen van levende wezens.
- **Gebruik** uw oven niet wanneer hij **leeg** is. Dit kan de oven beschadigen. Mocht u de oven willen testen, plaats er dan een glas water in. Het water zal de magnetronenergie absorberen en de oven zal geen schade lijden.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens.

Gebruik geen aardewerk houders voor magnetronbereiding. Vocht in het aardewerk kan uitzetten en barsten van uw houder veroorzaken.

Om het risico van brand in uw ovenruimte te verlagen:

- Wanneer voedsel in plastic of papieren houders wordt verwarmd, let dan op de oven vanwege de mogelijkheid tot ontbranding. Als er rook wordt geien, schakel het apparaat dan uit of ontkoppel het en houd de deur gesloten teneinde eventuele vlammen te verstikken.
- Verwijder de draden bindsluitingen van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de oven plaatst.
- Gebruik de ruimte niet voor opslagdoeleinden. Laat geen papieren producten, keukengerei of voedsel in de ruimte achter wanneer deze niet in gebruik is.

- Als u materialen gebruikt zoals papier, hout of plastic voor bereiding in uw magnetron, laat de oven dan niet onbeheerd. Papieren, houten en vergelijkbare materialen kunnen ontbranden, terwijl plastic materialen kunnen smelten. Gebruik geen houders gemaakt van dergelijke materialen voor bereidingsprocedures in de ventilatoroven, grillen en gemengd.
- De inhoud van voedingsflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en Nog niet de temperatuur moet worden gecontroleerd vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.
- Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen moeten niet worden verwarmd in afgesloten houders omdat ze zouden kunnen exploderen.
- Het verwarmen van dranken in de magnetron kan resulteren in vertraagd plotseling koken, daarom moet men voorzichtig zijn wanneer de houder vastgepakt wordt.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet worden verwarmd in magnetronovens, omdat ze kunnen exploderen, zelfs als het verwarmen in de magnetron beëindigd is.
- Gebruik uw oven niet om koolzuurhoudende dranken te verwarmen of voedingsmiddelen bewaard in luchtdichte houders zoals blikken. Dit zal ertoe leiden dat er druk wordt opgebouwd in de oven, die kan resulteren in schade of een explosie wanneer de deur wordt geopend.
- Gebruik uw magnetronoven niet voor het bereiden of opnieuw verwarmen van ongeslagen eieren, of ze nu wel of niet in de schaal zitten. Zorg ervoor dat u de schil van aardappelen, appels, kastanjes of vergelijkbare vruchten en groentes doorboord vóór de bereiding.
- Gebruik geen porcelein dat metaal bevat (zilver, goud enz.). Zorg ervoor dat u alle metalen binddraden van voedselverpakkingen verwijdert. Stukken metaal in de oven kunnen een vonkontlading veroorzaken die kan resulteren in ernstige schade.
- Gebruik uw oven niet voor het bakken met olie, omdat u niet in staat zult zijn om de temperatuur van de olie te regelen.

Gebruik de magnetron niet om alleen frituurolie of dranken met een

hoog alcoholpercentage te warmen.

- Zet de oven niet op een plaats waar warmte, vocht of een hoog vochtgehalte wordt geproduceerd, en ook niet dichtbij brandbare materialen.
- Gebruik de binnenruimte van uw oven niet voor opslagdoeleinden.
- Leun niet op de ovendeur wanneer deze open is en laat kinderen er niet aan zwaaien. Dit zal de ovendeur ontwrichten en voorkomen dat hij correct sluit.
- Plaats een metalen theelepel of glazen staaf in de houder wanneer u vloeistoffen verwarmt. Dit zal de vertraging in het koken van de vloeistof voorkomen, en daarmee plotseling overkoken, wanneer de houder wordt verplaatst.
- Gebruik de oven niet, als:

- De deur niet correct gesloten is;
- De deurscharnieren beschadigd zijn;
- De contactoppervlakken tussen de deur en de voorkant van de oven beschadigd zijn;
- Het deurvenster beschadigd is;
- Een elektrische vonkontlading in de oven ontstaat, hoewel er geen metalen voorwerp in het kooksegment staat.

- Het is zeer belangrijk om geen lange duur of extreem hoge energieniveaus te selecteren wanneer een kleine hoeveelheid voedsel wordt bereid, ten einde oververhitting of verbranden van de maaltijd te vermijden. Een snee brood kan bijvoorbeeld al na 3 minuten verbranden als een hoog energieniveau wordt geselecteerd.
- Gebruik de oven niet voor frituren, omdat het niet mogelijk is de temperatuur van in de magnetron verwarmde olie te regelen.
- Contactoppervlakken van de deur (voorkant van het binnensegment en de binnenkant van de deuren) moeten schoon gehouden worden om correcte werking van de oven te garanderen.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik laat de garantie komen te vervallen.
- dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet voor andere doeleinden, zpals bijvoorbeeld verwarmingstoestel, worden gebruikt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in caravans, recreatievoertuigen en soortgelijke ruimten.
- Gebruik uw oven binnenshuis. Gebruik hem niet in tuinen, op balkons of in andere buitenomgevingen.

- Dit product mag niet te worden gebruikt voor het opwarmen van borden onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. door ze op de handgrepen van de oven te hangen. Dit product mag ook niet worden gebruikt voor verwarmingsdoeleinden.
- Alle openingen in de wand achter en de vloer onder het apparaat dienen afgedicht te worden.
- Sluit de ventilatieluchtstroom niet af.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door foutief gebruik of gebruiksfouten.
- De oven kan gebruikt worden als een magnetron voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combinatiemodus, mogen kinderen vanaf 8 jaar de oven alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken als gevolg van de geproduceerde temperatuur.
- De blootgestelde delen van het product worden tijdens en na gebruik van het product heet.
- Plaats geen items boven het apparaat binnen het bereik van kinderen.
- Plaats **geen** zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er **niet** op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Afvoeren van het oude product

Naleving van de WEEE-richtlijn en Afvoeren van het afvalproduct:



Het product voldoet aan de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt het symbool voor elektrisch en elektronisch afval (WEEE).
Dit product werd vervaardigd uit kwalitatieve onderdelen en materialen die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het afvalproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisafval of ander afval. Breng het naar

een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatstelijke gemeente over deze verzamelpunten.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

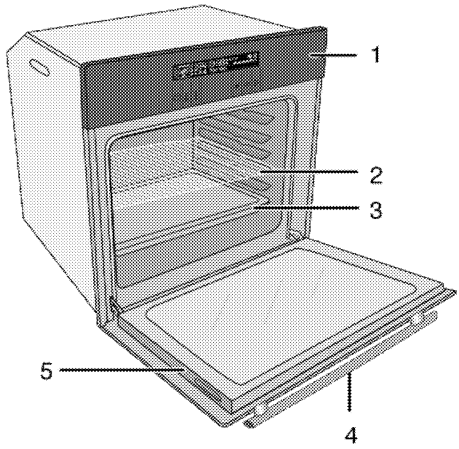
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen zoals bepaald in de richtlijn.

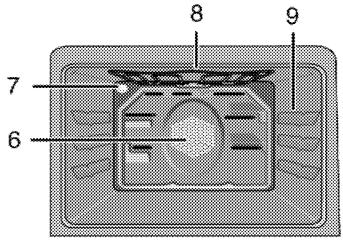
Verpakkings information

- Verpakkingsmaterialen van het product zijn gemaakt van recycleerbare materialen in overeenkomst met onze Nationale Milieuvoorschriften. Voer de verpakkingsmaterialen niet samen met uw huisvuil of ander afval af. Breng ze naar de verzamelpunten voor verpakkingsmateriaal die aangewezen zijn door de lokale autoriteiten.

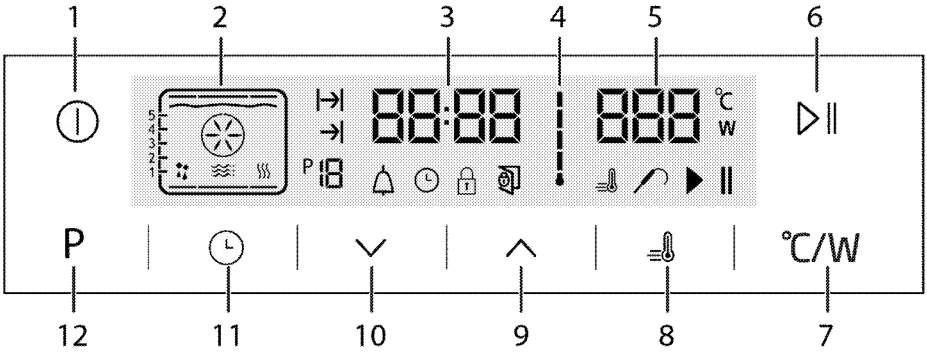
2 Algemene informatie

Overzicht





1 Bedieningspaneel
2 Draadrooster
3 Plaat
4 Handgreep
5 Ovendeur
6 Ventilatormotor (achter staalplaat)
7 Lamp
8 Bovenste verwarmingselement
9 Roosterposities



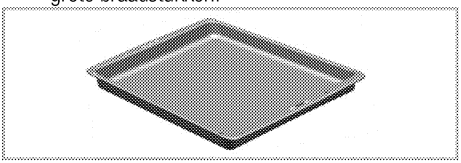
1 Aan/uit-toets
2 Functiedisplay
3 Huidige tijdinstellingsveld
4 Symbool temperatuur binnenin oven
5 Aanduidingsveld temperatuur
6 Start/stop kooktoets
7 Insteltoets voor temperatuur/vermogen
8 Boostersymbool (snel voorverwarmen)
9 Plus-toets
10 Minus-toets
11 Insteltoets
12 Terug naar functiedisplaytoets

