



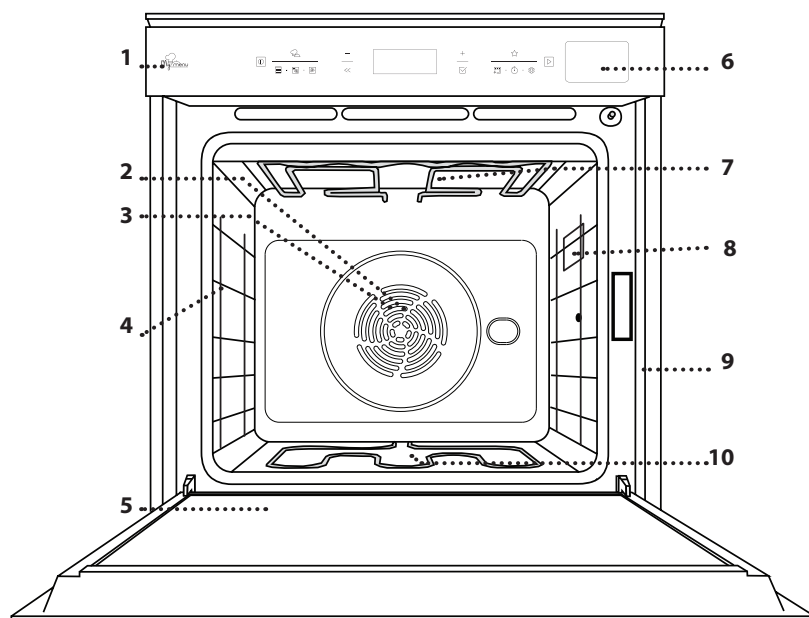
DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

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



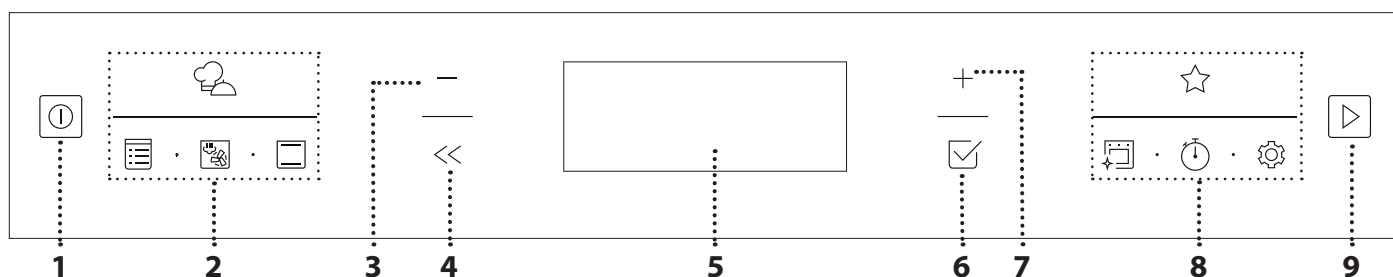
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu. Om tijdens de bereiding de instellingen te wijzigen.

5. DISPLAY

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

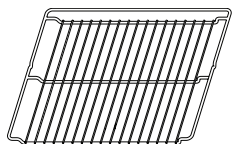
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, duur, instellingen en favorieten.

9. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

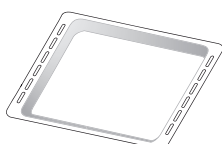
ACCESSOIRES

ROOSTER



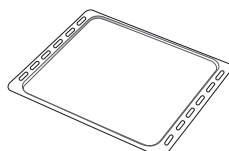
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, taartvormen en ander ovenvast kookgerei

OPVANGBAK



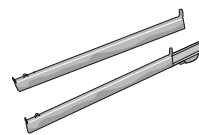
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjes op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

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 beschikbaar 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

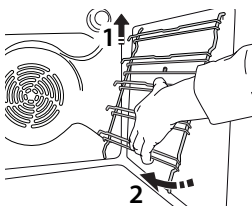
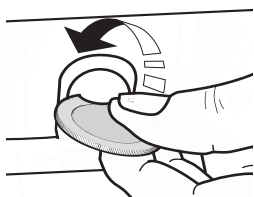
Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

