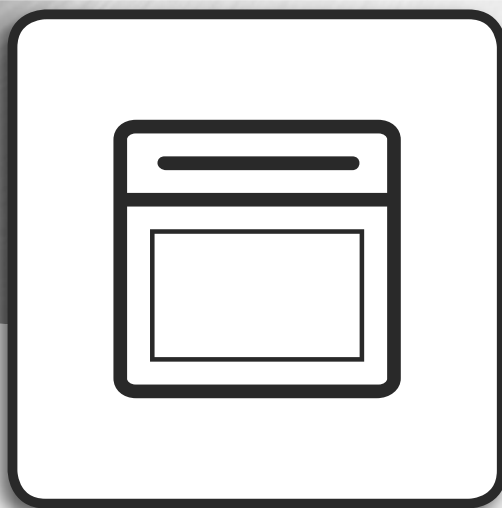




Gezondheid & Veiligheid, Gebruik en Verzorging
en **Installatie** gids



www.bauknecht.eu/register



NEDERLANDS	3
-------------------------	----------

NEDERLANDS

GEZONDHEID & VEILIGHEID, GEBRUIKS- AANWIJZING en INSTALLATIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT.

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

Index

Gezondheids- Veiligheidsgids

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	4
MILIEUTIPS	6
CONFORMITEITSVERKLARING	6

Gids voor Gebruik en Verzorging

PRODUCTBESCHRIJVING	7
BEDIENINGSPANEEL	8
BESCHRIJVING VAN DISPLAYS	8
ACCESSOIRES	9
PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES	9
VERWIJDER EN HERPLAATS DE ZIJROOSTERS	10
DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN	11
FUNCTIES	12
GEBRUIK VAN DE OVEN	14
HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN	14
DAGELIJKS GEBRUIK	15
NUTTIGE TIPS	17
BEREIDINGSTABEL	18
GETESTE RECEPTEN	20
REINIGEN	21
ONDERHOUD	22
VERWIJDEREN VAN DE DEUR	22
DE DEUR TERUGPLAATSEN	23
VERVANGEN VAN HET LAMPJE	24
PROBLEEMOPLOSSING	25
PRODUCT	27
CONSUMENTENSERVICE	27
Installatiehandleiding	28

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Bewaar ze voor toekomstige raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de regelknoppen.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand van het apparaat gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

WAARSCHUWING: Raak de

verwarmingselementen of de binnenkant niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken.

Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten. Wanneer het apparaat geschikt is voor het gebruik van een sonde gebruik dan uitsluitend de gaarthermometer die voor deze oven wordt aanbevolen. Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld.

Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet, olie of wanneer er alcohol (bijv. rum, cognac, wijn) wordt toegevoegd altijd in de gaten, er kan brandgevaar zijn. Gebruik ovenwanten om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

Open de deur na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit het apparaat haalt.

De ventilatieroosters voor warme lucht aan de voorkant van de oven mogen niet geblokkeerd worden.

TOEGESTAAN GEBRUIK

VOORZICHTIG: Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe timer of afzonderlijk systeem met afstandsbediening. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk, niet professioneel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten.

Geen ontplofbare brandbare stoffen zoals spuitbussen opslaan en geen benzine of andere brandbare materialen gebruiken in of in de buurt van

het apparaat: er kan brand ontstaan als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers).

INSTALLATIE

Het apparaat moet gehanteerd en geïnstalleerd worden door twee of meer personen. Gebruik beschermende handschoenen bij het uitpakken en installeren van het apparaat.

Installaties en reparaties moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften.

Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.

De installatie mag niet door kinderen worden uitgevoerd. Tijdens het installeren moeten kinderen er vandaan worden gehouden.

Houd, tijdens en na de installatie, het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, onderdelen van polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumentenservice. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.

Zorg er tijdens de installatie voor dat het apparaat het netsnoer niet beschadigt.

Het apparaat alleen activeren als de installatie is voltooid.

Het onderste gedeelte van het apparaat mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie. Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst. De minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven mag niet geblokkeerd worden.

Haal de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem.

Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur
- Brandgevaar.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften moet er een multipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm worden gebruikt en moet het apparaat geaard worden.

Vervang een beschadigde stroomkabel door een soortgelijk exemplaar. De stroomkabel mag uitsluitend vervangen worden door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in

overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften. Neem contact op met een erkend servicecentrum.

Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een tweepolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven en is

zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

Wend u tot een erkend servicecentrum indien de stroomkabel vervangen moet worden.

Als de bijgeleverde stekker niet geschikt is voor uw stopcontact, neem dan contact op met een erkende monteur.

De stroomkabel moet lang genoeg zijn om het apparaat, nadat dit is ingebouwd in het meubel, te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding. Niet aan de stroomkabel trekken.

Gebruik geen verlengkabels, meervoudige stopcontacten of adapters.

Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.

Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.

Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Gebruik geen stoomreinigers.

WAARSCHUWING: Verzeker u ervan dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het lampje vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de deurruit van het apparaat, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.

Draag bij reiniging en onderhoud beschermende handschoenen.

Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld, voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

MILIEUTIPS

AFVOEREN VAN VERPAKKINGSMATERIAAL

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven . De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN

Bij het afdanken van het apparaat dient u het onbruikbaar te maken door de stroomkabel af te snijden en de deuren en schappen (indien aanwezig) te verwijderen zodat kinderen niet in het apparaat kunnen klauteren en vast komen te zitten. Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar  of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking.

Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept. Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.

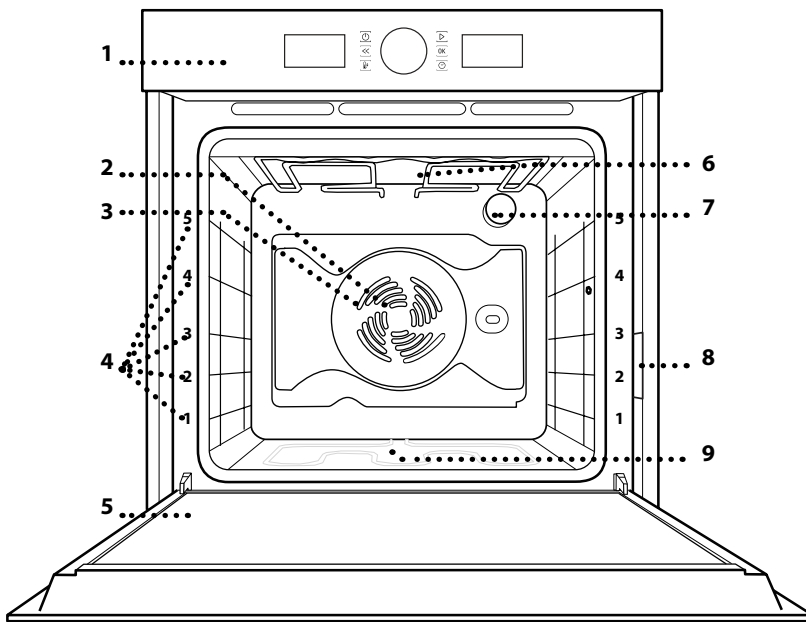
CONFORMITEITSVERKLARING

Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en gedistribueerd in overeenstemming met de voorschriften van de Europese richtlijnen:
LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU en RoHS 2011/65/EU.

Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met levensmiddelen en is in overeenstemming met de Europese Richtlijn (CE) nr.1935/2004.

Dit Apparaat voldoet aan de vereisten voor ecologisch ontwerp van de Europese verordeningen nr. 65/2014, en nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

PRODUCTBESCHRIJVING

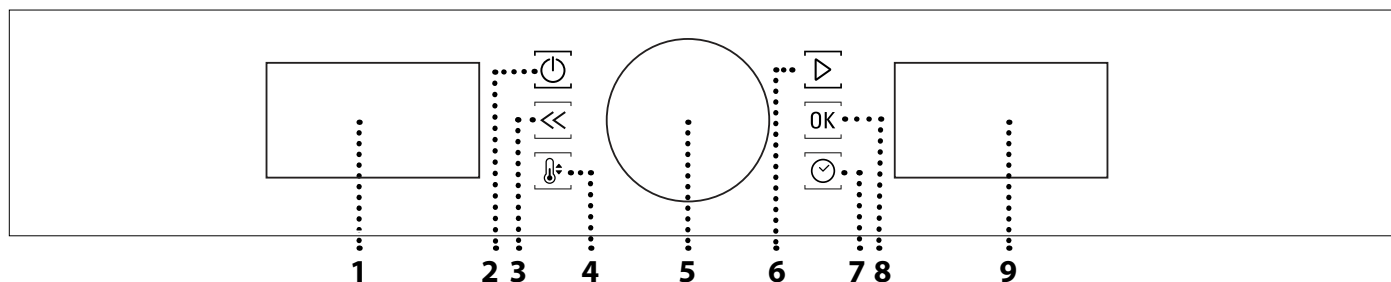


1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Lamp
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

Let op:

Tijdens de bereiding kan de koelventilator tijdelijk ingeschakeld worden om het energieverbruik te verminderen. Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken. Wanneer de ovendeur tijdens de bereiding wordt geopend, worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

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 bij het configureren van de instellingen terug te keren 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.

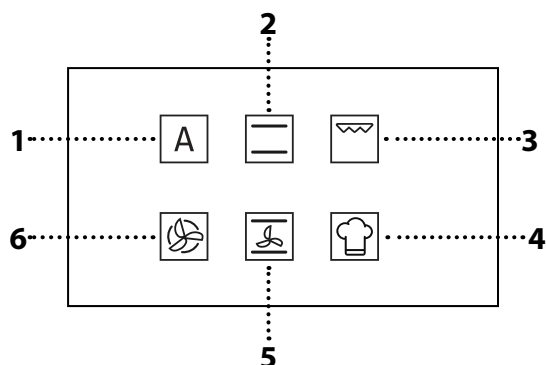
8. BEVESTIG

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

9. RECHTER DISPLAY

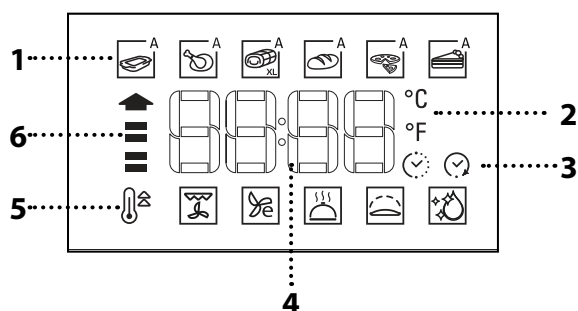
BESCHRIJVING VAN DISPLAYS

LINKER DISPLAY



1. Automatische functie
2. Conventionele functie
3. Grill functie
4. Speciale functies
5. Convectiebakken functie
6. Hete lucht functie

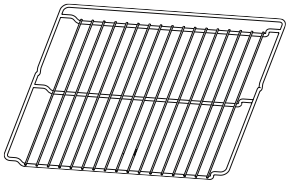
RECHTER DISPLAY



1. Groep automatische functies
2. Meeteenheid temperatuur
3. Tijdopties (duur, uitstel van start)
4. Digitale display (geeft bijvoorbeeld het volgende weer: de klok, alle functiewaarden of instellingen)
5. Groep speciale functies
6. Aanduiding van voorverwarmingsfase

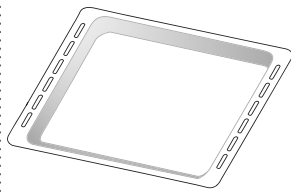
ACCESSOIRES

ROOSTER



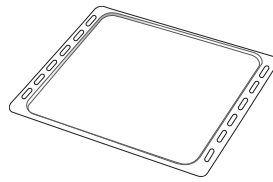
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

OPVANGBAK



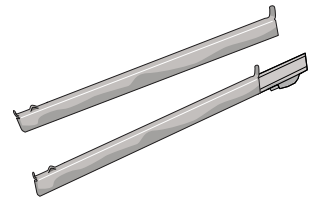
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjuss op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT



Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS



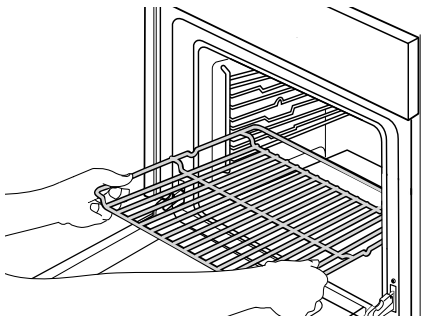
Hiermee kunnen accessoires gemakkelijker in de oven worden geplaatst en uit de oven worden gehaald.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

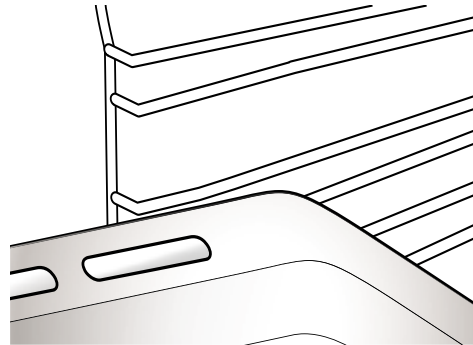
Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

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

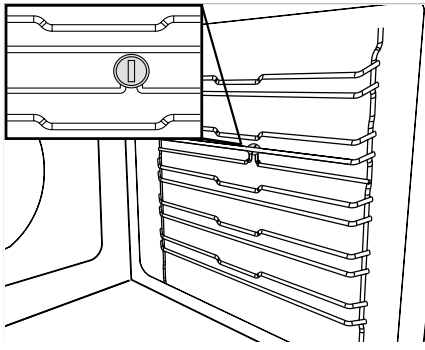


2. Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

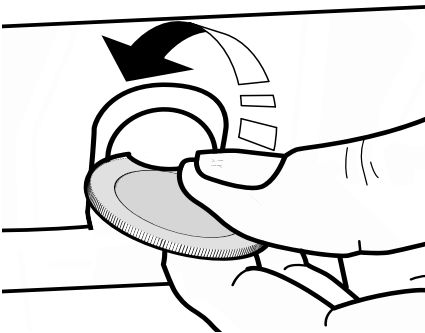


VERWIJDER EN HERPLAATS DE ZIJROOSTERS

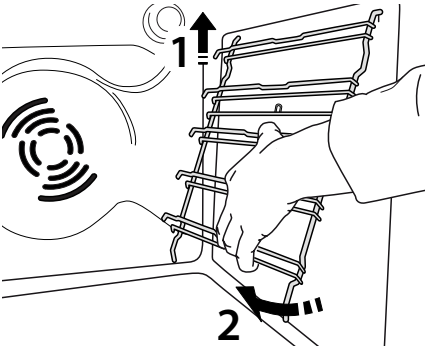
1. De zijroosters kunnen uitgerust zijn met twee stelschroeven voor een optimale stabiliteit.