Inhoud pakket

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

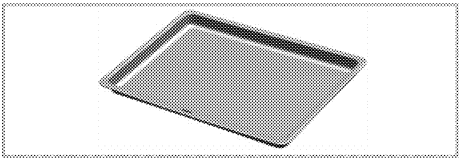
1. **Gebruikershandleiding**
2. **Ovenplaat**

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



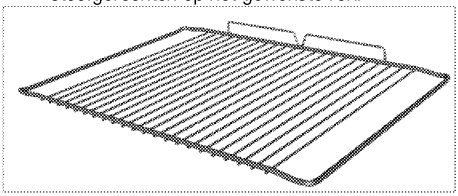
3. Gebaksplaat

Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



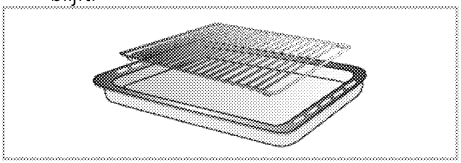
4. **Draadrooster**

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



5. **Klein draadrooster**

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



Technische specificaties

ALGEMEEN	
Voltage / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3,6 kW
Kabeltype / kabelfunctionaliteit	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2 of equivalent
Kabellengte	max. 2 m
OVEN/GRILL	
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	455 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte / breedte / diepte)	**450 of 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	**Multifunctionele oven**
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2,0 kW
MICROGOLFOVEN	
Nettovolume	40 l
Microgolfenergie	Max. 900 W
Microgolffrequentie	2465 MHz

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 - IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder-bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).
De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2- Turbosudderen, 3-Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

** Zie: *Installatie.*

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

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

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

3 Installatie

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

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

GEVAAR:
Het product moet overeenkomstig de lokale elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

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

Vóór de installatie

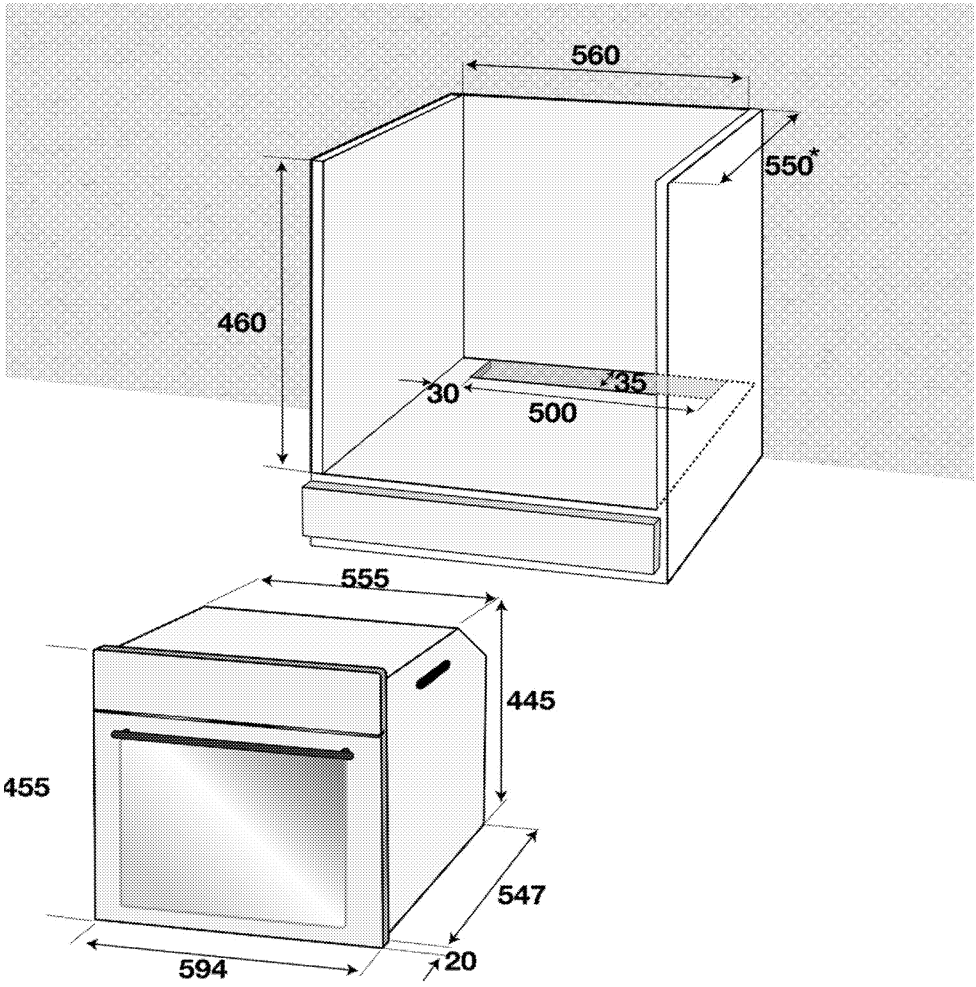
Het toestel is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100°C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.

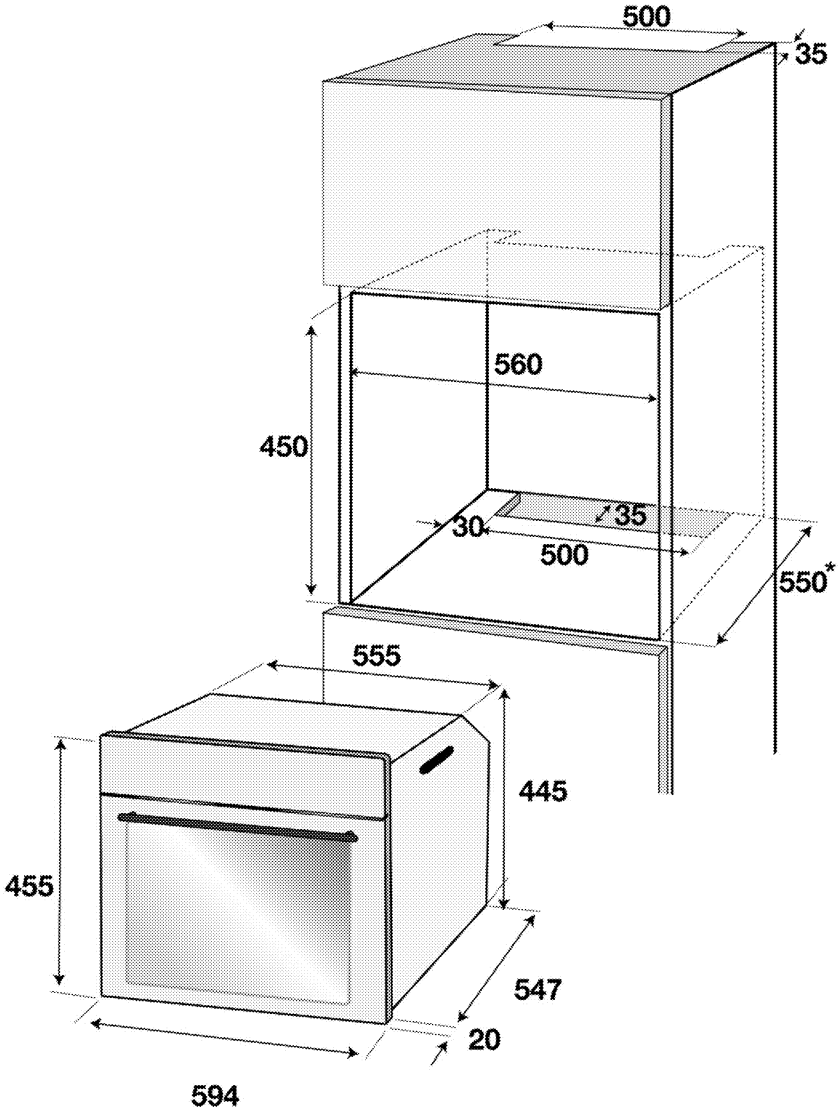
Installeer het apparaat niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het toestel afgegeven warmte zal leiden tot een verhoogd stroomverbruik van koelapparaten.

De deur en/of hendel mag niet worden gebruikt om het toestel op te heffen of te verplaatsen.

Als het apparaat draadhandgrepen heeft, duw deze dan terug tegen de zijwanden, nadat u het product verplaatst hebt.



* min.



* min.

Installatie en aansluiting

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

Elektrische aansluiting

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

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

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

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

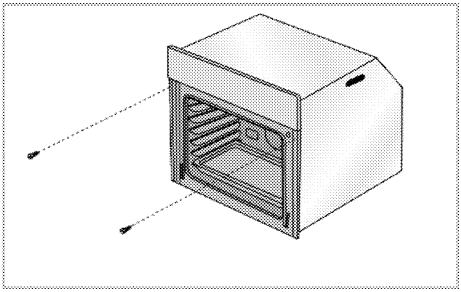
GEVAAR:
Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.
Er is kans op elektrische schokken!

