

SNELLE REFERENTIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

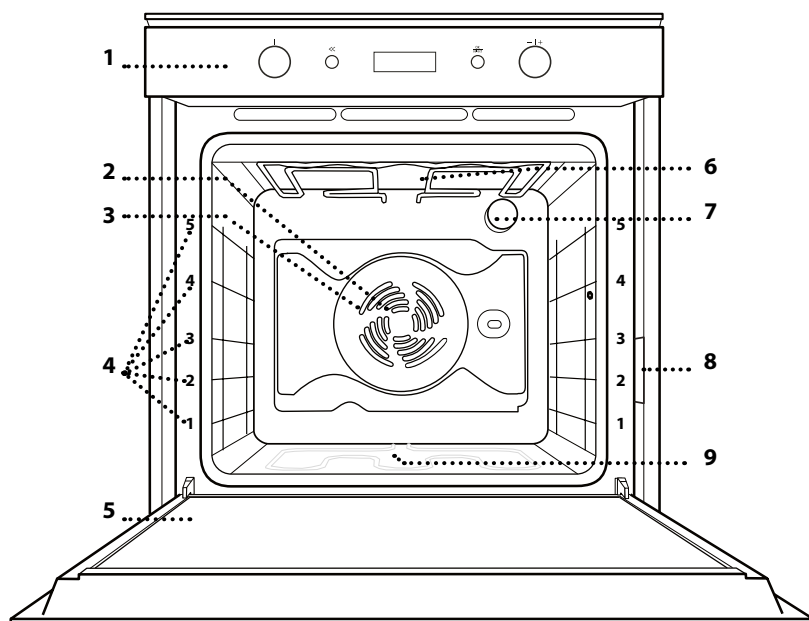
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op www.bauknecht.eu/register



Download de veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud van onze docs.bauknecht.eu en volg de procedure aan de achterzijde op.

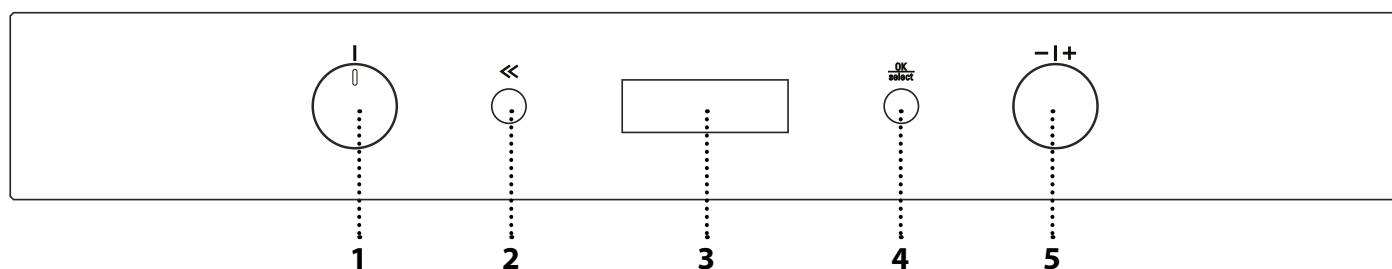
! Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement / grill
7. Lamp
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op "0" zetten om de oven uit te schakelen.

2. TERUG

Om terug te keren naar het vorige instellingenmenu.

3. DISPLAY

4. BEVESTIGINGSTOETS

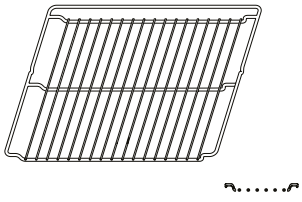
Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

5. REGELKNOP

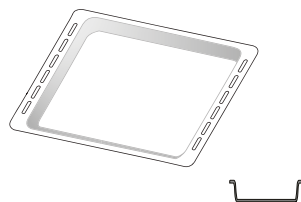
Om door de menu's te bladeren en instellingen aan te brengen of te veranderen.