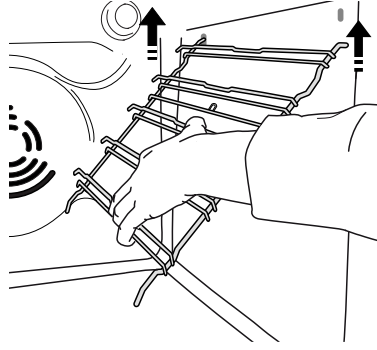
2. Verwijder de schroeven aan weerszijden met behulp van een muntstuk of een gereedschap.



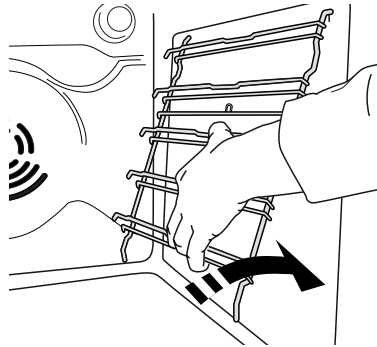
3. Om de roostergeleiders te verwijderen, tilt u de geleiders (1) op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting (2): de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.



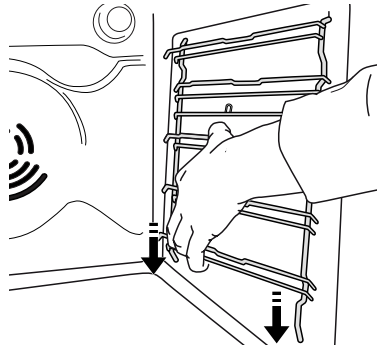
4. Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst.



5. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte.



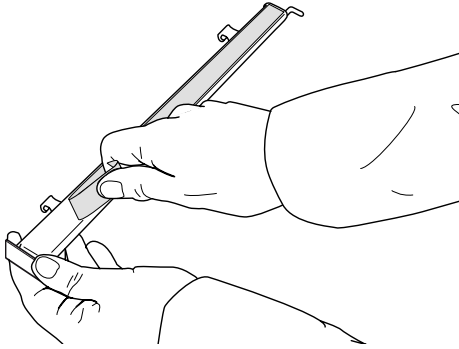
6. Laat ze in de juiste positie in de onderste zitting zakken. Monteer de stelschroeven terug.



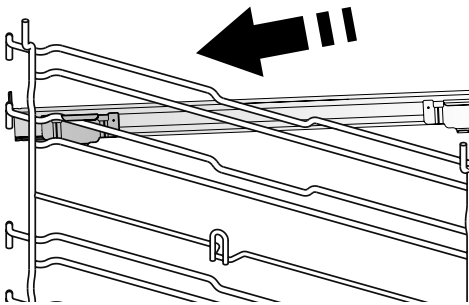
DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN

Let op: De schuifrails kunnen reeds gemonteerd zijn op de geleiders: om ze te verwijderen, trek naar buiten toe na eerst de onderste clip vrij te geven. Verwijder de roostergeleiders.

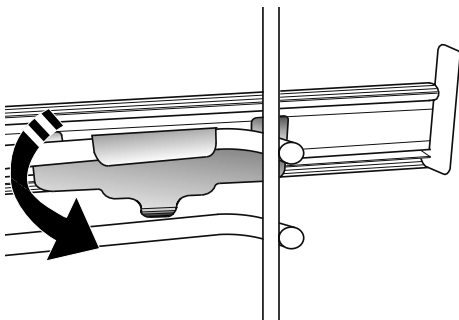
1. Verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.



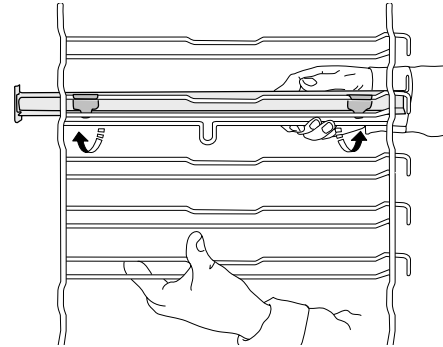
2. Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. (fig. A); duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.



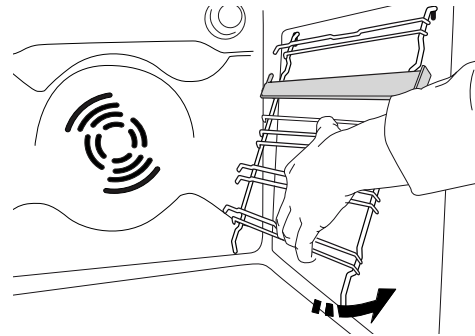
3. Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider drukken. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen.



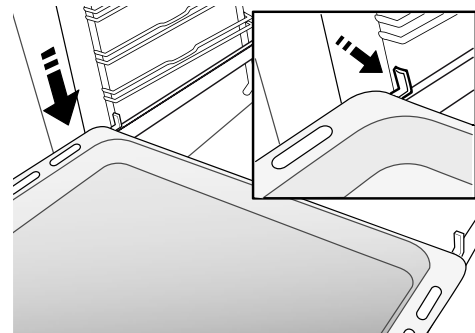
4. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau. De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.



5. Plaats de roostergeleiders terug.



6. Laat de accessoires tegen de roostergeleiders rusten.



A AUTOMATISCHE FUNCTIES

A STOOFSCHOTELS

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor elke bereiding met pasta (lasagne, cannelloni, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik steunhoogte 3. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

A VLEES

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor het braden van elk soort vlees (gevogelte, rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Gebruik steunhoogte 3. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden vóór de bereiding.

A 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. Gebruik de 1e of 2e steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden vóór de bereiding.

A BROOD

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type brood (baguettes, broodjes, sandwiches, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede of derde steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

A PIZZA

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type pizza (pizza met dunne bodem, thuisgemaakte pizza, focaccia, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

A GEBAK EN TAARTEN

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elke soort zoete ovenproducten (koekjes, cake, vruchtentaart, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede of derde steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de eerste of tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.

GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Aanbevolen wordt om het gerecht op de vierde of vijfde steunhoogte te zetten. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.

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. Gebruik de derde steunhoogte voor bereidingen op één steunhoogte, de eerste en vierde steunhoogte voor bereidingen op twee steunhoogtes en de eerste, derde en vijfde steunhoogte voor bereidingen op drie steunhoogtes. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.