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

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

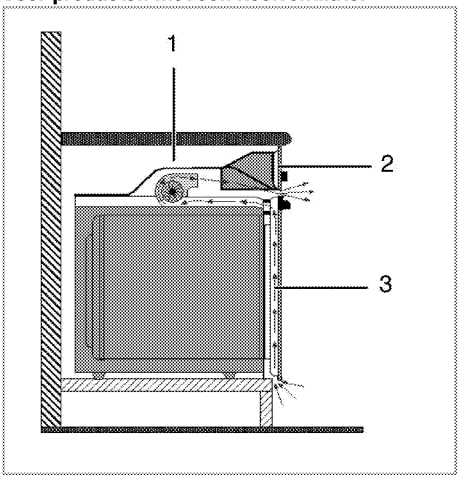
Het product installeren

1. Schuif de oven in de kast, lijn uit en zet hem vast terwijl u zorgt dat de stroomkabel niet gebroken en/of beklemd is.



Zet uw oven vast met 2 schroeven zoals afgebeeld.

Voor producten met een koelventilator



1 Koelventilator
2 Bedieningspaneel
3 Deur

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

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

Laatste controle

1. Steek de stroomkabel erin en schakel de zekering van het product aan.
2. Controleer de functies.

Toekomstig vervoer

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

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



Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.

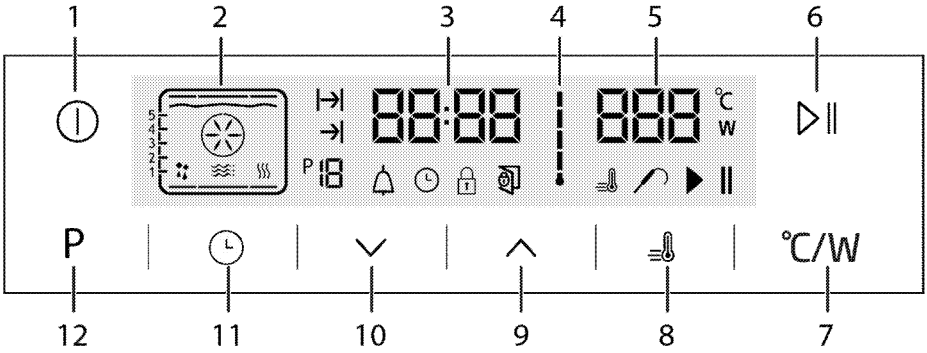
Tips om energie te besparen

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

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het draadrek te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

Eerste gebruik

Dag tijd instellen



1 Aan/uit-toets
2 Functiedisplay
3 Huidige tijdinstellingsveld
4 Symbool binnentemperatuur oven
5 Aanduidingsveld temperatuur
6 Start/stop kooktoets
7 Insteltoets voor temperatuur/vermogen
8 Boostersymbool (snel voorverwarmen)
9 Plus-toets
10 Minus-toets
11 Instellingsknop
12 Terug naar functiedisplaytoets

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

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

Eerst het apparaat reinigen

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.
Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.

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

Eerste keer verwarmen

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



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

Elektrische oven

1. Neem alle bakplaten en de draadgrill uit de oven.
2. Sluit de deur van de oven.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie .
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Zet de oven uit; zie

Grilloven

1. Neem alle bakplaten en de draadgrill uit de oven.
2. Sluit de deur van de oven.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe met de grill werken, .*
4. Laat de grill ongeveer 30 minuten werken.
5. Zet de grill uit; zie Hoe met de grill werken.



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

5 Hoe met de magnetron werken

Algemene informatie over magnetronbereiding

Om overkoken te voorkomen wanneer u water en andere vloeistoffen verwarmt in uw magnetronoven:

4. Gebruik geen afgesloten houders of houders met nauwe openingen.
5. Niet oververhitten.
6. Roer, voordat u de houder in de magnetron zet, de inhoud met een theelepel en open dan de deur en roer opnieuw wanneer hij halverwege is. Laat de theelepel er niet in zitten terwijl de oven werkt.
7. Bij het verwarmen van vloeistoffen zoals soep en sauzen kunnen deze onverwacht bellen vormen en overstromen voordat ze zelfs maar aan de kook komen. Laat uw oven niet onbeheerd achter als u dergelijke vloeistoffen verwarmt.

- Na het warmen van babyvoeding of drank in een voedingsflesje, schud en test de temperatuur voordat u het aan uw baby geeft. Vóór het verwarmen moet u de dop en het mondstuk van het flesje verwijderen.
- Verwijder voedsel uit de plastic verpakking vóór de bereiding of het ontdooien. In bepaalde uitzonderlijke omstandigheden zult u mogelijk voedsel moeten afdekken met een speciale nylon krimpfolie.
- Gebruik uw product niet voor het maken van popcorn tenzij u speciaal ontworpen zakken heeft voor gebruik in magnetronovens.
- Chocoladebonbons met weinig vloeistof en op meel gebaseerd voedsel moet voorzichtig worden verwarmd.
- Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet worden verwarmd in magnetronovens omdat ze kunnen exploderen, zelfs als het magnetronverwarmen is beëindigd.

De voordelen van het gebruik van microgolven

- In conventionele ovens dringt de warmte afgegeven door elektrische verwarmers of gasbranders in het voedingsmiddel door van buitenaf. Daarom wordt een enorme hoeveelheid energie verbruikt om de lucht erin, ovencomponenten en de het keukengerei te verwarmen.

In een magnetronoven wordt warmte geproduceerd door het voedingsmiddel zelf en de warmtestroom loopt van binnen naar buiten. Daardoor is er geen warmteverlies in het medium, op de binnenwanden van de oven of het keukengerei (als ze compatibel zijn met microgolven). Met andere woorden, alleen het voedsel wordt verwarmd.

- Magnetronovens verlagen aanzienlijk bereidingstijden. De tijd nodig bij magnetronbereiding is bijna de helft of een derde minder dan bij conventionele ovens. Veel hangt af van de dichtheid, de warmte en de hoeveelheid bestanddelen die bereid moeten worden.
- U kunt de natuurlijke smaak van voedingsmiddelen behouden door ze te bereiken in hun eigen sappen zonder veel kruiden toe te voegen, of helemaal zonder kruiden.
- Magnetronovens besparen energie. Energie wordt alleen gebruikt wanneer u eten bereid. Er is geen verspilde energie met een magnetron.
- U hoeft zich geen zorgen dat maken dat u vergeten bent vlees te laten ontdooien. Magnetronovens ontdooien bevroren voedsel in korte tijd, zodat u direct kunt beginnen met bereiden. Zo wordt het risico op bacteriëngroei verminderd.
- Voedingsmiddelen behouden hun voedingswaarde dankzij kortere bereidingstijden.
- Reinigen is ook gemakkelijker in vergelijking met conventionele ovens.

Microgolven in theorie

- Microgolven zijn een vorm van energie vergelijkbaar met radio- en televisiegolven. De magnetronbuis in uw magnetronoven produceert microgolfenergie. Microgolfenergie diffundeert in alle richtingen in de oven, worden gereflecteerd van de zijkanten en dringen dus gelijkmatig in het voedsel binnen. De microgolven veroorzaken een snelle vibratie in de moleculen van het voedsel. Deze vibratie vormt de warmte die het voedsel bereidt.
- De microgolven gaan niet door de metalen wanden van uw oven. Microgolven kunnen door materialen gaan zoals keramiek, glas of papier.

Waarom worden voedingsmiddelen verwarmd

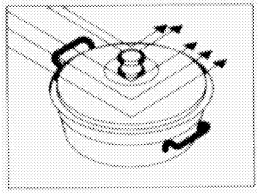
De meeste voedingsmiddelen bevatten water en watermoleculen vibreren wanneer ze worden onderworpen aan microgolven. Wrijving tussen moleculen produceert de warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt, het ontdooit indien bevroren, het bereid en het warm houdt. Als resultaat van de warmteopbouw in het voedsel

- Voedsel kan worden bereid met zeer weinig of geen olie;
- Ontdooien of eten bereiden in een magnetron is veel sneller dan in een conventionele oven;
- Vitamines, mineralen en voedingselementen in de voedingsmiddelen blijven behouden;
- De natuurlijke kleur en het aroma van het voedsel veranderen niet.

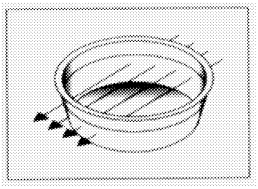
Houders geschikt voor de magnetron

Microgolven gaan door porcelein, glas, karton of plastic, maar niet door metalen. Daarom kan metalen keukengerei of keukengerei met metalen delen niet worden gebruikt in een magnetronoven.

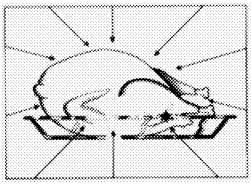
Microgolven worden gereflecteerd door metaal...



.... maar ze gaan door glas en porcelein....



... worden geabsorbeerd door de voedingsmiddelen..



OPGELET
Brandrisico!
Plaats nooit metalen of met metaal bedekte houders in uw magnetronoven.

OPGELET
Gebruik uw oven niet leeg en zonder schaal. Dit kan de oven beschadigen.

- Microgolven kunnen niet in metaal doordringen. Microgolven zullen gereflecteerd worden van alle metalen voorwerpen in de oven, hetgeen een gevaarlijke elektrische vonkontlading veroorzaakt.

De meeste warmtebestendige, niet-metalen houders zijn geschikt voor gebruik in een magnetronoven. Bepaalde houders kunnen echter materialen bevatten die niet geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. U kunt de volgende test uitvoeren om te bepalen of een houder geschikt is voor gebruik in de magnetron of niet:

- Plaats de houder die u wilt testen, leeg in de oven samen met een andere houder gevuld met water.
- Laat de oven werken op hoge energie gedurende een minuut. Als het water verwarmd is en de houder die u test is koud, dan is hij geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Aan de andere kant, als het water koud blijft en de naastgelegen houder warmt op, dan betekent dit dat de microgolven geabsorbeerd zijn door de houder en daarom is de betreffende houder niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

Glazen houders

- Vermijd het gebruik van houders gemaakt van zeer dun glas of loodkristal. Warmtebestendige glazen houders zijn geschikt voor gebruikt in magnetronovens. Aan de andere kant, vermijd in de magnetronoven het gebruik van breekbare glazen houders zoals water- en wijnglazen die kunnen breken als hun inhoud opwarmt.

