

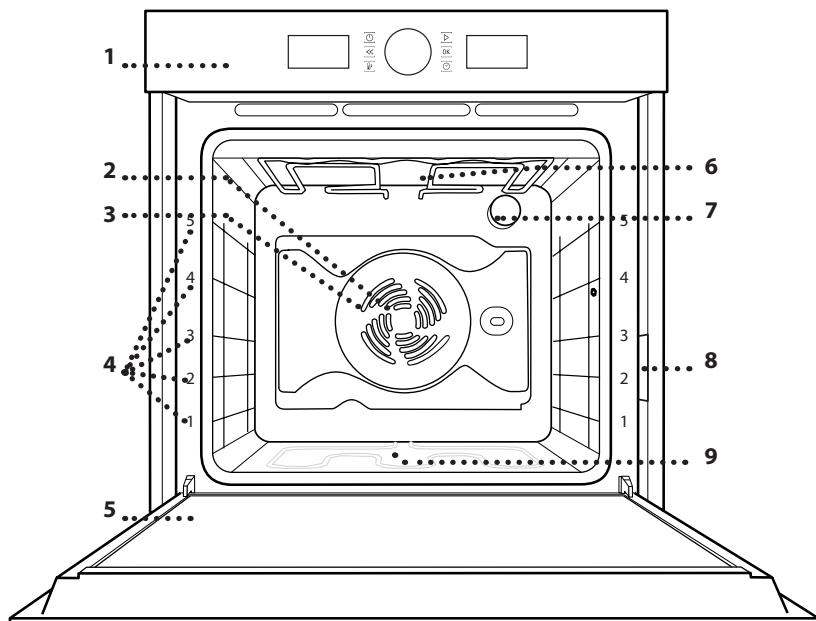

**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN
BAUKNECHT PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.bauknecht.eu/register



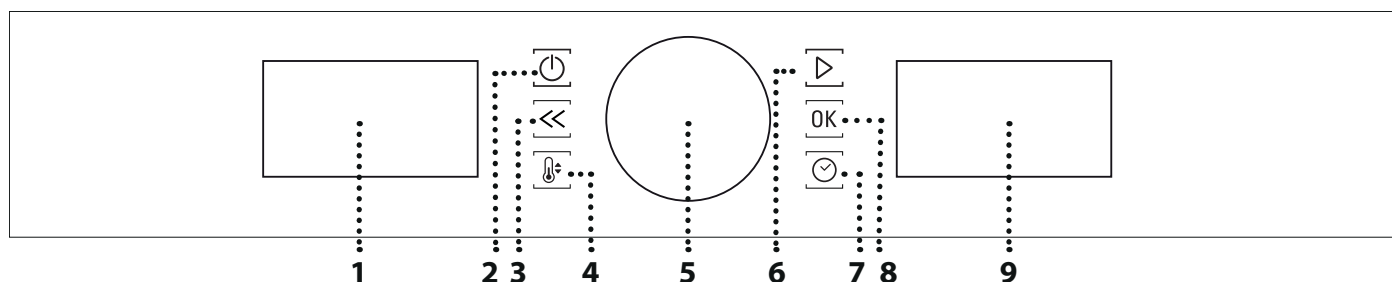
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

HET BEDIENINGSPANEEL



1. LINKER DISPLAY

2. AAN/UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie op elk gewenst moment te stoppen.

3. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

4. TEMPERATUUR

Om de temperatuur in te stellen.

5. KNOP

Om menu-items te selecteren of de instellingen van een functie te wijzigen.

6. START

Voor het starten van de functies en de bevestiging van de instellingen..

7. TIJD

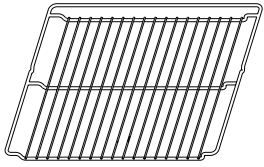
Voor het instellen of wijzigen van de tijd en het aanpassen van de bereidingstijd.

8. BEVESTIG

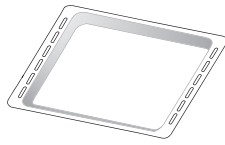
Voor het bevestigen van een item dat u hebt geselecteerd of van de instellingen van een functie.

9. RECHTER DISPLAY

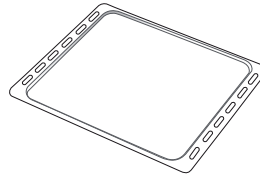
ROOSTER



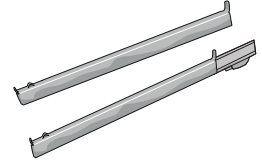
OPVANGBAK



BAKPLAAT



SCHUIFRAILS



Het aantal en type. 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.