CONVECTIEBAKKEN

Vlees en taarten met vloeibare vulling (hartig of zoet) bereiden op een steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. Verwarm de oven eerst voor.



SPECIALE FUNCTIES



SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen. Om de oven snel voor te verwarmen. Op het eind van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie. 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). Zet het vlees op de middelste steunhoogte. Er wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.



ECO HETELUCHT*

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. 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 (bijv.: vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels). Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte.



RIJZEN

Om zoet of hartig deeg goed te laten rijzen. Zet het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.



DIAMOND CLEAN

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.

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

GEBRUIK VAN DE OVEN



Lees de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig voordat u het product gebruikt

HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

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 selectieknoop om de gewenste meeteenheid te selecteren, druk daarna op **OK** om te bevestigen.



Draai aan de selectieknoop om de nominale stroom 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

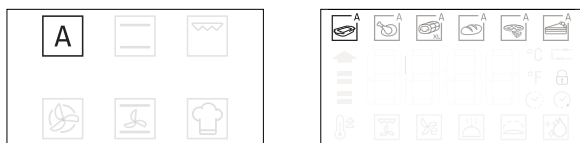
1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Druk op  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 die volgen (indien mogelijk).

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



Let op: Zodra de functie is gestart 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 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  te drukken: Draai aan de knop om het uur te wijzigen en druk op  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.

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 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.



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 knop gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen.

Druk op  of  voor het wijzigen van de instellingen voor temperatuur en bereidingstijd. Druk op  om te bevestigen wanneer het klaar is.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt, druk op  om de functie te activeren.

U kunt op elk gewenst moment  ingedrukt houden om de functie die momenteel actief is 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 door  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.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

De door u gewenste temperatuur kan altijd met behulp van de knop worden gewijzigd.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

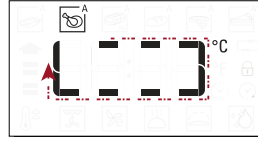


Voor het verlengen van de bereidingstijd zonder de instellingen te veranderen draait u aan de knop om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op .

. 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

DIAMOND CLEAN

Om de functie "Diamond Clean" te activeren, giet 200 ml water op de bodem van de ovenruimte wanneer de oven koud is en sluit de ovendeur.

Gebruik de speciale functies : draai aan de knop om  te selecteren op het menu en druk dan op  om te bevestigen.

Druk op  om de reinigingscyclus onmiddellijk te starten of druk op  om de eindtijd/uitgestelde start in te stellen.

Verwijder na de cyclus, nadat de oven afgekoeld is, al het resterende water in de oven en begin schoon te maken met een spons die met heet water vochtig is gemaakt (de reiniging is mogelijk niet effectief indien dit niet binnen 15 minuten gebeurt).

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

. VERGRENDELING

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



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: Het toetsenbord kan ook tijdens de bereiding worden vergrendeld.

Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door  in te drukken.

NUTTIGE TIPS

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 voorverwarmingstijd (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.

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 zijanten.

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

Gebruik voor taarten met vochtige vulling (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 twee derde 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.

VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste 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. 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.

Plaats een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1  
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		-	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 - 20	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/Hartige taartjes		-	190 - 200	40 - 65	3 
Gebakken Pasta/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min.)	STEUNHOOGTE 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
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
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilet/moten vis		-	2 (midden)	20 - 30 *	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30 *	5 4
Gebraden kip 11,3 kg		-	2 (midden)	55 - 70 **	2 1
Rosbief rosé 1 kg		-	2 (midden)	35 - 50 **	3
Lamsbout / schenkel		-	2 (midden)	60 - 90 **	3
Geb. aardappelen		-	2 (midden)	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 & Groenten		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.

FUNCTIES						
	Conventioneel	Grill	Turbo Grill	Hete lucht	Convectiebakken	Eco HeteLucht
AUTOMATISCHE FUNCTIES						
	Stoofschotel	Gebraden vlees	Maxi Cooking	Brood	Pizza	Gebak / Taarten
ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal of taartvorm op het rooster	Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Ovenschaal		Opvangbak met 500 ml water

GETESTE RECEPTEN

Opgesteld voor de certificeringsinstanties, volgens de norm IEC 60350-1

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	steun- hoogte	TEMP. (°C)	DUUR (Min.)	ACCESSOIRES* EN OPMERKINGEN
Koekjes van kruimeldeeg		-	3	150	35 - 50	Opvangbak / bakplaat
		Ja	3	150	25 - 40	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1 - 4	150	25 - 35	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/ bakplaat
Kleine taartjes (Small cakes)		-	3	170	25 - 35	Opvangbak / bakplaat
		Ja	3	160	20 - 30	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1 - 4	160	25 - 35	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/ bakplaat
Cake zonder vet		-	2	170	30 - 40	Taartvorm op rooster
		Ja	2	160	30 - 40	Taartvorm op rooster
		Ja	1 - 4	160	35 - 45	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
2 appeltaarten		-	2	185	70 - 90	Taartvorm op rooster
		Ja	2	175	70 - 90	Taartvorm op rooster
		Ja	1 - 4	175	75 - 95	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Toast		-	5	3 (hoog)	4 - 6	Rooster
Hamburgers		-	5	3 (hoog)	18 - 30	Steunhoogte 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om) Steunhoogte 4: opvangbak met water

*Als er geen accessoires zijn bijgeleverd kunnen ze aangeschaft worden bij onze Consumentenservice.
De indicaties in de tabel zijn van toepassing zonder gebruik van de looprails. Doe de tests zonder deze.

Energiezuinigheidsklasse (volgens de norm IEC 60350-1): gebruik de betreffende tabel om de testen uit te voeren.

Voorverwarm de lege oven (volgens de norm IEC 60350-1): test de functies "CONVENTIONEEL", "HETE LUCHT", "SNELLE VOORVERWARMING".

Let op: De functie gebak gebruikt alleen de bovenste en de onderste verwarmingselementen zonder heteluchtcirculatie. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

FUNCTIES				
	Gebak en taarten	Convectiebakken	Hete lucht	Grill

REINIGEN

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik tijdens alle werkzaamheden beschermende handschoenen.

Voer de benodigde

werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.

Koppel de oven los van de netvoeding.

Gebruik geen staalwol,

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

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.
- Activeer de functie "Diamond Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.
- Het bovenste verwarmingselement van de grill kan omlaag worden gezet, om het bovenste paneel van de oven te kunnen 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.

ONDERHOUD

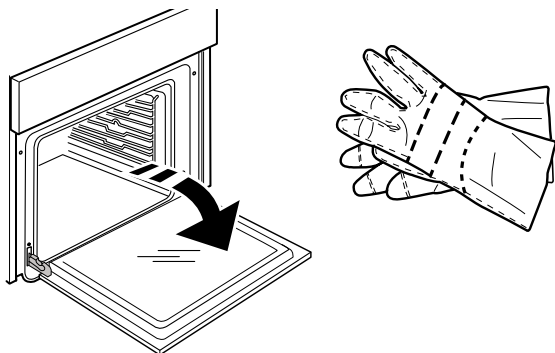
Gebruik beschermende handschoenen tijdens alle handelingen.

Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.

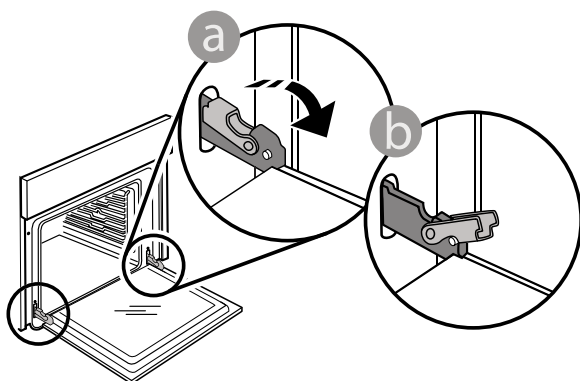
Koppel de oven los van de netvoeding.

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

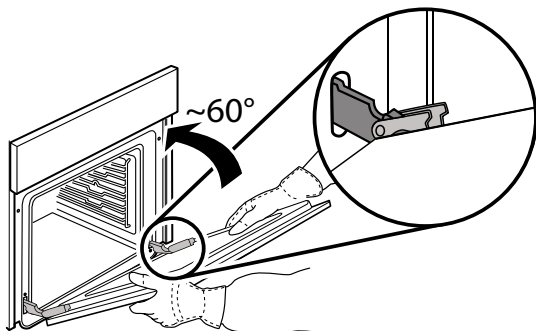
1. Open de deur helemaal.



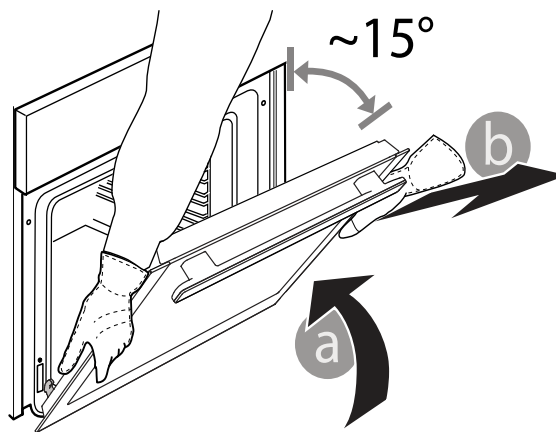
2. Duw de vergrendelingen zo ver mogelijk naar beneden.



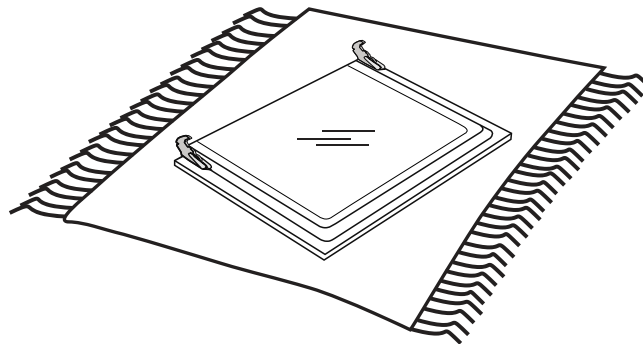
3. Sluit de deur zo ver mogelijk.



4. 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.

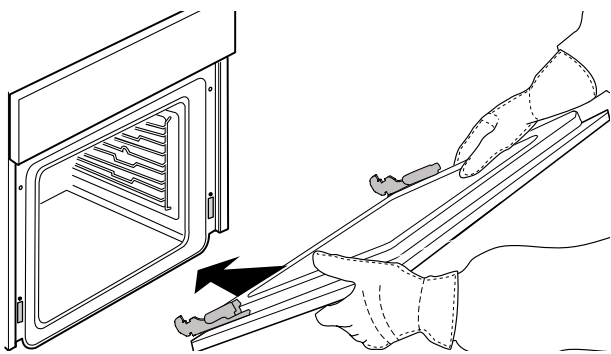


5. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

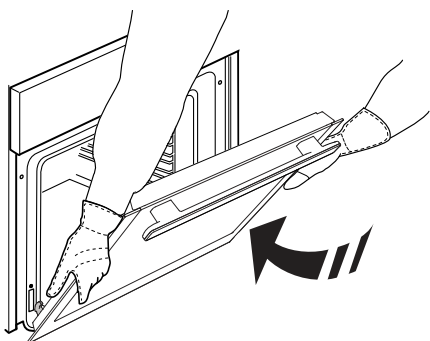


DE DEUR TERUGPLAATSEN

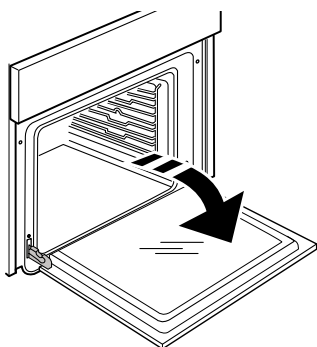
1. Beweeg de deur in de richting van de oven en lijn de haken van de scharnieren uit met de zitting.



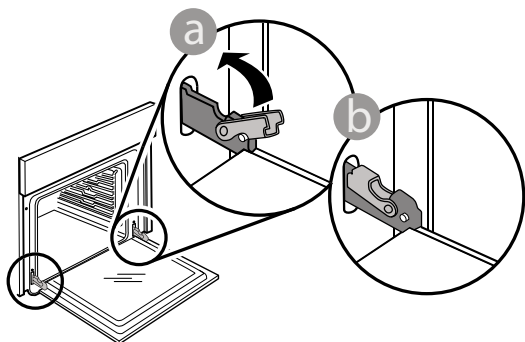
2. Zet het bovenste deel vast op de zitting.



3. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open.

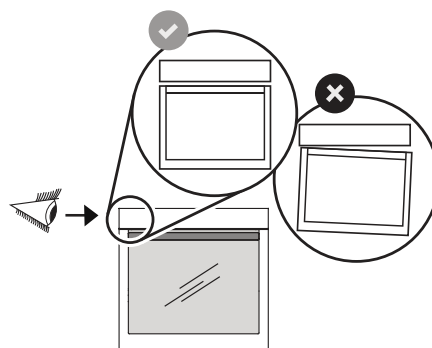
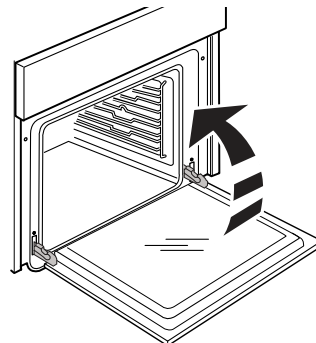


4. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



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

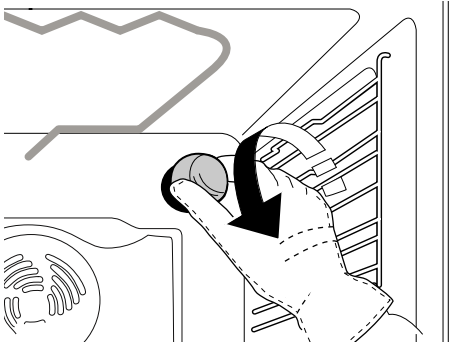
6. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.