Plastic houders

- Gebruik geen potten en borden gemaakt van plastic of melamine voor langdurig gebruikt in de magnetron; hetzelfde geldt voor zakken die gebruikt worden voor het opslaan van bevroren voedsel. Dit komt om dat zeer heet voedsel vroeger of later ertoe leidt dat de plastic houder smelten of vervormen. Gebruik dergelijke houders alleen voor kortdurend gebruik in de magnetron.

Kookzakken

- Kookzakken zijn geschikt voor gebruik in magnetronovens, op voorwaarde dat ze niet zijn ontworpen voor het bereiden van eten. Vergeet ze niet door te prikken zodat de stoom eruit kan ontsnappen. Gebruik nooit normale plastic zakken voor bereidingsdoeleinden, omdat ze zullen smelten en kapot gaan.

Papier

- U moet geen papier gebruiken voor langdurige bereiding. Dit zal ertoe leiden dat het papier in brand vliegt. Papieren borden zijn geschikt voor oliehoudend en droog voedsel dat kortdurende bereiding behoeft.

Gebruik geen gerecycleerd papier. Dergelijk papier kan fragmenten bevatten die vonkontlading kunnen veroorzaken.

Houten en tenen houders

- Omdat microgolven het uitdrogen van houten structuren veroorzaakt en ze broos maakt, moeten grote houten houders niet worden gebruikt.

Porceleinen houders

- Algemeen gesproken zijn houders gemaakt van dergelijke materialen geschikt voor gebruik in een magnetronoven, maar u moet ze eerst testen om er zeker van te zijn.

Metalen houders

- Metalen houders reflecteren de microgolven weg van het voedsel. Vermijd daarom het gebruik van dergelijke houders.

GEVAAR:
Bepaald kookgerei met hoge gehaltes ijzer of lood zijn niet geschikt voor gebruik als bereidingshouders.
Zorg dat u uw kookgerei test in termen van geschiktheid voor gebruik in de magnetron.

Kookgerei	Magnetron	Grill	Convectie	Combinatiemodi
Warmtebestendig glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Niet-warmtebestendig glas	Nee	Nee	Nee	Nee
Warmtebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja	Ja
Microgolf-veilige plastic schaal	Ja	Nee	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee	Nee
Metalen blad	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metalen rek	Nee	Ja	Ja	Nee
Aluminiumfolie & Houder van folie	Nee	Ja	Ja	Nee
* Gebruik alleen de metalen plaat die bij de oven geleverd is.				

Positionering van voedsel

- U zult optimale resultaten krijgen door het voedsel gelijkmatig in de houder te rangschikken. Deze methode kan op vele manieren worden toegepast voor bevredigende resultaten.
- U kunt een groot aantal identieke stukken bereiden (bijvoorbeeld aardappelen). Als u ze in een cirkel met gelijke afstanden rangschikt in de oven, zullen ze beter bereid worden. Vermijd het op elkaar plaatsen van stukken.
- Omdat de microgolven krachtiger werken op de buitenlagen van voedsel, moet u, wanneer stukken voedsel met verschillende vormen en diktes bereid worden, de dikke delen in het midden van de schaal plaatsen. Dit zal ervoor zorgen dat deze stukken het eerst bereid worden.
- Plaats vis en ander voedsel dat niet plat is, met de staart naar de rand van de schaal.
- U kunt zeer fijn gesneden stukken vlees op elkaar leggen. Dikkere items zoals worstjes en repen vlees moeten dicht bij elkaar geplaatst worden.
- Verwarm jus en sauzen in een aparte schaal. Nauwe diepe schalen zijn voor dit doel beter dan wijde, ondiepe. Houders mogen niet meer dan tweederde vol zijn wanneer u jus, sauzen of soepen verwarmt.
- Als u hele vis bereid, doorboor deze dan zodat de huid niet barst.
- Wanneer u krimpfolie, zakken of bakpapier gebruikt, doorboor dit dan of laat een opening over, zodat stoom kan ontsnappen.
- Kleine stukken voedsel zullen snelle bereid zijn dan grote stukken, en gelijkmatig gevormde stukken zullen snellen bereid zijn dan andere stukken. Voor de beste resultaten kunt u voedsel in gelijkmatige stukken van gelijke grootte snijden.

Hoogte van het voedsel

- Bij voedsel dat tamelijk dik is (in algemeen braadstukken), zal het onderste gedeelte sneller bereid worden. Dit betekent dat het soms nodig is om dergelijke items enkele keren om te draaien.
- Dikke of dichte items kunnen op een hogere positie worden geplaatst, zodat de microgolven kunnen werken op de onderste en middelste delen van het item.

Kooksuggesties

Factoren die de tijd in de magnetron beïnvloeden:

- De tijd in de magnetron hangt af van een aantal factoren. De temperatuur van de ingrediënten die in een recept worden gebruikt, kunnen de vereiste duur van de bereiding aanzienlijk beïnvloeden. Zo zal een cake gemaakt met ijskoude boter, melk en eieren aanzienlijk meer tijd in beslag nemen dan een gemaakt met ingrediënten op kamertemperatuur.
- In het bijzonder bij brood, cakes en roomsauzen wordt bij bepaalde recepten aanbevolen om het voedsel uit de oven te verwijderen voordat het helemaal bereid is. Dergelijk voedsel zal, als het afgedekt buiten de oven blijft staan, doorgaan met garen, omdat warmte van de buiten- naar de binnenlagen van het voedsel stroomt.

Als u items in de oven laat staan totdat ze volledig gaar zijn, riskeert u dat de buitenlaag verbrandt. In de loop van de tijd kunt u beter beoordelen hoe lang items nodig hebben om te bereiden en te laten staan.

- Laat items niet onbeheerd in de oven. Uw magnetronoven wordt automatisch belicht wanneer hij in werking is, waardoor u een oogje kunt houden op de conditie van de items die bereid worden.

Ontdooien

- De ontdooitijd kan afhangen van de vorm van het pak. Ondiepe, rechthoekige pakken ontdooien sneller dan diepe houders.
- Haal de items uit elkaar als ze beginnen te ontdooien. Ze zullen dan gemakkelijker ontdooien.
- Hoe meer voedsel u bereidt, des te langer zal het duren. Twee keer de hoeveelheid voedsel zal ruwweg twee keer zo lang duren. Het duur vier minuten om een aardappel te koken, het zal ongeveer zeven minuten duren om twee aardappels te koken.

De hoeveelheid microgolven die uw oven produceert, blijft constant ongeacht hoeveel voedsel u erin zet. Dit betekent dat hoe meer voedsel u erin zet, deze langer zal dit duren.

Vloeistofgehalte

- Het vloeistofgehalte beïnvloedt de bereidingstijd, omdat microgolven gevoelig zijn voor vocht. Voedsel met van nature een vochtgehalte (zoals groente, vis en pluimvee) zal sneller en gemakkelijker gaar worden. Wanneer u droge items bereidt, zoals rijst en peulvruchten, kunt u het beste water toevoegen.
- Denk eraan dat vocht in een magnetronoven wordt verwijderd, zodat u, als u drogere items bereidt zoals bepaalde groentes, u ze eerst moet bevochtigen met een beetje water of ze afdekken zodat ze hun vocht behouden.
- Wanneer u voedingsmiddelen met een laag watergehalte bereid (het ontdooien van brood, het maken van popcorn), vindt verdamping snel plaats. In dergelijke gevallen werkt de oven alsof hij leeg is en voedingsmiddelen kunnen verbranden. En de oven en kookgerei kan beschadigd raken. Zorg er daarom voor dat u de vereiste bereidingstijd juist instelt en nooit de oven onbeheerd laat tijdens het bereiden.

Stoom

- Het vocht in het voedsel leidt er soms toe dat de oven gaat stomen wanneer hij werkt. Dit is normaal.

Suiker

- Wanneer u voedingsmiddelen maakt met een zeer hoog suikergehalte zoals puddingen en taartjes, volg dan de aanbevelingen in uw receptenboek voor de magnetron op.

Als u de aanbevolen bereidingstijd overschrijdt, kan dit resulteren in verbranden van het voedsel of schade aan uw oven.

Voedseldichtheid

- Lichte, poreuze items zoals brood en cakes zullen minder tijd vergen dan zware, compacte items zoals braadvlees en stoofvlees. Weer voorzichtig wanneer u poreuze items in de magnetron bereidt, omdat ze geen harde droge oppervlakken hebben.

Botten en vetgehalte

- Botten geleiden warmte en vet kookt sneller dan vlees. Wanneer u stukken vlees met botten of vet bereidt, zorg er dan voor dat ze gelijkmatig garen en niet overmatig.

Voedselkleur

- Vlees of gevogelte dat vijftien minuten of langer bereid is, zal langzaam bruinen in zijn eigen vet. Om voedsel dat snel bereid is, een smakelijkere en geroosterde kleur te geven, kunt u het bedekken met barbecue- of sojasaus. Als u slechts een beetje van deze saus gebruikt, zodat dit de essentiële smaak van het voedsel niet beïnvloeden.