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 de geleiders op en trek de onderste gedeelten uit hun zittingen: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

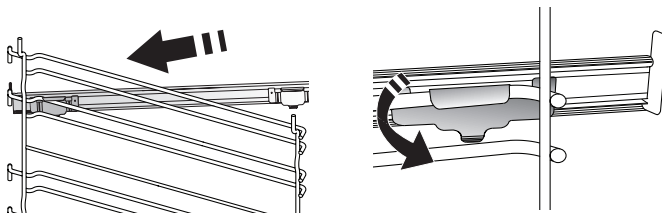
. Om de roostergeleiders te verwijderen, verwijdert u de schroeven (indien aanwezig) aan beide kanten met behulp van een munt of een gereedschap. Til de geleiders op en trek de onderste gedeelten uit hun zittingen: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.



DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)

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. Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. 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.

FUNCTIES



MY MENU

Deze zorgen voor het volautomatisch bereiden van alle soorten voedsel (Lasagne, Vlees, Vis, Groenten, Taart & gebak, Hartige taarten, Brood, Pizza). Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.



HANDMATIGE FUNCTIE

• 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.

• HETE LUCHT

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.

• MULTIFLOW MENU

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.

• GRILL FUNCTIES

» GRILL

Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. 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.

» TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

• MIJN BEVR. DINER

Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

• SPECIALITEITEN

» ONTDOOIEN

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

» 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.

» MAXI COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

» ECO TURBO 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.

» LANGZAAM BEREIDEN

Om vlees en vis voorzichtig te bereiden. Deze functie bereidt het voedsel langzaam, om het mals en sappig te houden. Dankzij een gematigde temperatuur wordt het voedsel niet bruin en het resultaat lijkt op een bereiding met stoom. Het is raadzaam om de braadstukken eerst in een pan aan te braden, om de buitenkant van het vlees dicht te schroeien, zodat de sappen beter worden vastgehouden. Houd voor de beste resultaten de ovendeur gesloten tijdens de bereiding om hitteverspreiding te voorkomen. Aanbevolen bereidingstijden voor vis (300 g - 3 kg) gaan van 2 tot 5 uren, voor vlees (1-3 kg) van 4 tot 7 uren.

• SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen.



TURBOHETELUCHT + STOOM

Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebruid zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te bekomen raden we aan om een HOOG stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, MEDIUM voor vlees en LAAG voor brood en desserts.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



MIJN FAVORIETEN

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.



REINIGEN

• DIAMOND CLEAN

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

• LEGEN

Voor het legen van de boiler, zodat er geen water achterblijft.

• ONTKALKEN

Om kalkaanslag te verwijderen in de boiler. We raden aan deze functie regelmatig te gebruiken. Als u dat niet doet verschijnt een bericht op het display om u er aan te herinneren dat de oven gereinigd moet worden.



KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.



INSTELLINGEN

Om de oveninstellingen te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt.

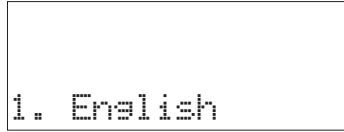
Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet: "English" verschijnt op het display.



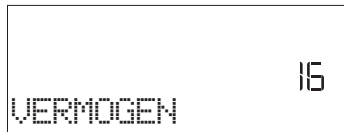
Druk op **+** of **-** om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

Druk op **✓** om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op **⚙** drukt.

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13) verlagen.



Draai aan de *instelknop* om 16 "Hoog" of 13 "Laag" te selecteren en druk op **✓** om te bevestigen.

3. DE TIJD REGELEN

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



Druk op **+** of **-** om het huidige uur in te stellen en druk op **✓**: Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.

Druk op **+** of **-** om de minuten in te stellen en druk op **✓** om te bevestigen.

Let op: wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op **⚙** drukt

4. DE OVEN VERWARMEN

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

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

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

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

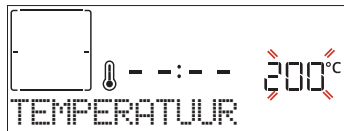
Druk op **▶** om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt: Om een trefwoord te selecteren op een menu (op het display staat het eerste beschikbare trefwoord) drukt u op **+** of **-** om de gewenste te selecteren, druk vervolgens 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. Door te drukken op **<<** kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU / STOOMNIVEAU



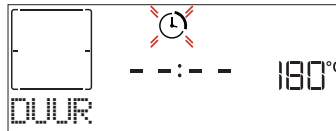
Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op **+** of **-** om het te veranderen, druk daarna op **✓** om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).