Let op: Alle knoppen zijn drukgeactiveerde knoppen. Druk naar beneden op het midden van de knop om het uit de zitting te laten komen.

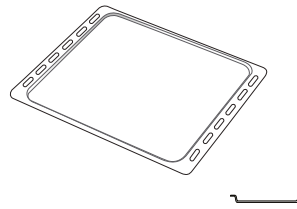
ROOSTER



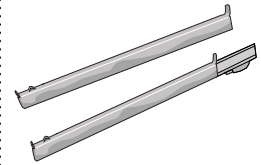
OPVANGBAK



BAKPLAAT



ROOSTERGELEIDERS (INDIEN AANWEZIG)



Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.
Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

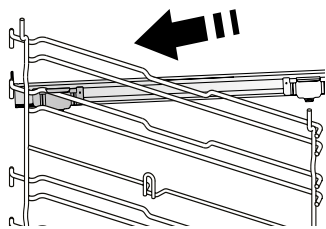
Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

MONTEREN VAN DE SCHUIFGELEIDERS

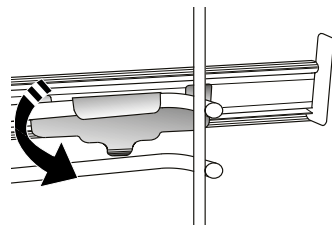
(UITSLUITEND IN BEPAALDE MODELLEN)

Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.



Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.

Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider drukken. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.



Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de roostergeleiders te verwijderen, verwijdert u de schroeven (indien aanwezig) aan beide kanten met behulp van een munt of een gereedschap. Til ze op en trek de onderste gedeelten uit hun zittingen: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken. Monteer de bevestigingsschroeven weer.

0 OFF
Om de oven uit te schakelen.

CONVENTIONEEL*
Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling op één steunhoogte.

TURBO HETE LUCHT
Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling op één steunhoogte.

HETE LUCHT
Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

GRILL
Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

TURBO GRILL
Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe. Het braadspit (indien aanwezig) kan met deze functie worden gebruikt.

MAXI COOKING
Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Gebruik de 1e of 2e steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren, om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen.

SNEL VOORVERWARMEN
Om de oven snel voor te verwarmen.

ECO HETE LUCHT*
Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Wanneer deze functie in gebruik is zal het ECO licht tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

PYROL **AUTOMATISCHE REINIGING**
Voor het verwijderen van kookresten met een extra hoge temperatuurcyclus (ca. 500°). U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cyclussen: een volledige cyclus en een snelle cyclus (ECO). Het is raadzaam om de volledige cyclus alleen te gebruiken bij een zeer vuile oven en de kortere cyclus als de functie met regelmatige tussenpozen wordt gebruikt.

INSTELLINGEN
Voor het wijzigen van de instellingen van de oven (tijd, taal, volume geluidssignaal, helderheid, Ecomodus, meeteenheid, vermogen).

Let op: Wanneer de modus Eco actief is, zal de display minder helder zijn en zullen de lichtschemelaars uitgaan om energie te besparen. Ze schakelen tijdelijk weer in wanneer op een willekeurige knop gedrukt wordt.



SPECIALE FUNCTIES

VLEES AUTO
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor vlees geselecteerd. Met deze functie wordt met tussenpozen de ventilator ingeschakeld op lage snelheid, om te voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.

GEVOGELTE AUTO
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor gevogelte geselecteerd. Met deze functie wordt met tussenpozen de ventilator ingeschakeld op lage snelheid, om te voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.

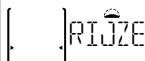
STOOF AUTO **STOOFSCHOTELS**
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor pastagerechten geselecteerd.

BROOD AUTO
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten brood geselecteerd.

PIZZA AUTO
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten pizza geselecteerd.

GEBAK EN TAARTEN AUTO
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten gebak geselecteerd (luchtig gebak, gevulde taarten, enz.).

* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr 65/2014

 **RIJZEN**
Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

 **WARMHOUDEN**
Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.


 **LANGZAAM GAREN**
Voor het zachtjes bereiden van vlees en vis, om ze mals en sappig te houden. Het is raadzaam om de braadstukken eerst in een pan aan te braden, om de buitenkant van het vlees dicht te schroeien, zodat de sappen beter worden vastgehouden. De bereidingstijden variëren van twee uur voor vis van 300 g tot vier of vijf uur voor vis van 3 kg, en van vier uur voor stukken vlees van 1 kg tot zes of zeven uur voor stukken vlees van 3 kg. Voor vlees variëren de tijden van 4 uur voor stukken van 1 kg tot 6-7 uur voor stukken van 3 kg.

HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

1. KIES EEN TAAL

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "ENGLISH" zal langs het display bladeren.

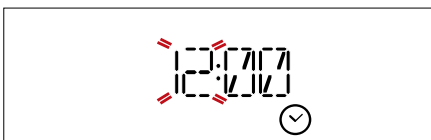


Draai aan *de instelknop* om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal. Druk op  om de selectie te bevestigen.

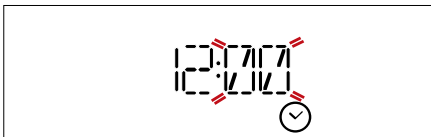
Let op: De taal kan daarna veranderd worden in het menu "Setting".

2. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Draai aan *de instelknop* om het juiste uur in te stellen en druk op : Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.




Draai aan *de instelknop* om de minuten in te stellen en druk op  om te bevestigen.

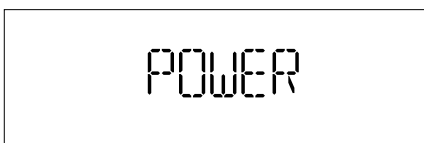
Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.


3. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

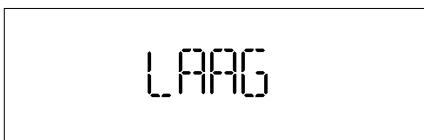
De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde verlagen.

Draai aan *de selectieknop* totdat "SETTING" op het display wordt getoond, daarna  indrukken om te bevestigen.

Draai aan *de instelknop* om het menu-item "Power" te selecteren en druk op  om te bevestigen.



Draai aan *de instelknop* om "Laag" te selecteren en druk op  om te bevestigen.



4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: Dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Hete lucht" of "Turbo hete lucht").

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Let op: Het is raadzaam de ruimte te luchten na het eerste gebruik van het apparaat.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Draai aan de *selectieknop* om de oven in te schakelen en de gewenste functie op het display te tonen: Op het display verschijnt het pictogram voor de functie en de basisinstellingen.



Om een item uit het menu te selecteren (het display geeft het eerste beschikbare item weer) aan de *instelknop* draaien totdat het gewenste item wordt weergegeven.

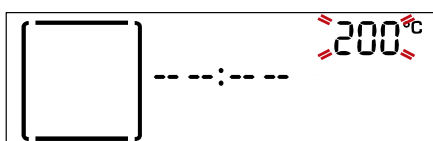


Druk op $\frac{OK}{select}$ om de selectie te bevestigen: het display toont de basisinstellingen.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.

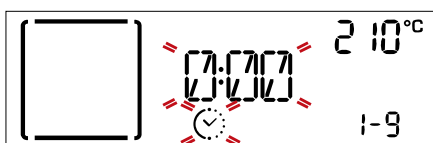
TEMPERATUUR/GRILLNIVEAU



Wanneer er een waarde knippert op de display, aan de *instelknop* draaien om het te veranderen, daarna op $\frac{OK}{select}$ drukken om te bevestigen en verder gaan met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Let op: Zodra de functie is ingeschakeld kan de temperatuur met behulp van *de instelknop* worden gewijzigd.

DUUR




Wanneer het  symbool knippert op de display, gebruik de *instelknop* om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op $\frac{OK}{select}$ om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op $\frac{OK}{select}$ om te bevestigen en de functie te starten. In dit geval kunt u niet het einde van de bereidingstijd instellen door een uitgestelde start te programmeren.