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.

PROBLEEMOPLOSSING

Eventuele problemen die ontstaan of fouten die zich voordoen kunnen vaak gemakkelijk worden opgelost. Controleer voordat u contact opneemt met de Consumentenservice de onderstaande tabel, om te zien of u het probleem zelf kunt oplossen.
Als de storing aanhoudt bel dan de dichtstbijzijnde Consumentenservice.



Lees de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door voordat een van de volgende werkzaamheden wordt uitgevoerd

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet. Functiestoring.	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 oven wordt niet warm.	Geselecteerde functie. De deur is geopend.	Selecteer een andere functie. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. Sluit de deur en controleer of de storing blijft aanhouden.
De tijd knippert.	Stroomonderbreking.	U moet de tijd resetten: Volg de aanwijzingen in het gedeelte "Eerste gebruik".
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Storing.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De deur sluit niet goed.	De veiligheidsvergrendelingen staan in de verkeerde positie.	Zorg ervoor dat de veiligheidsvergrendelingen in de juiste positie staan, volgens de instructies voor het verwijderen en opnieuw plaatsen van de deur in de paragraaf Onderhoud.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het bereiden wordt niet gestart en/of er klinkt een geluidssignaal.	De geselecteerde functie is niet compatibel met de actie die u wilt uitvoeren.	Selecteer de functie opnieuw. De gaarthermometer verwijderen en vervolgens opnieuw insteken.
Het licht gaat uit tijdens de bereiding.	"Eco HeteLucht"-functie geselecteerd.	Selecteer een andere functie.
Het licht werkt niet.	Het lampje moet worden vervangen.	Volg de instructies voor het vervangen van het lampje in het gedeelte Onderhoud.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of wacht totdat het koelproces klaar is.

PRODUCT

 Een complete specificatie van het product, inclusief de energie-efficiëntiegegevens voor deze oven kunnen geraadpleegd en gedownload worden van onze website **www.bauknecht.eu**

CONSUMENTENSERVICE

VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET HET TECHNISCH SERVICECENTRUM:

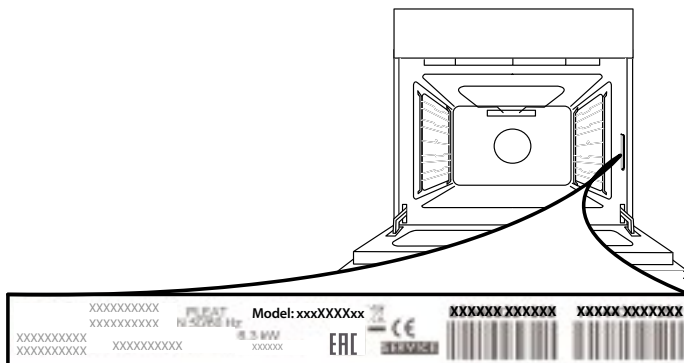
1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van een van de maatregelen die staan beschreven in de tabel 'Probleemoplossing'.

2. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

ALS DE STORING ZICH BLIJFT VOORDOEN NADAT ALLE NOODZAKELIJKE CONTROLES ZIJN UITGEVOERD, NEEM DAN CONTACT OP MET UW DICTSTBIJZIJNDE CONSUMENTENSERVICE.

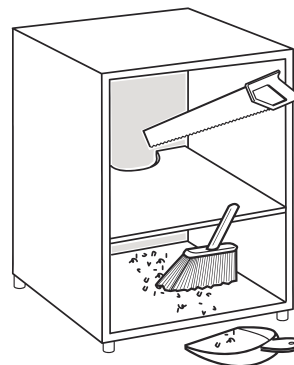
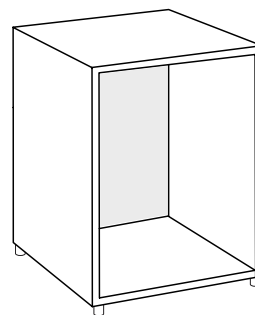
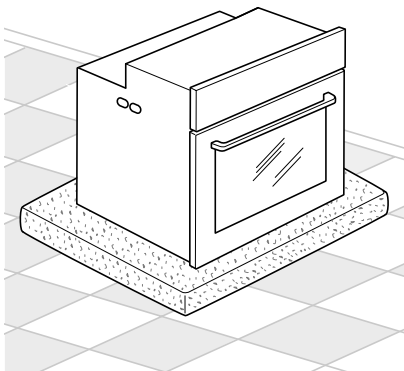
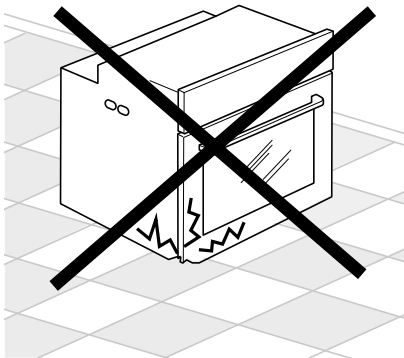
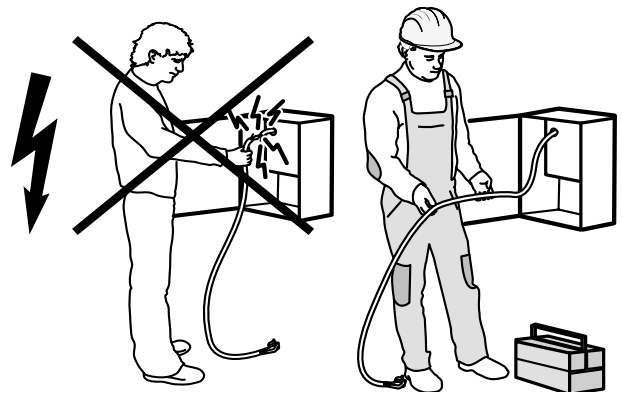
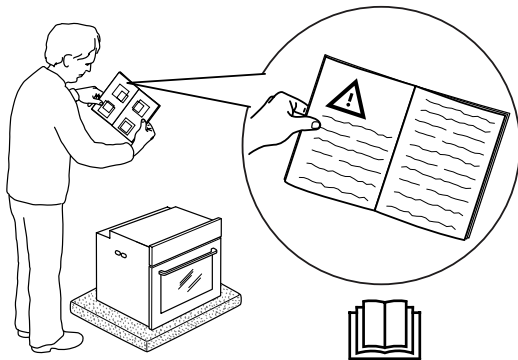
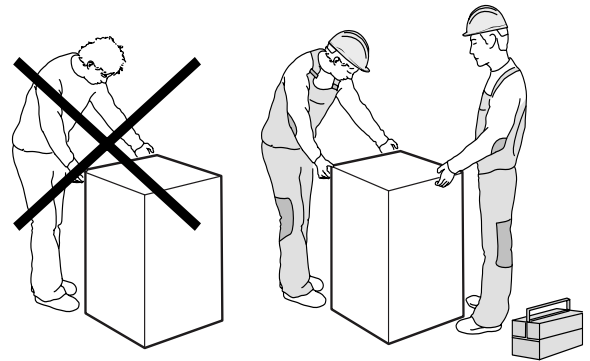
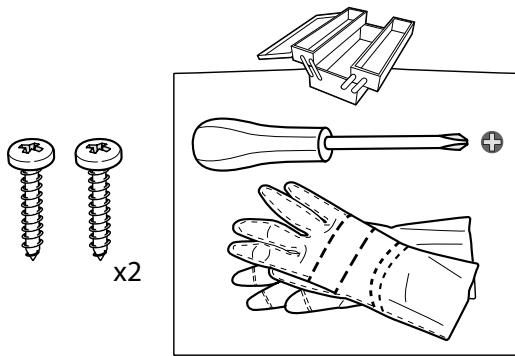
Bel voor assistentie het nummer dat in het garantieboekje staat, dat bij het product is bijgesloten, of volg de instructies op onze website. Lever:

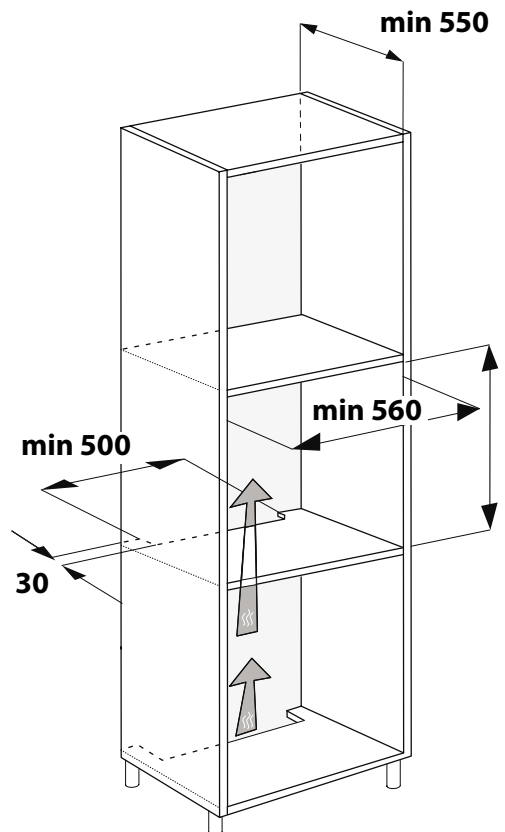
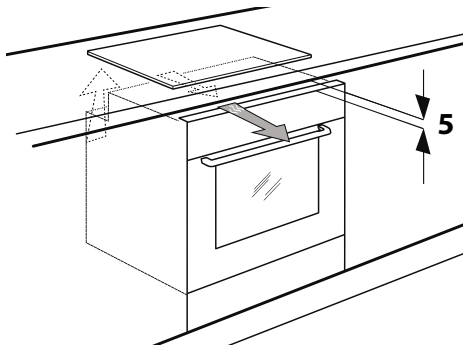
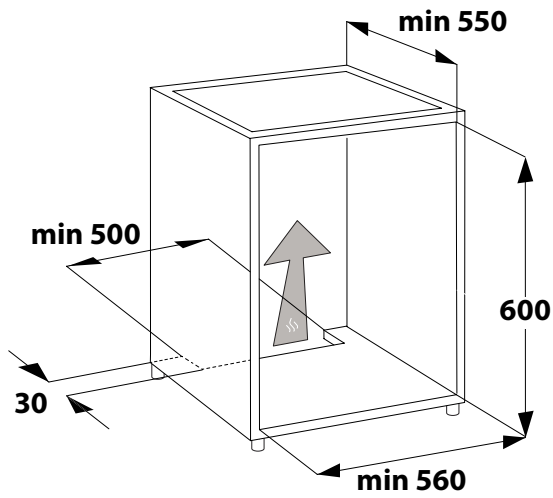
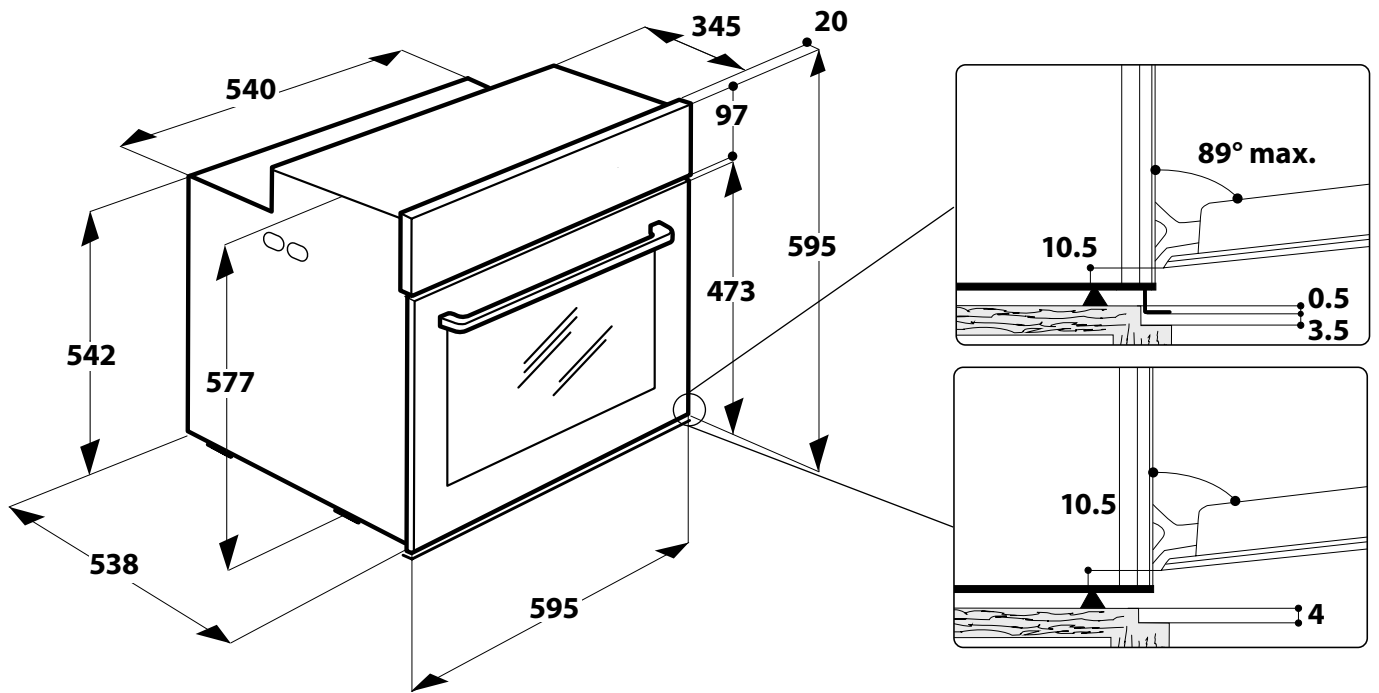
- een korte beschrijving van de storing;
- Het exacte type model van uw product
- De assistentiecode (het nummer dat volgt op het woord SERVICE op het identificatieplaatje dat aan het product is bevestigd; dit is op de rechterbinnenrand te zien als de ovendeur geopend is).
- De assistentiecode staat ook in uw garantieboekje.
- uw volledige adres;
- een telefoonnummer.