Het verlagen van de interne druk in het voedsel

- Veel soorten voedingsmiddelen zijn bedekt met huid. Er bouwt zich stoom op als ze worden bereid, waardoor ze kunnen barsten. Om dit te vermijden, moet de huid worden doorboord met

een vork of mes. U moet deze procedure toepassen bij aardappelen, kippenlevertjes, mosselen, eigeel, worsten en bepaalde soorten fruit en groente.

Omdraaien en omroeren van items onder het bereiden.

- Het is belangrijk om items om te roeren wanneer u ze bereidt in de magnetron. Bij het conventionele koken wordt voedsel geroerd om het te mengen. Bij bereiding in de magnetron wordt echter voedsel geroerd om een gelijke warmteverdeling te verkrijgen. Roer altijd van buiten naar het midden, omdat de buitenkant opwarmt vóór het midden.
- Met volumineuze en lange items zoals braadvlees en heel gevogelte moet u het omdraaien om ervoor te zorgen dat bovenkant en onderkant gelijkelijk gegaard worden. U moet mogelijk gesneden vlees en kip inderdaad omdraaien.
- Het omdraaien en roeren van item tijdens de bereiden is belangrijk om te garanderen dat alle kanten gelijkelijk gaar worden.

Verschillende bereidingstijden

- Om te beginnen probeert u altijd de minimale bereidingstijd en u controleert of het item gaar is. De bereidingstijden gegeven in deze handleiding zijn geschatte waarden. Bereidingstijden kunnen variëren overeenkomstig de afmetingen en types van het voedsel en de houders.

Nagaartijd

- Laat het voedsel een tijdje staan nadat het uit de oven verwijderd is. Bij het ontdooien, bereiden en opwarmen geeft het laten staan van de items gedurende een korte tijd constant betere resultaten. Dit komt omdat de warmte zich gelijkmatig rond het voedsel zal verspreiden.

In de magnetronoven zal voedsel voortgaan met garen, zelfs nadat de oven is uitgezet. De nagaarperiode zal de warmte van het voedsel verhogen met 3°C tot 8°C. Dit proces vindt niet plaats door de magnetronoven, maar door de warmte in het voedsel. De nagaartijd kan variëren overeenkomstig het soort voedsel. Soms is deze periode even kort als de tijd die het duurt om het voedsel uit de oven te halen en op te dienen. Deze periode kan verlengd worden tot wel tien minuten bij grote items.

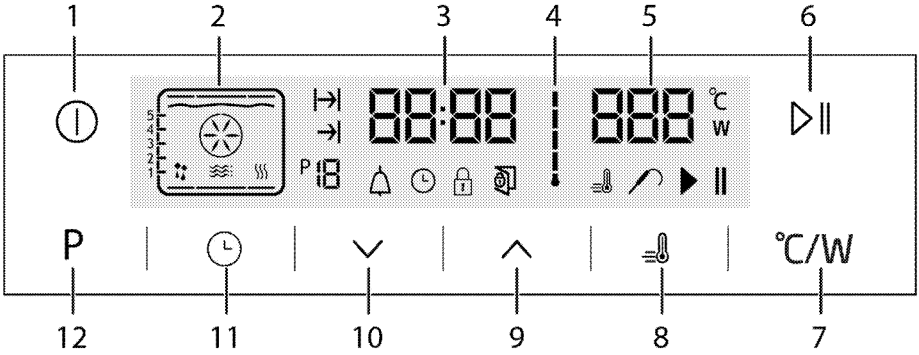
- Verwijder voedsel uit de plastic verpakking vóór de bereiding of het ontdooien. Onder bepaalde uitzonderlijke omstandigheden kan het noodzakelijk zijn om uw voedsel te bedekken met speciaal nylon krimpfolie.
- Het wordt speciaal aanbevolen bij items zoals vlees, kip, brood, cakes en roomsauzen om ze uit de oven te halen voordat ze volledig gegaard zijn en ze te laten staan totdat ze volledig gegaard zijn.

Hoe de magnetronoven te gebruiken

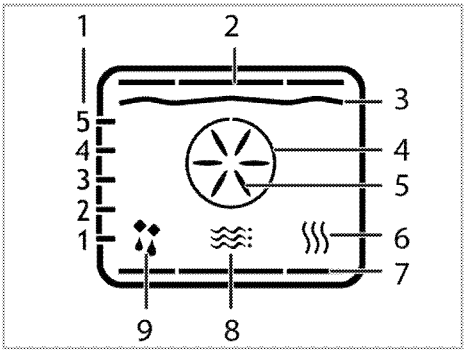
Voordat u de oven kan gebruiken, moet de timer worden ingesteld. Als de tijd niet is ingesteld zal de oven niet werken.

Uw magnetronoven werkt in 3 verschillende principes, namelijk alleen de magnetron, alleen de ovenfunctie en de gecombineerde modus.

Werkingsmodus	Beschrijving
Magnetron	Wanneer de oven alleen werkt in de magnetronmodus, produceert hij direct warmte in het eten. U kunt de magnetron gebruiken voor het opwarmen van maaltijden of dranken, ontdooien of koken. In de magnetron wordt eten gekookt, niet geroosterd.
Ovenfuncie	Alleen de ovenverwarmer bereidt het eten door het op te warmen. U kunt de oven gebruiken voor alle soorten bereiding en ook om te ontdooien. Maaltijden worden zowel gekookt als geroosterd in de ovenfunctie.
Gecombineerde modus	In de gecombineerde modus werken zowel de ovenverwarmer als de magnetron tegelijkertijd. Maaltijden worden gekookt en geroosterd in kortere tijd dan in de gecombineerde modus.



1 Aan/uit-toets
2 Functiedisplay
3 Huidige tijdinstellingsveld
4 Symbool binnentemperatuur oven
5 Aanduidingsveld temperatuur
6 Start/stop kooktoets
7 Insteltoets voor temperatuur/vermogen
8 Boostersymbool (snel voorverwarmen)
9 Plus-toets
10 Minus-toets
11 Instellingsknop
12 Terug naar functiedisplaytoets



1 Roosterstanden
2 Bovenverwarmer
3 Grillverwarmer
4 Turbo-verwarmer
5 Boost-ventilator
6 Warm houden
7 Onderwarmte
8 Magnetronsymbool
9 Stand met ventilatorwerking

: Symbool bereidingstijd
: Symbool einde bereidingstijd
: Functienummer
: Alarmsymbool
: Kloksymbool
: Toetsvergrendelsymbool
: Waarschuwingssymbool voor open deur
: Boostersymbool (snel voorverwarmen)
: Symbool vleesthermometer
: Symbool kookpositie
: Symbool koken in werking

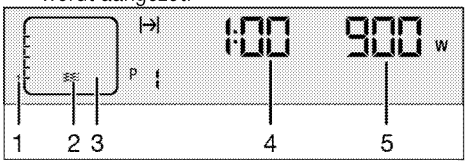
De functies verschillen per productmodel!

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

De oven keert terug naar het stand-by scherm nadat hij aan is gezet en de huidige tijd is ingesteld. Alleen de huidige tijd verschijnt op het scherm.

Werken in magnetronmodus

1. Raak ⏻ aan om de oven aan te zetten.
2. Het beginscherm verschijnt wanneer de oven wordt aangezet.



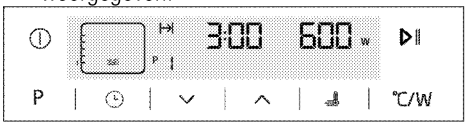
1 Roosterstanden
2 Magnetronsymbool
3 Functiedisplay
4 Veld voor bereidingstijd: Geeft de ingestelde bereidingstijd aan.
5 Indicatieveld voor magnetronvermogen / temperatuur

Dit scherm bevat de magnetronmodus met het vermogensniveau van de magnetron, aanbevolen plaats van het rek en de bereidingstijd.

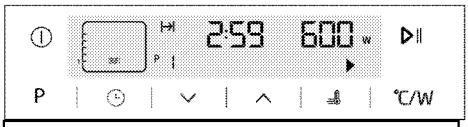
3. Als u het magnetronvermogen wilt veranderen, raak dan een keer ℃/W aan om naar het instellingsscherm voor het vermogen te gaan.

W symbool zal oplichten.

4. Raak ∧/∨ aan totdat het gewenste vermogensniveau verschijnt in het veld vermogensniveau. Raak ℃/W aan om het niveau in te stellen wanneer de gewenste waarde verschijnt op het scherm.
5. Raak voor kookduur eenmaal 🕒 aan. I→I-symbool zal ook knipperen.
6. Raak ∧/∨ aan om de gewenste bereidingstijd te selecteren en de instelling te bevestigen met 🕒. Zodra de bereidingstijd is ingesteld, zal I→I continu worden weergegeven.



7. Raak, als de bereidingstijd en de vermogensniveau's dit toelaten ⏯ aan om de bereiding te starten. De bereiding start.



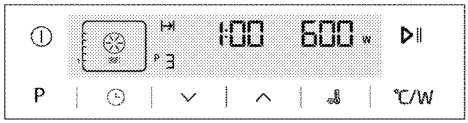
Als de deur open staat tijdens de bereiding, verschijnt "Pauze" op het scherm en de bereiding in de magnetron wordt geannuleerd. U moet, ⏯ nogmaals aanraken om de bereiding te hervatten na het sluiten van de ovendeur.

» De oven zal werken op het ingestelde niveau tot het einde van de door u ingestelde bereidingstijd. De ovenlamp brandt tijdens het bereidingsproces.