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 dan de geleiders op en verwijder de onderste delen voorzichtig uit hun zitting: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

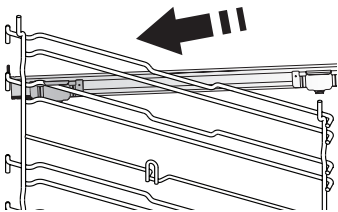
. Om de geleiders opnieuw te plaatsen moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken. Monteer de bevestigingsschroeven weer.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN

* (INDIEN AANWEZIG)

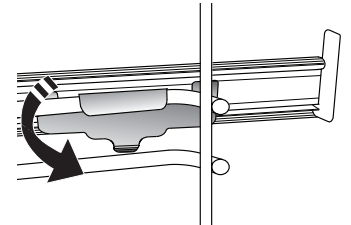
Let op: De schuifrails kunnen reeds op de roostergeleiders zijn gemonteerd: om ze te verwijderen trekt u ze naar buiten door eerst het klemmetje aan de onderkant los te maken. Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

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 op zijn plaats 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.



	CONVENTIONEEL Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
	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 water toe.
	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.
	CONVECTIEBAKKEN Voor de bereiding van vlees, bakken van taarten met vullingen of roosteren van gevulde groenten op één steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van zachte ventilatie met tussenpozen, waardoor het voedsel niet te veel uitdroogt.

A	AUTOMATISCHE FUNCTIES
	STOOFSCHOTELS Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor pastagerechten geselecteerd.
	VLEES 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.
	MAXI COOKING De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). 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.
	BROOD Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten brood geselecteerd.
	PIZZA Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten pizza geselecteerd.
	GEBAK EN TAARTEN Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten taart geselecteerd.

	SPECIALE FUNCTIES
	SNEL VOORVERWARMEN Om de oven snel voor te verwarmen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Conventionele"-functie selecteren. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.
	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 water toe. Het braadspit (indien aanwezig) kan met deze functie worden gebruikt.
	ECO HETELUCHT* 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, maar het kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op de OK-toets. 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.
	WARMHOUDEN Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.
	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.
	. AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO Voor het verwijderen van kookresten met een extra hoge temperatuurcyclus. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cyclussen: een volledige cyclus (PYRO) en een kortere cyclus (ECO). Het is raadzaam om de snellere cyclus op regelmatige tijdstippen te gebruiken en de volledige cyclus alleen als de oven erg vuil is.

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

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD REGELEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet.



Op het display gaan de twee cijfers die het uur aangeven knipperen: Draai aan de knop om het uur in te stellen en druk op **OK** om te bevestigen.



Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Draai aan de knop om de minuten in te stellen en druk op **OK** om te bevestigen.

Let op: Om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u **⊙** tenminste één seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen.

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

2. INSTELLINGEN

De meeteenheid, temperatuur (°C) en nominale stroom (16 A) kan eventueel worden gewijzigd.

Wanneer de oven uit staat houdt u **⊙** tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



Draai aan de selectieknop om de gewenste meeteenheid te selecteren, druk daarna op **OK** om te bevestigen.



Draai aan de selectieknop om het vermogen te selecteren, druk daarna op **OK** om te bevestigen.

Let op: 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 (16 A) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13 A) verlagen.

3. 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 "Convectiebakken").


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


Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Houd  ingedrukt om de oven in te schakelen.

Draai aan de knop om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken. Selecteer een functie en druk op .



Kies voor het selecteren van een subfunctie (indien aanwezig) de hoofdfunctie en druk daarna op  om te bevestigen en ga naar het functiemenu.



Draai aan de knop om de subfuncties op het rechter display te bekijken. Selecteer een functie en druk op  om te bevestigen.

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 het °C/°F pictogram knippert op het display draai dan aan de *knop* om de waarde te veranderen, druk daarna op  om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen van de andere waarden die kunnen worden geregeld.



U kunt tegelijkertijd ook het grillniveau instellen (3 = hoog, 2 = gemiddeld, 1 = laag).



Let op: Zodra de functie is geactiveerd kunt u de temperatuur of het grillniveau wijzigen door op  te drukken of rechtstreeks aan de *knop* te draaien.

DUUR




Wanneer het  symbool knippert op de display, gebruik de *instelknop* om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen.


Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op  om te bevestigen en de functie te activeren. 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  te drukken: Draai aan de *knop* om de tijd te veranderen, druk daarna op  om te bevestigen.

DE EINDTIJD VAN DE BEREIDING INSTELLEN 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. Wanneer de eindtijd gewijzigd kan worden wordt op het display weergegeven wanneer de functie afgelopen zou moeten zijn, terwijl het  pictogram knippert.



Draai eventueel aan de *knop* om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op  om te bevestigen en de functie te activeren.



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.



Let op: 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.

Druk op  of  om de instellingen van de temperatuur en van de bereidingstijd te veranderen: druk op  om te bevestigen wanneer het klaar is.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Als de waarden overeenkomen met de gewenste instellingen, druk dan op  om de functie activeren. Houd  ingedrukt om de actieve functie op enig moment te stoppen.

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 door \square in te drukken.

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 onderbroken. In de bereidingstijd is de voorverwarmingstijd niet inbegrepen. U kunt de gewenste temperatuur van de oven te allen tijde veranderen met de *knop*.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

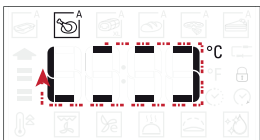


Voor het verlengen van de bereidingstijd zonder de instellingen te veranderen draait u aan de *knop* om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op \square .

. AUTOMATISCHE FUNCTIES

HERSTEL TEMPERATUUR

Wanneer tijdens een bereidingscyclus de oventemperatuur daalt omdat de deur is geopend wordt er voor het herstellen van de originele temperatuur een speciale functie ingeschakeld. Tijdens het herstel van de temperatuur geeft het display een "slang-animatie" weer totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.



Wanneer er een geprogrammeerde bereidingscyclus aan de gang is wordt de bereidingstijd verlengd, afhankelijk van hoe lang de deur was geopend, voor het verkrijgen van de beste resultaten.

. SPECIALE FUNCTIES

. AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

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).

Verwijder alle hulpstukken uit de oven voordat u de pyro-reinigingsfunctie activeert.

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

Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken. De Pyro-functie alleen uitvoeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Ga naar de speciale functies \square en draai de knop om \square te selecteren in het menu. Druk dan op \square om de selectie te bevestigen.

Druk op \square om de reinigingscyclus direct te bevestigen, of draai aan de knop om de korte cyclus (ECO) te selecteren.

Druk op \square om de reinigingscyclus direct te starten, of druk op \square om de eindtijd/startuitletstel in te stellen.

Bij het starten van de reinigingscyclus wordt de deur automatisch vergrendeld.

Tijdens de pyrolyse reiniging kan de ovendeur niet worden geopend. Deze blijft vergrendeld totdat de temperatuur weer op een acceptabel niveau is. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

Let op: De duur en temperatuur van de reinigingscyclus kunnen niet ingesteld worden.

. VERGRENDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u \square tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: De vergrendeling kan ook worden geactiveerd tijdens het bereiden.

Om veiligheidsredenen kan de oven te allen tijde worden uitgeschakeld door \square ingedrukt te houden.

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 verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

VLEES

- U kunt elke soort schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Houd er rekening mee dat er tijdens dit proces stoom kan ontstaan. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur. Open de deur voorzichtig want er kan stoom naar buiten komen.

Geadviseerd wordt om een druippan met een 200 ml kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

DESSERT

Bak fijn gebak met de statische functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie "Hete Lucht" en zet u de taartvormen op verschillende steunhoogtes, zodat de lucht goed kan circuleren.

Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het midden van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat het dessert dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "opzwellt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzigtiger.

Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

















































































PIZZA

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na tweederde van de bereidingsduur de mozzarella over de pizza.

RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20 - 25 °C). De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

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 (cheesecake, 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		—	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 0,5 kg		—	180 - 220	50 - 70	2 
Broodjes		—	180 - 220	30 - 50	2 
Brood		Ja	180-200	30 - 60	4 1  
Diepvriespizza's		—	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180-190	45 - 60	2 
		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
Gebraden varkensvlees met korst 2 kg		—	170	110-150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		—	200 - 230	50 - 80	3
Kalkoen / gans 3 kg		—	190-200	90 - 150	2
Gebakken vis (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 / kebab / spareribs / hamburgers		—	2-3 (gemiddeld- hoog)	15 - 30 *	5 4
Gegrilde kip 1 1,3 kg		—	2 (gemiddeld)	55 - 70 **	2 1
Rosbief rood 1 kg		—	2 (gemiddeld)	35 - 50 **	3
Lamsbout / schenkel		—	2 (gemiddeld)	60-90 **	3
Geb. aardappelen		—	2 (gemiddeld)	35-55 **	3
Gegratin. groenten		—	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.Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud van docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) voor de tabel met geteste recepten, ingevuld voor de certificatieoverheden in overeenstemming met de norm IEC 60350-1