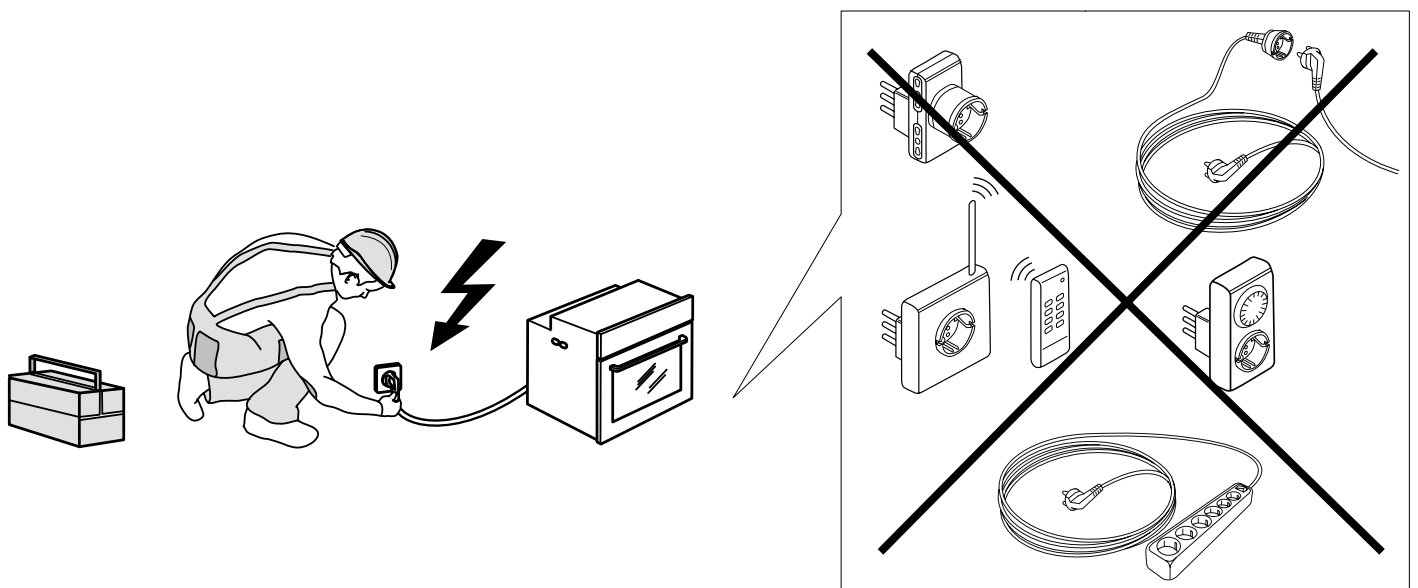
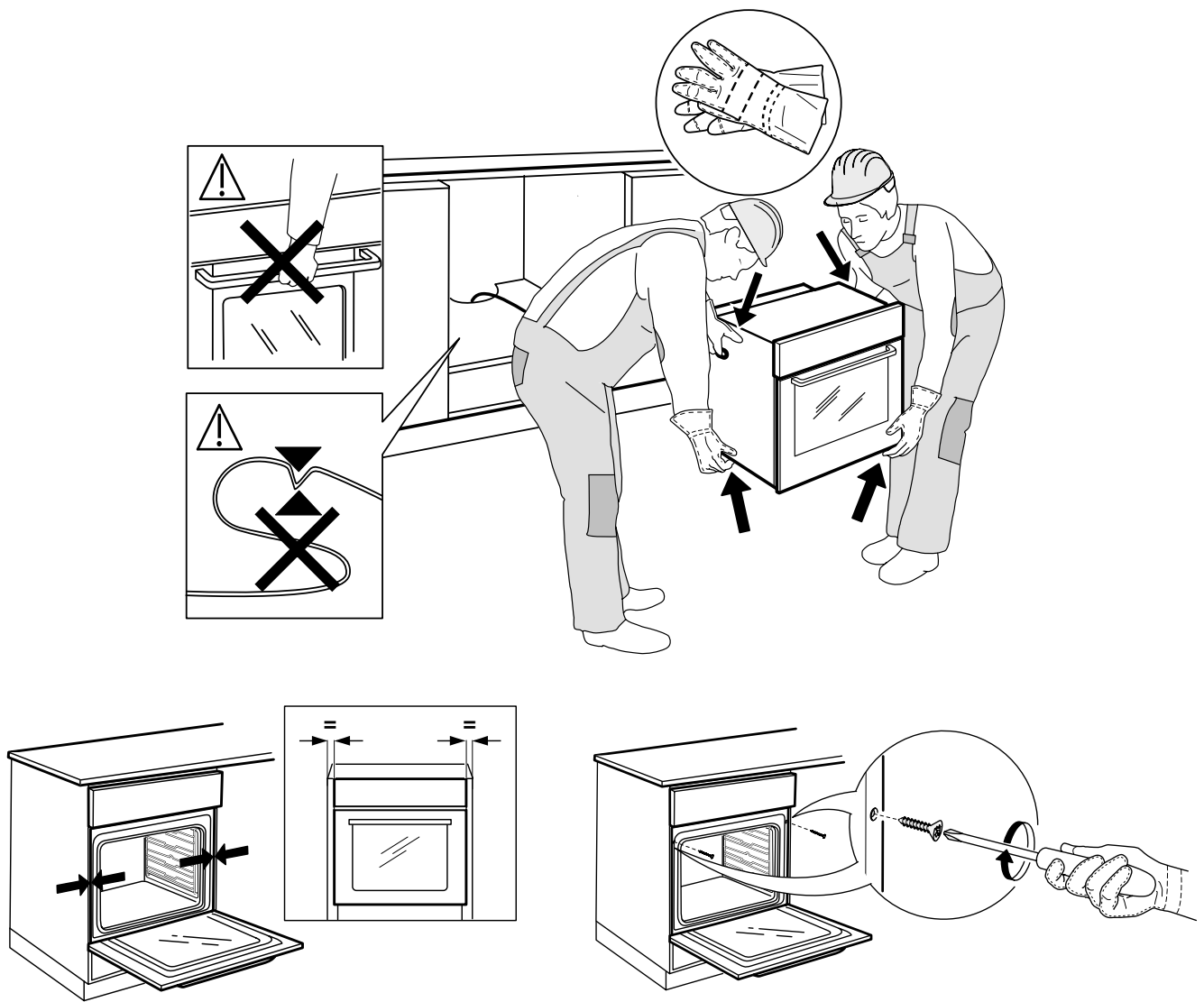


Let op: Wend u tot een erkend Servicecentrum indien reparatie noodzakelijk is waarvan u de zekerheid heeft dat er originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparaties correct worden uitgevoerd.

Raadpleeg het bijgesloten garantieboekje voor meer informatie over de garantie.









400010919952

Gedruckt in Italië