Let op: U kunt de bereidingstijd die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op \ll te drukken: gebruik *de instelknop* om het te wijzigen en druk dan op $\frac{OK}{select}$ om te bevestigen.

INSTELLEN VAN EINDE BEREIDING (UITGESTELDE START)

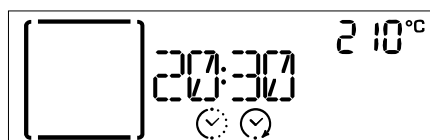
Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd.

Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.



Draai aan *de instelknop* om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op $\frac{OK}{select}$ om te bevestigen en de functie te starten.

Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.



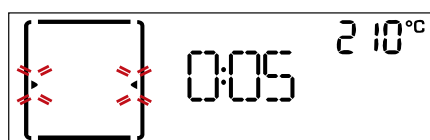
Opmerkingen: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.

Tijdens de wachttijd kunt u *de instelknop* gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen of druk op \ll om de instellingen te veranderen.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt drukt u op $\frac{OK}{select}$ om het tijdstip waarop de bereiding zal eindigen te bevestigen en om de functie te activeren.

Let op: Zodra de bereiding is gestart zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.



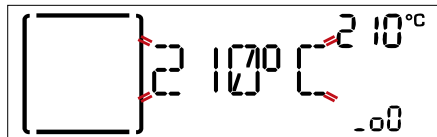
U kunt de *selectieknop* draaien naar 0 om de functie die is geactiveerd op elk gewenst moment te onderbreken.

4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft:



Open nu de deur open, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.

Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van *de instelknop* worden gewijzigd.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



Druk op $\frac{OK}{select}$ om verder te gaan met de bereiding in de handmatige modus (zonder een geprogrammeerde bereidingstijd) of draai aan *de instelknop* om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe tijdsduur in te stellen.

In beide gevallen blijven de instellingen van de temperatuur of het grillniveau gehandhaafd.

BRUINEN

Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.




Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond druk dan indien nodig op $\frac{OK}{select}$ om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten.



U kunt de functie op elk moment onderbreken door de *selectieknop* te draaien op 0 om de oven uit te zetten.

. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan de display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren ervoor zorgen dat de oven uitgeschakeld is en aan *de instelknop* draaien: Het  symbool knippert op de display.



Draai aan de *instelknop* om de gewenste duur in te stellen en druk dan opnieuw op $\frac{OK}{select}$ om de kookwekker te activeren.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.



Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscyclussen in. Gebruik *de instelknop* om de ingestelde tijd op de kookwekker te wijzigen; druk op \ll om de kookwekker op een willekeurig moment uit te schakelen.

Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

Draai aan de *selectieknop* om de oven in te schakelen en selecteer dan de gewenste functie.

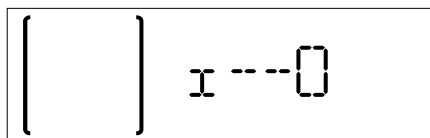
Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.



Voor het uitschakelen van de kookwekker de *selectieknop* naar 0 draaien om de functie die momenteel actief is te stoppen en druk dan op \ll .

. VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen, hou $\frac{OK}{select}$ en \ll tegelijk ingedrukt gedurende minstens vijf seconden.



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de oven om het even wanneer uitgeschakeld worden door de *selectieknop* naar 0 te draaien.

. AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

Vóór het activeren van deze functie ervoor zorgen dat u alle accessoires uit de oven hebt verwijderd, inclusief de geleiders van het rooster.

Draai aan de *selectieknop* om de automatische reinigingsfunctie te selecteren.



U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cyclussen: een volledige cyclus en een snelle cyclus (ECO).



Draai aan de *instelknop* om de gewenste cyclus te selecteren en druk op $\frac{OK}{select}$ om te bevestigen. de oven begint met de zelfreinigende cyclus, en de deur sluit automatisch: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft.