8. Nadat het koken is voltooid, verschijnt **"Einde"** en symbool II op het scherm en klinkt er een alarmsignaal.
9. Raak om het alarmsignaal te stoppen een willekeurige toets aan.

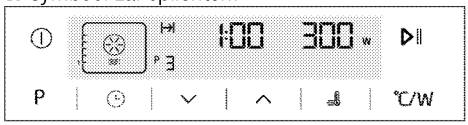
Werking in combimodus (tegelijkertijd oven en magnetron)

1. Raak ⏻ aan om de oven aan te zetten.
2. Raak ∧ of ∨ aan om de gewenste combimodus te selecteren.



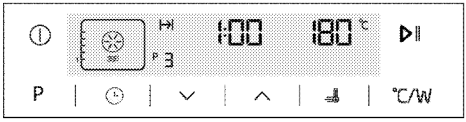
3. Als u het magnetronvermogen wilt veranderen, raak dan een keer ℃/W aan om naar het instellingsscherm voor het vermogen te gaan.

W symbool zal oplichten.

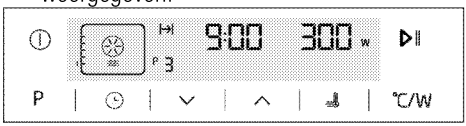


4. Raak ∧/∨ aan totdat het gewenste vermogensniveau verschijnt in het veld vermogensniveau. Raak ℃/W aan om het niveau in te stellen wanneer de gewenste waarde verschijnt op het scherm.
5. Als u de temperatuur wilt veranderen in de combimodus, raak dan twee keer ℃/W aan om naar het scherm voor temperatuurinstelling te gaan.

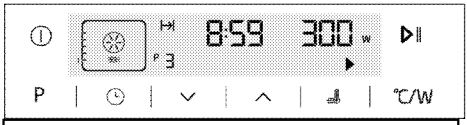
℃ symbool zal oplichten.



6. Raak ∧∨ aan totdat de gewenste temperatuur verschijnt in het indicatorveld voor temperatuur. Raak °C/W aan om de temperatuur in te stellen wanneer de gewenste waarde verschijnt op het scherm.
7. Raak voor kookduur eenmaal ◷ aan. I→I-symbool zal ook knipperen.
8. Raak ∧∨ aan om de gewenste bereidingstijd te selecteren en de instelling te bevestigen met ◷. Zodra de bereidingstijd is ingesteld, zal I→I continu worden weergegeven.



9. Als de bereidingstijd, het vermogen en de temperatuurwaarden goed zijn, raak dan ▷‖ aan om de bereiding te starten. De bereiding start.



Als de deur open staat tijdens de bereiding, ‖ verschijnt "Pauze" op het scherm en de bereiding in de magnetron wordt geannuleerd. U moet, ▷‖ nogmaals aanraken om de bereiding te hervatten na het sluiten van de ovendeur.

» De oven zal opwarmen tot de vooraf ingestelde temperatuur en zal deze temperatuur behouden tot het einde van de door u geselecteerde bereidingstijd. Tegelijkertijd zal de oven blijven draaien op het ingestelde magnetronvermogensniveau. De ovenlamp brandt tijdens het bereidingsproces.

10. Nadat het koken is voltooid, verschijnt **"Einde"** en symbool ‖ op het scherm en klinkt er een alarmsignaal.
11. Raak om het alarmsignaal te stoppen een willekeurige toets aan.

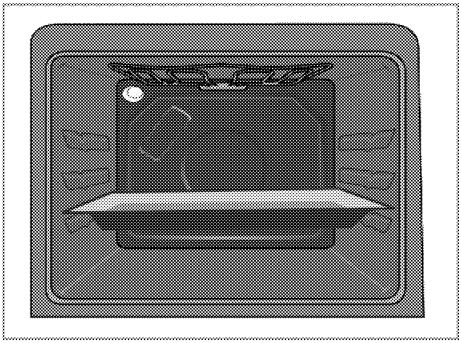
Tijdens de bereiding kunnen het magnetronvermogen en de bereidingstijd worden veranderd.

Voor magnetronfuncties geeft de ovenklok de bereidingstijd weer in minuten en seconden.

Bij magnetronbereiding alleen of bereiding in de combi-modus bij lage temperaturen kan de geur blijven hangen nadat het voedsel eruit genomen is, omdat de oven koud zal zijn terwijl de bereiding plaats vindt. Laat in zo'n geval uw oven werken in de kookmodus met behulp van de ventilator bij 230°C gedurende 20 minuten.

De elektrische oven uitschakelen

Raak ⏻ aan om de oven uit te schakelen.



Het eerste rek van de oven is het onderste rek.

Gebruik alleen het eerste rek voor bereiding in de magnetron.

Vanwege veiligheidsredenen is de maximum tijd die kan worden ingesteld voor de "Bereidingstijd" beperkt tot 12 minuten op het hoogste vermogensniveau. Op andere vermogensniveaus kan deze tijd oplopen tot 90 minuten.

Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in het scherm.

Het programma zal worden geannuleerd als de stroom uitvalt. U moet de oven opnieuw programmeren.

De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven volgens een functie werkt of als een semi-automatische of volautomatisch programma op de oven was ingesteld.

Zelfs als de oven is uitgeschakeld gaat de verlichting van de oven branden als u de deur opent.

Werkingsmodi voor de magnetron

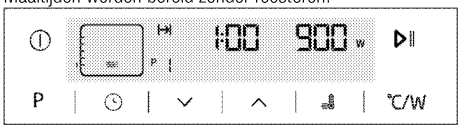
De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan variëren overeenkomstig de schikking op uw product.

Koken met verschillende rekken in de magnetron- en combi-modi is niet mogelijk. Ze zijn alleen geschikt voor koken met één rek.

De oven wordt niet verwarmd in de magnetronmodus alleen. Alleen het voedsel wordt verwarmd.

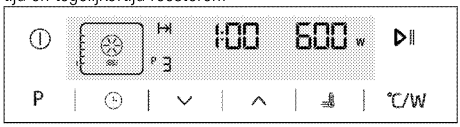
Magnetron

Alleen de magnetron werkt. Deze kan worden gebruikt om maaltijden en dranken op te warmen alsook te bereiden. Maaltijden worden bereid zonder roosteren.



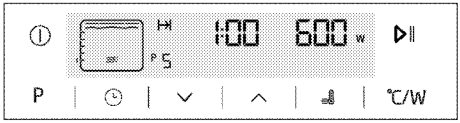
Magnetron + Ventilator Verwarmen

De verwarmer aan de achterkant van de oven werkt samen met de magnetron. Hete lucht, verwarmd door de achterste verwarmer, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. U kunt uw maaltijden bereiden in korte tijd en tegelijkertijd roosteren.



Magnetron + Volledige Grill

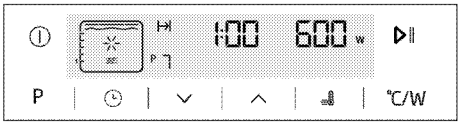
De magnetron en de grill aan de bovenkant van de oven werken. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.



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

Magnetron + Volledige Grill + Ventilator

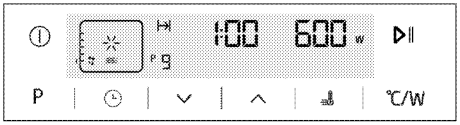
Microgolven en hete lucht, verwarmd door de volledige grill, worden zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.



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

Magnetron + Ontdooien

De magnetron en alleen de ventilator (op de achterwand) werken.
Dit is geschikt voor het langzaam ontdooien van korrelachtig diepvriesvoedsel bij kamertemperatuur en het afkoelen van bereid voedsel.



Functietabel

De functietabel geeft de functies weer die kunnen worden gebruikt in de magnetron- en combi-modi en hun respectievelijke minimum en maximum temperaturen.

Waarden voor het vermogen in Watt voor de magnetron zijn 100, 200, 300, 600 en 900.

Functie	Bereik vermogen (W)	Temperatuurbereik (°C)
Magnetron	100-900	-
Magnetron + Ventilator Verwarmen	100-600	40-280
Magnetron + Volledige Grill	100-600	50-280
Magnetron + Volledige Grill + Ventilator	100-600	50-280
Magnetron + Ontdooien	100-600	-

Tabel bereidingstijden

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

1ste rek van de oven is het onderste rek. Gebruik alleen het 1ste rek bij bereiding in de magnetron.

Gerecht	Bereidingsmodus	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Magnetronvermogen (W)	Bereidingstijd (ong. in min.)
Stokbrood met kip	Magnetron + Ventilator ondersteund	1.000	210	600	25
Hele kip	Magnetron + Ventilator ondersteund	1500	15 min. 230 daarna 200 ...	600	35
Bevroren pizza	Magnetron + Ventilator ondersteund	450	230	200	8
Kalkoen, dij (met bot)	Magnetron + Grill + Ventilator	1.000	230	300	30
Verse grote aardappels	Magnetron + Ventilator ondersteund	1.000	180	600	25
Aardappels gegratineerd *	Magnetron + Ventilator ondersteund	1250	180	600	25
Köfte gehaktbal	Magnetron + Ventilator ondersteund	1800	5 min. 230 daarna 170 ..	300	20
Hele vis	Magnetron + Grill + Ventilator	1.000	250	600	10
Vissticks	Magnetron + Ventilator ondersteund	600	230	300	12
Noedels met tomaten en aardappels	Magnetron + Ventilator ondersteund	1500	210	200	35
Kant-en-klaar maaltijd (kikkererwt met vlees)	Magnetron	400		600	3,5
Pilaf	Magnetron	400		600	4
Voór bereiding in de combimodus voorverwarmen Voorverwarmen dient te gebeuren met behulp van werkingsmodi van de oven. * Het wordt aanbevolen er geraspte kaas aan toe te voegen tijdens de laatste 5 minuten van bereiding.					

