

SNELLE REFERENTIE GIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

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

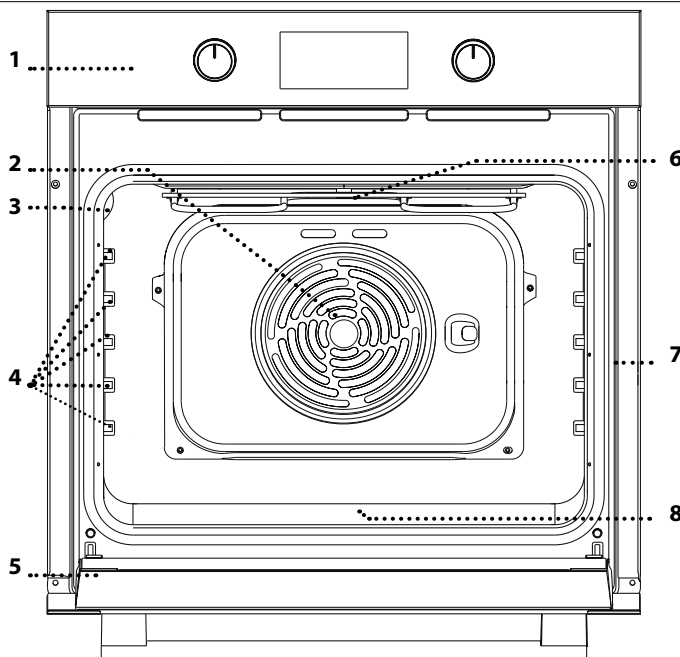


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.bauknecht.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



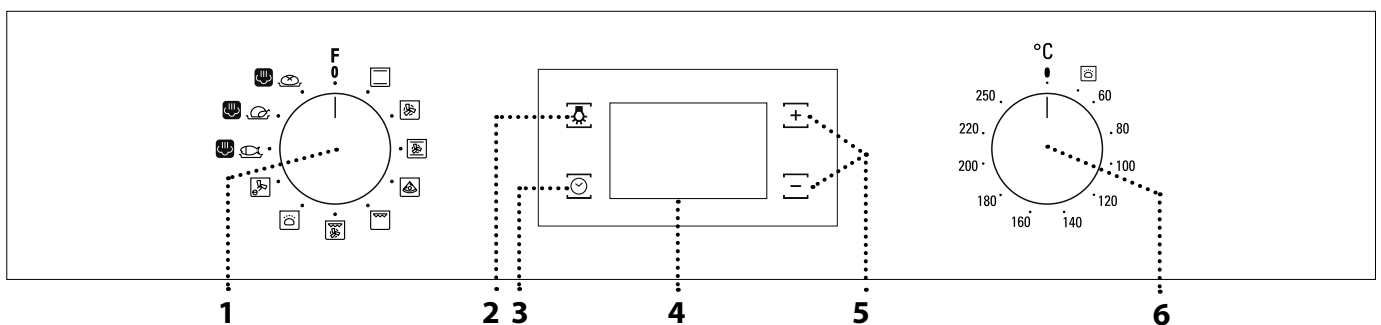
Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor Gezondheid en Veiligheid.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Lampje
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
8. steam  uitsparing voor drinkwater


BESCHRIJVING 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. LAMPJE

Druk op  als de oven is ingeschakeld om het lampje in de oven in of uit te schakelen.

3. DE TIJD INSTELLEN

Voor toegang tot de instellingen van de bereidingstijd, uitgestelde start en kookwekker. Om de tijd weer te geven wanneer de oven is uitgeschakeld.

4. DISPLAY

5. REGELKNOPPEN

Om de bereidingstijd te veranderen.

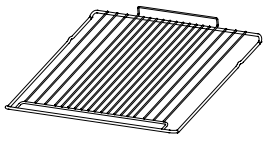
6. THERMOSTAATKNOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden.

Let op: De knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

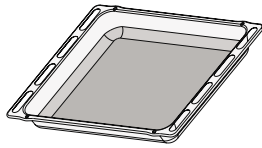
ACCESSOIRES

ROOSTER



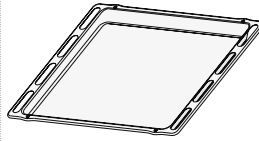
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

DRUIPLAAT *



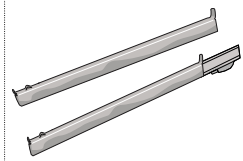
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjuss op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



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

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

* Alleen bij bepaalde modellen

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt. Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

- Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen.