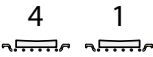



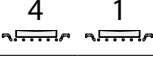



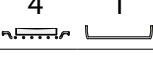

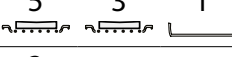



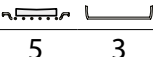

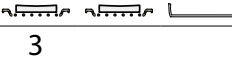



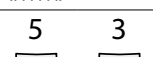

















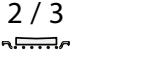



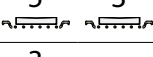

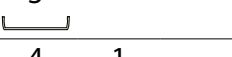



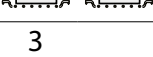

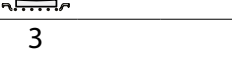




Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

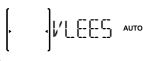




















Op het display verschijnt dan de huidige tijd.

Let op: net als bij de andere handmatige functies is het ook mogelijk om de eindtijd voor de automatische reinigingscyclus in te stellen.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		-	160-180	30-90	2/3 
		Ja	160-180	30-90	4 1 
Gevulde taart (kaastaart, strudel, vruchtentaart)		-	160-200	30 - 85	3 
		Ja	160-200	35-90	4 1 
Koekjes / taartjes		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160-170	20-45	4 1 
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Soesjes		Ja	180-200	30-40	3 
		Ja	180-190	35-45	4 1 
		Ja	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Meringues		Ja	90	110-150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1 
		Ja	90	140-160 ***	5 3 1 
Pizza (Dun, dik, focaccia)		-	220 - 250	20-40	2 
		Ja	220 - 240	20-40	4 1 
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Heel brood 1 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Broodjes		-	180 - 220	30 - 50	2 
Brood		Ja	180-200	30 - 60	4 1 
Diepvriespizza's		Ja	250	10 - 15	3 
		Ja	250	10 - 20	4 1 
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180-190	40-55	2 / 3 
		Ja	180-190	45 - 60	4 1 
		Ja	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Pasteitjes/bladerdeeghapjes		Ja	190-200	20-30	3 
		Ja	180-190	20-40	4 1 
		Ja	180-190	20-40 ***	5 3 1 
Lasagne/soufflé		-	190-200	40 - 65	3 
Pasta uit de oven/Cannelloni		-	190-200	25 - 45	3 



















RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		-	190-200	60 - 90	3
Kip/konijn/eend 1 kg		-	200-230	50 - 80	3
Kalkoen/gans 3 kg		-	190-200	90 - 150	2
Vis uit de oven/in folie (filet, heel)		Ja	180-200	40-60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180-200	50-60	2
Geroosterd brood		-	3 (hoog)	3-6	5
Visfilets/moten		-	2 (gemiddeld)	20-30 *	4 3
Worstjes / spiesen / spareribs / hamburgers		-	2 - 3 (gemiddeld- hoog)	15 - 30 *	5 4
Gegrilde kip 11,3 kg		-	2 (gemiddeld)	55-70 **	2 1
Rosbief rosé 1 kg		-	2 (gemiddeld)	35-50 **	3
Lamsbout/schenkel		-	2 (gemiddeld)	60-90 **	3
Geb. aardappelen		-	2 (gemiddeld)	35-55 **	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10-25	3
Lasagne en Vlees		Ja	200	50-100 ***	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45-100 ***	4 1
Vis en groente		Ja	180	30-50 ***	4 1
Complete maaltijd: Vruchtentaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40-120 ***	5 3 1
Gevulde braadstukken		-	200	80-120 ***	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50-100 ***	3

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

** Draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om (indien nodig).

*** Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

 www.docs.bauknecht.eu Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud van onze website om de lijst met geteste recepten te raadplegen die voor de beoordelingsinstituten zijn opgesteld, volgens de norm IEC 60350-1.

HANDMATIGE FUNCTIES						
	Conventioneel	Grill	Turbo Grill	Hete lucht	Turbo hete lucht	Eco Hete Lucht
AUTOMATISCHE FUNCTIES						
	Vlees	Gevogeltes	Stoofschotel	Brood	Pizza	Gebak
ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal of taartvorm op het rooster	Opvangbak / Bakplaat/ Taartvorm op rooster	Opvangbak	Opvangbak met 500 ml water	Bakplaat

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

• Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.

• Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

• Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

• Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
• Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

DE OVEN MET DE PYROCYCLUS REINIGEN

Raak de oven niet aan tijdens de Pyrocyclus.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus (totdat de ruimte klaar is met luchten).

Met deze functie kunt u vetspatten bij een temperatuur van ca. 500 °C verwijderen. Bij deze temperatuur veranderen de voedselresten in afzetting die gemakkelijk kan worden afgenomen met een vochtige spons als de oven afgekoeld is.

Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

De accessoires moeten uit de oven worden gehaald voordat u de Pyrofunctie inschakelt (ook de roostergeleiders).

Voor een optimale reiniging dient het ergste vuil met een vochtige spons verwijderd te worden voordat de Pyrofunctie wordt gebruikt.

De oven heeft twee verschillende functies voor pyrolysereiniging: de volledige cyclus zorgt voor een grondige reiniging als de oven extreem vuil is, terwijl de snelle cyclus (ECO) korter is en minder energie verbruikt, waardoor het meer geschikt is voor gebruik met regelmatige tussenpozen.

De Pyro-functie alleen uitvoeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Let op: Tijdens de pyrolyse reiniging kan de ovendeur niet worden geopend. Deze blijft vergrendeld totdat de temperatuur weer op een acceptabel niveau is.

Ventileer de ruimte tijdens en na de pyrolytische reinigingscyclus (totdat de ruimte volledig gelucht is).

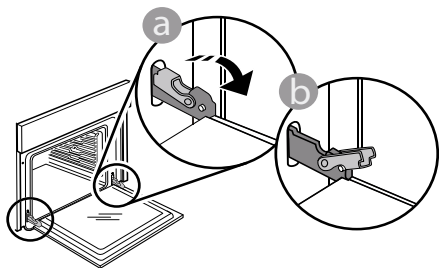
VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

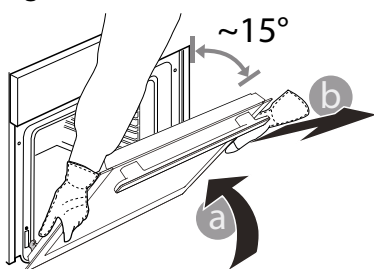
Let op: Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.
- Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.

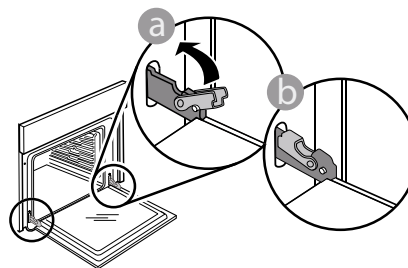


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

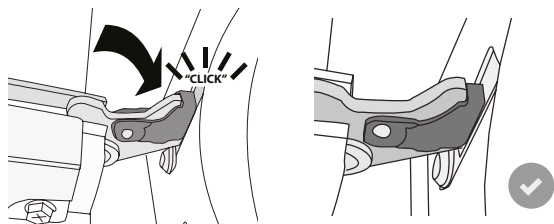


3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

PROBLEEMOPLOSSING



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.bauknecht.eu

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De deur is geblokkeerd.	Reinigingscyclus bezig. Storing aan het deurslot.	Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".


LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmtijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.


HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Hete Lucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

PRODUCT

 De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van onze website docs.bauknecht.eu

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

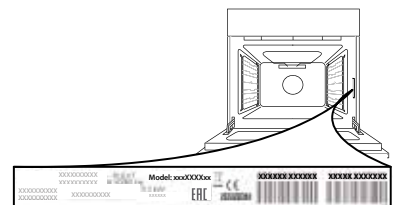
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.bauknecht.eu (u kunt deze QR-code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.

> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.



CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens staan in de garantiehandleiding. Wanneer u contact opneemt met de Consumentenservice gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



400010915538

Gedrukt in Italië