HANDMATIGE FUNCTIES	Conventioneel 	Grill 	Turbo Grill 	Hete lucht 	Convectiebakken 	Eco HeteLucht
------------------------	-------------------	-----------	-----------------	----------------	---------------------	-------------------

AUTOMATISCHE FUNCTIES	Stoofschotels 	Vlees 	Maxi Cooking 	Brood 	Pizza 	Gebak en taarten
--------------------------	-------------------	-----------	------------------	-----------	-----------	----------------------

ACCESSOIRES	Rooster 	Bakplaat of taartvorm op het rooster 	Opvangbak / Dessertschaal / Bakplaat op rooster 	Opvangbak 	Opvangbak met 500 ml water 	Bakplaat
-------------	-------------	---	---	---------------	-----------------------------------	--------------

Zorg ervoor dat het apparaat 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.

Gebruik beschermende handschoenen tijdens alle handelingen.

Koppel de oven los van de netvoeding.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

. Reinig de oppervlakken met een vochtige doek. 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. Als hardnekkig vuil zich op de interne oppervlakken bevindt, is het raadzaam de functie automatische reiniging uit te voeren voor optimale reinigingresultaten.

. Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

. De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen .

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 pyro-reinigingscyclus (totdat de oven klaar is met ventileren).

Met deze functie kunt u door het koken veroorzaakte spatten verwijderen door een hoge temperatuur te gebruiken. 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.

Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken.

De oven heeft twee verschillende functies voor pyrolyse-reiniging: de standaardcyclus (PYRO-REINIGEN) biedt een grondige reiniging als de oven sterk vervuild is, de economische cyclus (ECO) is korter en verbruikt minder energie dan de standaard cyclus, waardoor het geschikt is voor gebruik op regelmatige tijdstippen. 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. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.

2. Schroef de kap van de lamp los, vervang het lampje en schroef de kap van de lamp weer vast.

3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik alleen halogeenvlampen van 20-40 W / 230 V, type G9, T300°C.

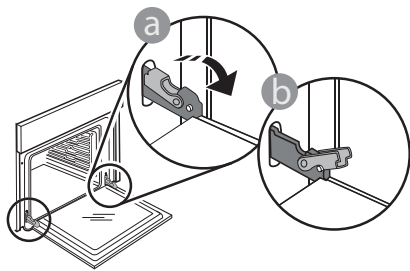
De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009).

De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

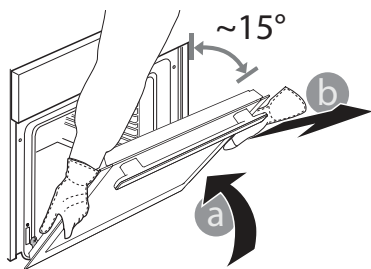
- Raak de halogeenvlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

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.



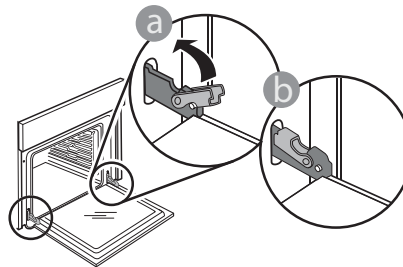
2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



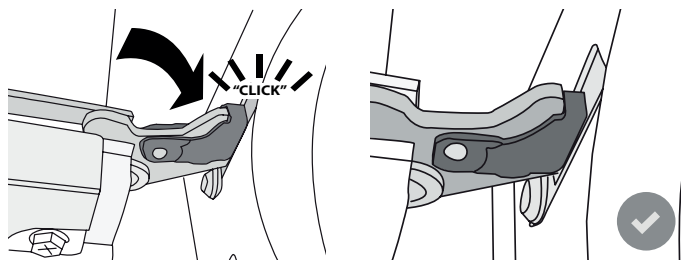
3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren

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 deze 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.

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.	Storing aan het deurslot. Reinigingscyclus bezig.	Zet de oven aan en weer uit, om te controleren of het probleem is opgelost. Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Softwareprobleem.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

- Op onze website docs.bauknecht.eu
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact neemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