Schuif hem vervolgens horizontaal over de roostergeleiders, zo ver mogelijk.

- Andere accessoires, zoals de bakplaat, moeten horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Verwijder de roostergeleiders door het buitenste deel van de geleider stevig vast te pakken en naar u toe te trekken, zodat de steun en de twee interne pinnen uit hun behuizing komen.

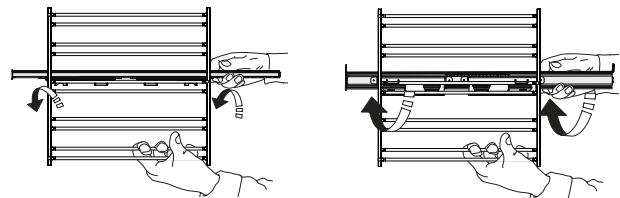
- Plaats de geleiders in de buurt van de opening en schuif de twee pinnen in hun behuizing, om de roostergeleiders weer terug te zetten. Plaats vervolgens het buitenste deel in de buurt van de behuizing, plaats de steun en druk stevig richting de wand van de opening om te zorgen dat de geleider goed vastzit.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN

((INDIEN AANWEZIG))

Verwijder de roostergeleiders. Maak de verankers van de geleider los van de roostergeleider vanaf het onderste deel.

Om de schuifgeleiders opnieuw aan te brengen, verankert u de bovenste clip van de geleider aan de roostergeleider en laat u de andere clip op zijn plaats zakken. Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Plaats de roostergeleiders terug.



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

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: Druk op tot het pictogram en de twee cijfers van de uren beginnen knipperen op de display.



Gebruik of om de uren in te stellen en druk op om te bevestigen. Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Gebruik of om de minuten in te stellen en druk op om te bevestigen.

Let op: Wanneer het pictogram knippert, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, moet de tijd gereset worden.

2. 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 250°C gedurende ongeveer één uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

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

FUNCTIES

CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

TURBOHETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

MAXI COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Het is raadzaam om het vlees tijdens de bereiding te draaien, zodat beide kanten gelijkmatig bruin worden. Het is ook raadzaam om het stuk vlees zo vochtig mogelijk te houden, om te voorkomen dat het teveel uitdroogt.

PIZZA

Voor het bakken van verschillende soorten en formaten pizza en brood. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.

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 druippan te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

TURBO GRILL


Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de druippan te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

RIJZEN



Om zoet of hartig deeg goed te laten rijzen. Om de functie in te schakelen draait u de thermostaatknop op het pictogram.


ECO HETELUCHT

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.

Wanneer de ECO-functie in gebruik is zal de verlichting tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar deze kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op .

steam 

- VIS 
- VLEES 
- BROOD 

De steam -functies bieden uitstekende resultaten dankzij de toevoeging van stoom aan de bereidingsprogramma's. Giet drinkwater in de bodem van de koude oven en selecteer de functie die overeenkomt met uw bereidingsmethode. De optimale waterhoeveelheid en temperatuur voor elke voedselcategorie staan vermeld in de bijbehorende tabel. **Verwarm de oven voor voordat u voedsel in de oven plaatst.**

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie: de display licht op en er is een geluidssignaal hoorbaar.



2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

HANDMATIG

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.



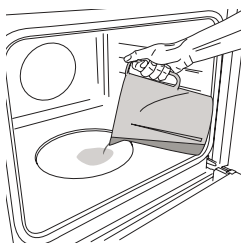
Let op: Tijdens de bereiding kan de functie gewijzigd worden door de keuzeknop te draaien of de temperatuur te regelen met de thermostaatknop. De functie zal niet starten als de thermostaatknop op  staat. U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

RIJZEN


Om de functie "Rijzen" te starten, draai de *thermostaatknop* op het relevante symbool; als de oven ingesteld is op een andere temperatuur, zal de functie niet starten.

Let op: U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

steam 




Wanneer de oven koud is, vult u de uitsparing met de hoeveelheid drinkwater die u vindt in de bijbehorende tabel.

Stel de steam -functie in en activeer deze: Open de deur voorzichtig aan het einde van de bereiding en laat de stoom langzaam ontsnappen.

Let op: Het openen van de deur of het bijvullen van water tijdens de bereiding kan een nadelig effect hebben op het uiteindelijke resultaat.

3. VOORVERWARMEN

Als de functie eenmaal gestart is, is een geluidssignaal hoorbaar en knippert een pictogram  op het display om aan te geven dat het voorverwarmen begonnen is.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het vaste pictogram  op de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: plaats het voedsel in de oven en ga verder met 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.




PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.

DUUR

Blijf drukken op  tot het pictogram  en "00:00" knipperen op de display.





Gebruik  of  om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen.




Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

Let op: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, blijf drukken op  tot het pictogram  begint te knipperen op de display, en gebruik dan  om de bereidingstijd te resetten op "00:00". Deze bereidingstijd omvat een voorverwarmingsfase.

PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/UITGESTELDE START

Nadat een bereidingstijd ingesteld is, kan de start uitgesteld worden door de eindtijd te programmeren: druk op  tot het pictogram  en de huidige tijd beginnen knipperen op de display.

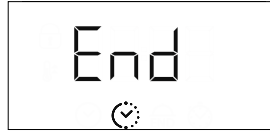


Gebruik  of  om de gewenste eindtijd van de bereiding te regelen en druk op  om te bevestigen. Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: de functie blijft in pauze en start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: Om de instelling te annuleren, zet de oven uit door de keuzeknop in de stand **0** te draaien.

EINDE BEREIDINGSTIJD

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





Draai de *keuzeknop* om een andere functie te selecteren of **0** om de oven uit te zetten.




Let op: Als de kookwekker actief is, toont de display "END" afgewisseld met de resterende tijd.

INSTELLEN VAN DE KOOKWEKKER



Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.

Blijf drukken op  tot het pictogram  en "00:00" knipperen op de display.


































































































Gebruik  of  om de tijd te regelen en druk op  om te bevestigen.

U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Opmerkingen: Om de kookwekker te annuleren, druk op  tot het pictogram  knippert en gebruik dan  om de tijd te resetten op "00:00".

BEREIDINGSTABEL

| RECEPT | FUNCTIE | VOORVERWARMEN | TEMPERATUUR (°C) | DUUR (Min) | NIVEAU EN ACCESSOIRES |
|--|---|---------------|------------------|------------|---|
| Luchtig gebak |  | Ja | 170 | 30 - 50 |  3 |
| |  | Ja | 160 | 30 - 50 |  2 |
| |  | Ja | 160 | 40 - 60 |  4 |
| Gevulde taart (cheesecake, strudel, fruittaart) |  | Ja | 160 - 200 | 35 - 90 |  2 |
| |  | Ja | 160 - 200 | 40 - 90 |  4  2 |
| Koekjes / taartjes |  | Ja | 160 | 25 - 35 |  3 |
| |  | Ja | 160 | 25 - 35 |  3 |
| |  | Ja | 150 | 35 - 45 |  4  2 |
| Soesjes |  | Ja | 180 - 210 | 30 - 40 |  3 |
| |  | Ja | 180 - 200 | 35 - 45 |  4  2 |
| |  | Ja | 180 - 200 | 35 - 45 |  5  3  1 |
| Meringues |  | Ja | 90 | 150 - 200 |  3 |
| |  | Ja | 90 | 140 - 200 |  4  2 |
| |  | Ja | 90 | 140 - 200 |  5  3  1 |
| Pizza's/focaccia's |  | Ja | 190 - 250 | 15 - 50 |  1 / 2 |
| |  | Ja | 190 - 250 | 20 - 50 |  4  2 |
| Diepvriespizza's |  | Ja | 250 | 10 - 20 |  3 |
| |  | Ja | 230-250 | 10 - 25 |  4  2 |
| Hartige taarten (groentetaart, quiche) |  | Ja | 180 - 200 | 40 - 55 |  3 |
| |  | Ja | 180 - 200 | 45 - 60 |  4  2 |
| |  | Ja | 180 - 200 | 45 - 60 |  5  3  1 |
| Pasteitjes / bladerdeeghapjes |  | Ja | 190 - 200 | 20 - 30 |  3 |
| |  | Ja | 180 - 190 | 20 - 40 |  4  2 |
| |  | Ja | 180 - 190 | 20 - 40 |  5  3  1 |
| Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels |  | Ja | 190 - 200 | 45 - 65 |  2 |
| Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg |  | Ja | 190 - 200 | 80 - 110 |  3 |
| Gebraden varkensvlees met korst 2 kg |  | Ja | 180 - 190 | 110 - 150 |  3 |
| Kip/konijn/eend 1 kg |  | Ja | 200 - 230 | 50 - 100 |  2 |
| Kalkoen/gans 3 kg |  | - | 190 - 200 | 100 - 160 |  2 |
| Gebakken vis/in folie (filets, heel) |  | Ja | 170 - 190 | 30 - 45 |  2 |
| Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines) |  | Ja | 180 - 200 | 50 - 70 |  3 |
| Geroosterd brood |  | 5' | 250 | 2 - 6 |  5 |
| Visfilets/moten |  | - | 230 - 250 | 15 - 30 * |  4  3 |