Ontdooien

Gerecht	Gewicht (g)	Magnetronvermogen (W)	Oplostijd (min.) (ongeveer)	Wachttijd (min.)	Suggesties
Al het rode vlees	250	200	6	10	Draai het voedsel na de helft van de tijd om.
	500	200	12	10	Draai het voedsel na de helft van de tijd om.
Gehakt	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Draai het voedsel na de helft van de tijd om.
Hele kip	1500	200	25	10	Draai het voedsel na de helft van de tijd om.
Kippenpoten	750	300	7	10	
Stokbrood met kip	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Hele vis	250	200	7	5	Draai het voedsel na de helft van de tijd om.
	500	200	10	5	Draai het voedsel na de helft van de tijd om.
Worsten	300	200	5	5	

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



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



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

Tips voor het bakken

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

Tips voor het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de bereidingsprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te roosteren dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- Elke centimeter vleesdikte vraagt ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd.
- Laat het vlees in de oven rusten gedurende ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de bereidingstijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

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

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



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

Hoe de elektrische oven te bedienen

Functietabel

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



De functies verschillen per productmodel.



De maximale instelbare bereidingstijd in de modi, behalve "warmhouden", is om veiligheidsredenen beperkt tot 6 uur.



Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in het scherm.



Het programma zal worden geannuleerd in het geval van een stroomstoring. U moet de oven dan opnieuw programmeren.



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



Zelfs als de oven is uitgeschakeld gaat de verlichting van de oven branden als u de deur opent.

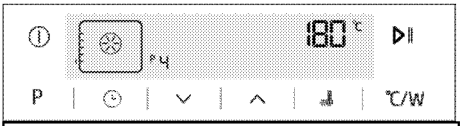
Functie	Aanbevolen temperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)
Hete lucht	180	40-250
Volledige grill	280	40-280
Lage grill	280	40-280
Eco ventilatorverwarming	180	160-220
Warm houden	60	40-100
* De functies verschillen per productmodel.		

Werkingsmodi

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

Ventilatorverwarming

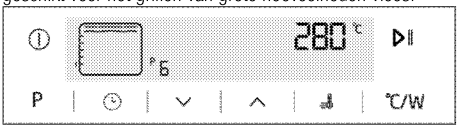
Hete lucht, verwarmd door de achterste verwarmer, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Dit is geschikt voor het bereiden van maaltijden op diverse rekhoogtes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor koken met meerdere schalen.



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

Volledige grill

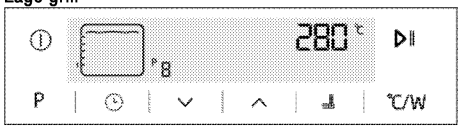
De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.



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

Lage grill

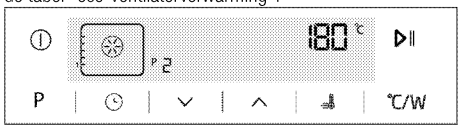
De kleine grill aan de bovenkant van de oven werkt. Geschikt voor het grillen en gratinschotels.



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

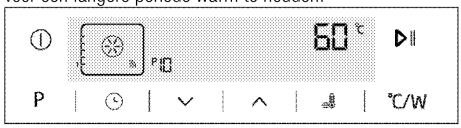
Eco-ventilatorverwarming

Om stroom te besparen, kunt u deze functie gebruiken i.p.v. de bereidingshandelingen die u zou uitvoeren bij het gebruiken van Ventilatorverwarming in het temperatuurbereik van 160-220°C. Maar de bereidingstijd wordt iets langer.
De kooktijden gerelateerd aan deze functie staan vermeld in de tabel "eco-ventilatorverwarming".

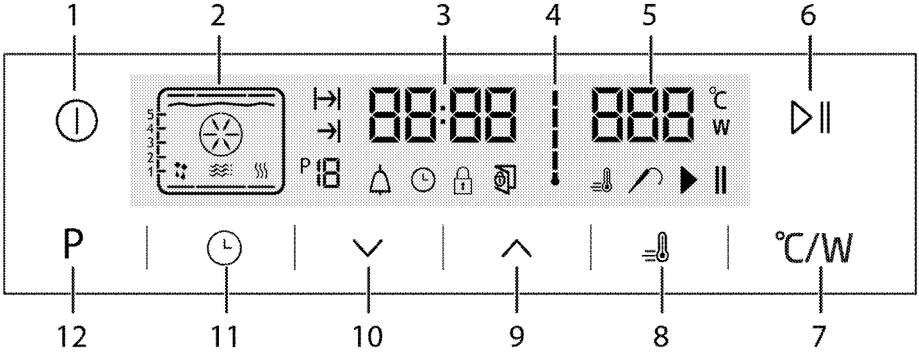


Warm houden

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



Hoe de regeleenheid van de oven te bedienen



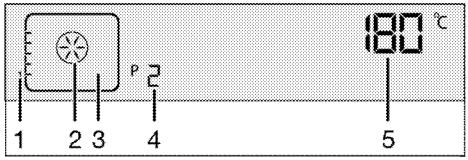
1 Aan/uit-toets
2 Functiedisplay
3 Huidige tijdinstellingsveld
4 Symbool binnentemperatuur oven
5 Aanduidingsveld temperatuur
6 Start/stop kooktoets
7 Insteltoets voor temperatuur/vermogen
8 Boostersymbool (snel voorverwarmen)
9 Plus-toets
10 Minus-toets
11 Instellingsknop
12 Terug naar functiedisplaytoets

: Symbool bereidingstijd
: Symbool einde bereidingstijd
: Functienummer
: Alarmsymbool
: Kloksymbool
: Toetsvergrendelsymbool
: Waarschuwingssymbool voor open deur
: Boostersymbool (snel voorverwarmen)
: Symbool vleesthermometer
: Symbool kookpositie
: Symbool koken in werking

Hoe de oven te bedienen

1. Raak de " ⏻"-toets 2 seconden aan om de oven te openen.

» De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer de oven aan wordt gezet. Als het scherm in deze stand staat, kunt u de functies bereidingstijd, einde bereidingstijd en booster (snelverwarming) instellen.



1 Roosterstanden
2 Functiedisplay
3 Functiesymbool
4 Functienummer
5 Vakje temperatuur/gewichtsindicator

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

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

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

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

» Het symbool ℃ knippert.

4. Raak de toetsen ∧∨ aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets ℃/W aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Plaats uw schotel in de oven.

7. Wanneer de temperatuur en de functie goed ingesteld zijn, raak dan de toets ▶‖ aan om het bereiden te starten. Het symbool ▶ verschijnt dan op het scherm.

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

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

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

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

Maaltijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen;

U kunt uw oven zich automatisch laten uitschakelen aan het einde van de bereidingstijd door de voor het gerecht geschikte temperatuur en functie te selecteren en door de bereidingstijd in te stellen.

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

» Het symbool ℃ knippert.

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

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

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

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

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

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

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

Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen;

U kunt ervoor zorgen dat de oven zich automatisch uitzet door de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van het bereiden op een later tijdstip in te stellen en het bereiden van uw gerecht verder handmatig te controleren zonder een bereidingsduurtijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets ⏻ aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen ∧∨ aan te raken.

3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets ℃/W aan.

» Het symbool ℃ knippert.

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

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

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

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

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

    Het symbool ▶ verschijnt dan op het scherm.

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

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

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

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

De booster instellen (snel voorverwarmen)

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

> De booster kan niet in de volgende standen gekozen worden: ontdooien, warm houden en reinigen. Wanneer er een stroomonderbreking is, worden de boosterinstellingen gewist.

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

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

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

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

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

De elektrische oven uitschakelen

Raak ⏻ aan om de oven uit te schakelen.

Activering van de toetsvergrendeling

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

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

» **"UIT"** verschijnt in het scherm.

2. Druk op ∧ om de toetsen te vergrendelen.

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

De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Na een stroomonderbreking blijven de toetsen vergrendeld als de stroom terugkeert.

Deactiveren van de toetsvergrendeling

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

»**"Aan"** verschijnt dan op het scherm.

2. Druk op de toets om de toetsen te ontgrendelen.

"UIT" verschijnt op het scherm wanneer de toetsen ontgrendeld zijn. Raak aan om te bevestigen.

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

De alarmklok instellen

U kunt de timer van het product gebruiken om u te waarschuwen of aan iets te herinneren, behalve voor het kookprogramma.

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

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

De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

2. Stel het alarm in met de toetsen en .

» Wanneer de alarmtijd ingesteld is, blijft het alarmsymbool branden en verschijnt de alarmtijd op het scherm.

3. Aan het einde van de alarmtijd knippert het symbool en weerklinkt het alarmsignaal.

Het alarm uitzetten

1. Het alarmsignaal weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, druk gewoon op een willekeurige toets.

» Het alarmsignaal stopt dan en de huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm.

Het alarm annuleren;

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

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

Het uur van de dag wijzigen

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

Instellingen van de huidige tijd worden ongedaan gemaakt in geval van stroomdefect. Het uur moet dan opnieuw worden ingesteld als de stroomstoring over is. De huidige tijd kan niet worden gewijzigd als een ovenfunctie in gebruik is.