| | | | | | | | |
|-------------|---|---|---|---|---|---|---|
| FUNCTIES |  |  |  |  |  |  |  |
| ACCESSOIRES |  |  |  |  |  | | |
| | Conventioneel | Hetelucht | Maxi Cooking | Pizza | Grill | Turbo Grill | Eco Hetelucht |
| | Rooster | Bakplaat of taartvorm op het rooster | Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster | Druipplaat / Ovenschaal | Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water | | |

| RECEPT | FUNCTIE | VOORVERWARMEN | TEMPERATUUR (°C) | DUUR (Min) | NIVEAU EN ACCESSOIRES |
|--|---------|---------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Worstjes/spiezen/spareribs/ hamburgers | | - | 250 | 15 - 30 * | 5 4 |
| Gegrilde kip 1-1,3 kg | | Ja | 200 - 220 | 55 - 70 ** | 2 1 |
| Rosbief rosé 1 kg | | Ja | 200 - 210 | 35 - 50 ** | 3 |
| Lamsbout/schenkel | | Ja | 200 - 210 | 60 - 90 ** | 3 |
| Gebakken aardappelen | | Ja | 200 - 210 | 35 - 55 | 2 |
| Groentegratin | | - | 200 - 210 | 25 - 55 | 3 |
| Vlees en aardappelen | | Ja | 190 - 200 | 45 - 100 *** | 4 1 |
| Vis en groente | | Ja | 180 | 30 - 50 *** | 4 2 |
| Lasagne en Vlees | | Ja | 200 | 50 - 100 *** | 4 1 |
| Complete maaltijd: vruchtentaart (niveau 5) / lasagne(niveau 3) / vlees(niveau 1) | | Ja | 180 - 190 | 40 - 120 *** | 5 3 1 |
| Braadvlees/gevulde braadstukken | | - | 170 - 180 | 100 - 150 | 3 |

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om
** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om
(indien nodig).

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

| steam | | | | | | |
|--|---------|------------|---------------|------------------|------------|-----------------------|
| RECEPT | FUNCTIE | WATER (ml) | VOORVERWARMEN | TEMPERATUUR (°C) | DUUR (Min) | NIVEAU EN ACCESSOIRES |
| Visfilets / moten 0,5 - 2 cm | steam | 250 | Ja | 190 - 210 | 10 - 20 | 3 |
| Hele vis 300 - 600 g | steam | 250 | Ja | 190 - 210 | 10 - 25 | 3 |
| Hele vis 600 g - 1,2 kg | steam | 250 | Ja | 180 - 200 | 20 - 40 | 3 |
| Rosbief rosé 1 kg | steam | 250 | Ja | 190 - 210 | 30 - 45 | 3 |
| Lamskoteletten 500 g - 1,5 kg | steam | 250 | Ja | 170 - 190 | 60 - 75 | 2 |
| Kip / parelhoen / eend Heel 1 - 1,5 kg | steam | 250 | Ja | 200 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Kip / parelhoen / eend Stukken 500 g - 1,5 kg | steam | 250 | Ja | 200 - 220 | 40 - 60 | 3 |
| Kip / konijn / eend 3 kg | steam | 250 | Ja | 160 - 180 | 100 - 140 | 2 |
| Lam / rund / varken 1 kg | steam | 250 | Ja | 170 - 190 | 60 - 90 | 3 |
| Klein brood 80 - 100 g | steam | 200 | Ja | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Sandwichbrood in bakblik 300 - 500 g | steam | 250 | Ja | 170 - 190 | 35 - 50 | 3 |
| Heel brood 500 g - 2 kg | steam | 250 | Ja | 160 - 170 | 50 - 100 | 2 |
| Stokbrood 200 - 300 g | steam | 250 | Ja | 200 - 220 | 25 - 40 | 3 |

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase: het is aangeraden het voedsel in de oven te doen en de bereidingstijd pas in te stellen nadat de gewenste temperatuur bereikt is.

| FUNCTIES | | | | | | | | steam | steam | steam |
|-------------|---------------|--------------------------------------|--|-------------------------|--|-------------|---------------|-------|-------|-------|
| | Conventioneel | Hetelucht | Maxi Cooking | Pizza | Grill | Turbo Grill | Eco Hetelucht | Vis | Vlees | Brood |
| ACCESSOIRES | | | | | | | | | | |
| | Rooster | Bakplaat of taartvorm op het rooster | Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster | Druipplaat / Ovenschaal | Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water | | | | | |

REINIGEN EN ONDERHOUD

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 OPPERVLAGKEN

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 OPPERVLAGKEN

• 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 .

• Om de resterende kalkaanslag uit de uitsparing in de bodem te verwijderen na steam-☁-bereiding, raden wij aan om de uitsparing te reinigen met de producten die de klantenservice aanbeveelt (volg de instructies op het product).

Het is raadzaam om ten minste na elke 5 tot 10 steam-☁-bereidingen de oven te reinigen.

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

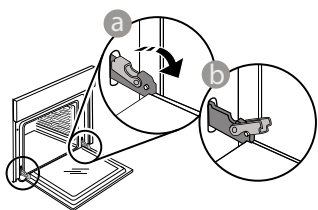
• Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

• Het bovenste verwarmingselement van de grill kan omlaag worden gezet, om het bovenste paneel van de oven te kunnen reinigen: Haal het verwarmingselement uit zijn zitting en breng het omlaag. Om het verwarmingselement terug te plaatsen, til het op, trek het iets naar u toe en zorg ervoor dat de steun goed op zijn plaats zit.

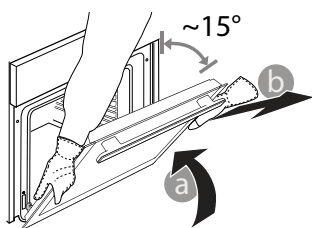
ACCESSOIRES

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 DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN



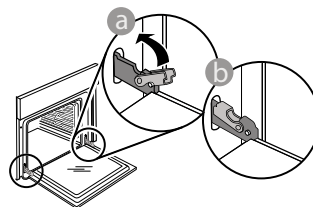
1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



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.

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.

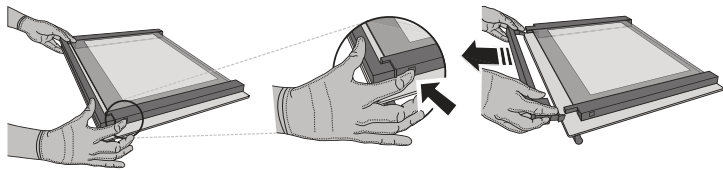
Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 25 W/230 V, type G9, T300°C.

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

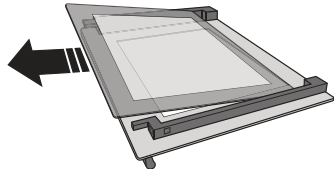
De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. - Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

CLICK & CLEAN - DE GLAZEN PANELEN REINIGEN

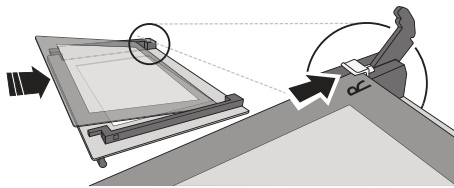
1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



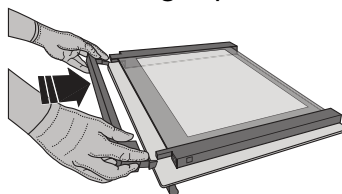
2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.



3. Herplaats het middenpaneel (gemarkeerd met "R") voordat u het binnenpaneel terugplaatst: Om de ruiten correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat het merk "R" zichtbaar is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit met het merk "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt. Herhaal deze procedure voor beide glasruiten.



4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.



PROBLEEMOPLOSSING

| 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. |
| Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter. | Ovenstoring. | Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F". |
| Op het display verschijnt de melding "Heet" en de geselecteerde functie start niet. | Temperatuur te hoog. | Laat de oven afkoelen voordat u de functie activeert. Selecteer een andere functie. |

PRODUCT

De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van de Bauknecht-website docs.bauknecht.eu

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

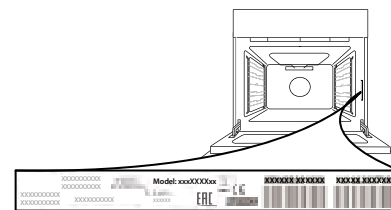
> Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud van onze website docs.bauknecht.eu (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.

> 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.



400011255548

Gedrukt in Italië