Aanpassen van het volume

1. Raak met de oven in stand-by toets aan met korte intervallen totdat **'VOL'** op het scherm verschijnt.
2. Druk op toetsen / om een van de tonen L0, L1 of L2 in te stellen.
3. Om uw tijdsinstelling te bevestigen, raak de toets aan of wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.

Aanpassen van de ecolampinstelling

1. Raak met de oven in stand-by toets aan met korte intervallen totdat **'LP'** op het scherm verschijnt.
2. Druk op toetsen / om de Aan- of ECO-optie in te stellen.
3. Om uw tijdsinstelling te bevestigen, raak de toets aan of wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.
4. Bij instelling op AAN; als de ovendeur openstaat in stand-by en tijdens de werking is de lamp voortdurend AAN.
5. Bij instelling op ECO; als de ovendeur openstaat in stand-by en tijdens de werking

gaat de lamp AAN en na 15 seconden gaat hij UIT.

Als er tijdens de werking een toets wordt aangeraakt (m.u.v. toetsen ⏻ en 🌡) gaat de lamp AAN en gaat hij na 15 seconden UIT.

Tabel bereidingstijden

De gespecificeerde waarden werden bepaald in het labo. De waarden die voor u geschikt zijn, kunnen van deze waarden verschillen.

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Rekpositie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (ong. in min.)
Cakes op plaat*	Eén niveau		1	175	30 ... 40
Cakes in vorm*	Eén niveau		1	175	50 ... 60
Kaboutercakes*	Eén niveau		1	175	25 ... 35
Russisch gebak*	Eén niveau		1	200	8 ... 15
Walnootkoekjes*	Eén niveau		1	175	25 ... 30
	2 niveaus		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Deeggebak*	Eén niveau		1	200	35 ... 45
	2 niveaus		1 - 3	200	45 ... 55
Rijk gebak*	Eén niveau		1	190	25 ... 35
	2 niveaus		1 - 3	190	35 ... 45
Zuurdeeg*	Eén niveau		1	200	35 ... 45
Lasagne*	Eén niveau		1	200	30 ... 40
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén niveau		1	25 min. 250/max., daarna 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoofpotje)	Eén niveau		1	25 min bij 220 en daarna 180 ... 190	70 ... 90
Gebraden kip	Eén niveau		1	15 min. 250/max., daarna 190	55 ... 65
Kalkoen (gesneden)	Eén niveau		1	25 min. 250/max., daarna 190	150 ... 210
Vis	Eén niveau		1	200	20 ... 30

Wanneer er bij de bereiding twee platen tegelijkertijd worden gebruikt, plaatst u de diepe schaal bovenin en de ondiepe schaal onderin.

* Voor alle voedsel wordt aanbevolen om voorverwarming te doen.

Eco Ventilatorverwarming

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

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Rekpositie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (ong. in min.)
Cakes in bakpapier	Eén niveau		1	200	35 ... 40
Walnootkoekjes	Eén niveau		1	200	30 ... 35
Deeggebak	Eén niveau		1	200	40 ... 45
Rijk gebak	Eén niveau		1	200	40 ... 45

Tips voor het bakken van cake

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

Bakken en roosteren

Het 1ste rek in de oven is het **onderste** rek.

Open de deur niet in de Eco Ventilatorverwarmingsmodus.

Tips voor het bakken van gebak

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

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

Tips voor het bereiden van groente

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

Hoe de grill te bedienen

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

De grill aanzetten

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets ⏻ aanraakt om de oven te openen.
2. Raak toetsen ∧/∨ aan om de gewenste grillfunctie te selecteren.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets ℃/W aan.

» Het symbool ℃ knippert.

4. Raak de toetsen ∧/∨ aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets ℃/W aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Wanneer de temperatuur en de functie goed ingesteld zijn, raak dan de toets ⏯ aan om de grill te starten. Het symbool ▶ verschijnt dan op het scherm.

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

7. Raak opnieuw de toets ⏯ aan om de grill te stoppen.

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

De grill uitzetten

1. Raak de toets "⏻" circa 2 seconden aan om de oven te sluiten.

Tabel bereidingstijden voor grillen

Grillen met de elektrische grill

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ong.)
Vis	2...3	20...25 min. #
Gesneden kip	2...3	25...35 min.
Lamskoteletten	2...3	20...25 min.
Rosbief	2...3	25...30 min. #
Kalfskoteletten	2...3	25...30 min. #
Geroosterd brood	3	1...2 min.

afhankelijk van de dikte

7 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

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

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

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

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

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.
Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.

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

Reinigen van onderdeel van de magnetron

- Wis, als er zich stoom verzamelt binnen of om de buitenkant van de ovendeur, dit af met een zachte doek. Dit zou kunnen voorkomen als de magnetron gebruikt wordt in een omgeving met een hoge vochtigheid. En het is normaal.
- Verwijder geurtjes uit uw oven door het mengen van een kopje water met het sap en de schil van een citroen in een diepe kom die geschikt is voor de magnetron en zet de magnetron gedurende 5 minuten aan. Wis het grondig af en maak het droog met een zachte doek.
- Neem, als het noodzakelijk is om de ovenlamp te vervangen, contact op met een geautoriseerde serviceagent om deze te vervangen.
- De oven dient regelmatig gereinigd te worden en alle etensresten dienen verwijderd te worden. Het nalaten om de oven in een goede staat te houden, kan leiden tot verslechtering van het oppervlak wat de levensduur van het product nadelig kan beïnvloeden en mogelijk kan resulteren in een gevaarlijke situatie.
- Ruim dit product niet samen op met huishoudelijk afval. Het dient opgeruimd te worden bij de speciale afvalcentra van de gemeente

Let er op dat u het deurzegel niet beschadigd bij het reinigen van de ovendeur. Gebruik de oven niet als het zegel beschadigd is.

Het bedieningspaneel reinigen

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

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

De oven reinigen

Reinig de ovendeur

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

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

De ovenlamp vervangen

GEVAAR:
Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

De ovenlamp is een speciale elektrische lamp die bestand is tegen 300 °C. Zie *Technische specificaties,* voor details. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.

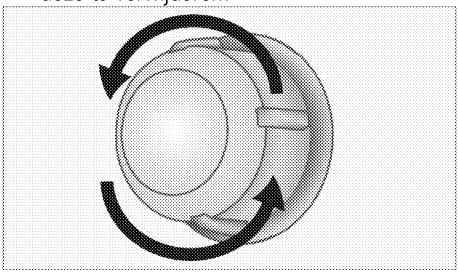
De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

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

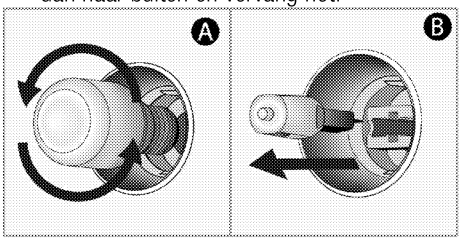
De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

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



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



4. Plaats het glazen deksel terug.

8 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is

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

Als de oven verwarmt en koelt, geeft deze metaalachtige geluiden.

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

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekkeraansluiting.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *De toetsenblokkering is mogelijk ingeschakeld. Schakel deze uit. (Zie.)*

Ovenverlichting werkt niet.

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

Oven verwarmt niet.

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

Er is een respons als ik lang op de toetsen/knoppen blijf drukken.

- Bedien de oven niet. Schakel de stroomonderbreker uit en ontkoppel het apparaat. Bel een Erkende Serviceagent.

De magnetron werkt niet.

- Het product is niet correct in het stopcontact gestoken >>> *Steek de stekker in het stopcontact.*
- De deur is niet correct gesloten. >>> *De deur moet "klikken" bij het sluiten.*
- Er kan een obstakel tussen de deur en het voorste deel van de oven zitten. >>> *Verwijder het obstakel en sluit de deur correct.*

Er zijn vreemde geluiden te horen wanneer de magnetron werkt.

- Er is een elektrische ontladingsvonk in de oven als gevolg van een vreemd metalen voorwerp. >>> *Verwijder het metalen voorwerp uit de ovenruimte..*
- Ovenaccessoires staan in contact met de wanden van de oven. >>> *Vermijd contact met de deur van de oven*
- Er zit los bestek of keukengerei in de oven. >>> *Verwijder het bestek of kookgerei uit de ovenruimte.*

Voedsel is niet opgewarmd of te langzaam opgewarmd.

- Correcte werkingsduur en/of vermogen zijn niet geselecteerd. >>> *Selecteer het juiste bereidingsvermogen en de tijd voor uw voedsel.*
- De hoeveelheid voedsel kan groter zijn dan normaal of het kan kouder zijn dan normaal. >>> *Stel extra bereidingstijd in. Controleer regelmatig om te voorkomen dat voedsel verbrandt.*
- Er zit los bestek of keukengerei in de oven. >>> *Verwijder het bestek of kookgerei uit de ovenruimte.*

Voedsel is te heet, droog of verbrand.

- Correcte werkingsduur en/of vermogen zijn niet geselecteerd. >>> *Controleer of u het juiste bereidingsvermogen en de tijd heeft geselecteerd voor uw voedsel. Bel een Erkend Serviceagent als uw oven beschadigd is.*

Soms zijn geluiden te horen wanneer de bereidingstijd verstreken is.

- De koelventilator kan in werking zijn. >>> *Dit is geen storing. De koelventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld. De ventilator zal automatische stoppen wanneer de temperatuur daalt tot een bepaald niveau.*



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