Met de functie "Turbohetelucht + Stoom" kunt u de hoeveelheid stoom kiezen uit de volgende waarden: 1 (laag), 2 (medium), 3 (hoog).

Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de waarden wijzigen met **+** of **-**.

DUUR



Wanneer het **⌚** symbool knippert op het display, druk op **+** of **-** om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op **✓** om te bevestigen. Als u de bereiding handmatig wilt beheren (zonder timer), hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op **✓** of **▶** om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op **⌚** te drukken: druk op **+** of **-** om het te wijzigen en druk vervolgens op **✓** om te bevestigen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het **⌚** pictogram knippert.



Druk op **+** of **-** om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op **✓** om te bevestigen en de functie in te schakelen. 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 op **+** of **-** drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op **<<** drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op **<<** drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

MY MENU

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken. Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

GEWICHT / HOOGTE / PIZZA (LAGEN IN RONDE BAKPLAAT)



Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display: als dit gevraagd wordt; druk op **+** of **-** om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op **✓** om te bevestigen.

GARING / BRUINEN

Bij sommige My Menu-functies kunt u het niveau van gaarheid afstellen.



Druk, als dit gevraagd wordt, op **+** of **-** om het gewenste niveau te selecteren tussen rood (-1) en doorbakken (+1). Druk op **✓** of **▶** om te bevestigen en de functie te starten.

Op dezelfde wijze kunt u, waar toegestaan, in sommige My Menu-functies het bruiningsniveau tussen laag (-1) en hoog (1) afstellen.

BEREIDEN MET STOOM

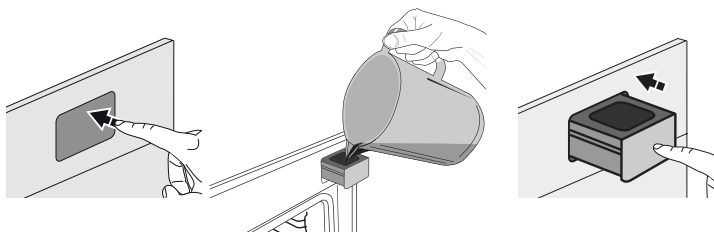
Als u "Turbohetelucht + Stoom/Puur stoom" selecteert, of een van de vele recepten bestemd voor My Menu, kunt u elk type voedsel bereiden met het gebruik van stoom.

Stoom wordt sneller en gelijkmatiger door het voedsel verspreid dan de hete lucht van de Conventionele Functies: dat verkort de bereidingstijd, blokkeert de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel en verzekert excellente en verrukkelijke resultaten voor al uw recepten.

Gedurende de gehele bereidingsperiode met stoom moet de deur gesloten blijven.

Om bereidingen met stoom uit te voeren moet de tank in de oven gevuld worden met de lade in het bedieningspaneel.

Als dit op het display gevraagd wordt met de aanduidingen "VOEG WATER TOE" of "VUL LADE", open de lade door er even op te drukken. Giet er langzaam drinkwater in tot het display "VULLEN COMPLEET" weergeeft. De maximumcapaciteit van de tank is ongeveer 1,5 liter.



Het is alleen nodig om water toe te voegen wanneer de tank niet genoeg water bevat om de bereiding te voltooien. Vul de tank niet wanneer de oven uitstaat of tot wanneer het display het vraagt.

3. START DE FUNCTIE

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op **▶** drukken om de functie te starten.

Als u tijdens de uitstel op **▶** drukt, start de oven de functie onmiddellijk.

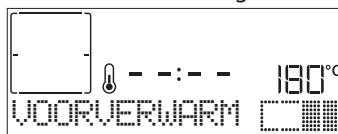
Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op **▶**.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. Druk op **<<** om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

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 en de melding "VOEG VOEDSEL TOE". Open nu de deur open, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

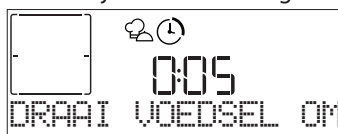
De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van **+** of **-** worden gewijzigd.

5. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL OMDRAAIEN OF CONTROLEREN

Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Om de bereiding verder uit te voeren sluit u de deur.

Bij sommige My Menu-functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding.



Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Open de deur, voer de actie uit die op het display staat en sluit de deur en voer de bereiding verder uit.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 10% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.

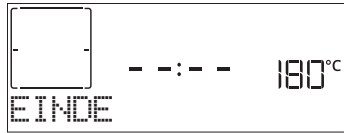


Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en hervat de bereiding.

Let op: Druk op **▶** om deze acties over te slaan. In het andere geval, als er geen actie wordt uitgevoerd, voert de oven na een bepaalde tijd de bereiding verder uit.

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

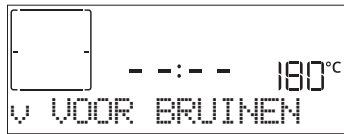


Druk op om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

Zodra u het voedsel heeft verwijderd, laat u de oven afkoelen met gesloten deur.

BRUINEN

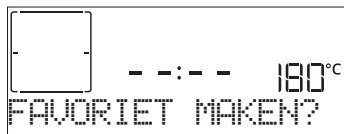
Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.



Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond druk dan indien nodig op om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten. Stop de functie wanneer u dat wilt door te drukken op om de oven uit te schakelen.

MIJN FAVORIETEN

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.



Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op .

Zodra u op heeft gedrukt, drukt u op of om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, drukt u op : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.

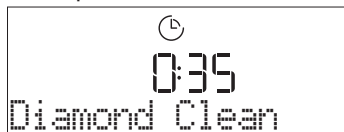


Druk op of om de functie te selecteren, bevestig door op te drukken, en druk daarna op om te activeren.

REINIGEN

DIAMOND CLEAN

Druk op om "Diamond Clean" op het display weer te geven.



Druk op om de functie te activeren: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging: Volg de aanwijzingen en druk op als u klaar bent. Als u alle stappen heeft

voltooid, drukt u op om de reinigingscyclus te activeren.

Let op: Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knipperen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

• AFVOEREN

Met de afvoerfunctie laat u het water wegglopen, zodat er geen water in de tank achterblijft. Voor een optimaal gebruik van het apparaat is het raadzaam om de oven altijd af te voeren bij gebruik met een stoomcyclus.



Zodra u de functie "Afvoeren" geselecteerd hebt, drukt u op en volgt u de aangegeven acties: Open de deur en plaats een grote kan onder het afvoertuitje rechts op de bodem van het paneel. Houd de kan na de start van het afvoeren in de juiste stand tot het helemaal uitgevoerd is. De gemiddelde duur voor het afvoeren bij volledige belasting is ongeveer drie minuten.

Indien nodig is het mogelijk om het afvoerproces te onderbreken door op de BACK- of STOP-knop te drukken (bijvoorbeeld in het geval dat de kan al vol water zit in het midden van het afvoerproces).

De kan moet tenminste 2 liter kunnen bevatten.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "WATER IS HEET - EVEN GEDULD AUB".

• ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat de tank en het stoomcircuit in optimale conditie worden gehouden.

Het bericht <ONTKALK AUB> wordt op het display weergegeven om u eraan te herinneren deze handeling regelmatig uit te voeren.

De behoefte voor ontkalking wordt bepaald door het aantal uitgevoerde stoomkookcycli of werkuren van de stoomketel sinds de laatste ontkalkingscyclus (zie onderstaande tabel).

DE MELDING "GELIEVE TE ONTKALKEN" verschijnt na	WAT TE DOEN
15 cycli stoomkoken	Ontkalken is aanbevolen
22 uren stoomkoken	
20 cycli stoomkoken	Het is niet mogelijk om een stoomcyclus uit te voeren totdat er een ontkalkingscyclus wordt uitgevoerd
30 uren stoomkoken	

De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van de tank en het interne stoomcircuit wenst.

De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 180 minuten. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display.

Let op: De functie kan worden gepauzeerd, maar als deze op een eender welk moment geannuleerd wordt, moet de gehele ontkalkingscyclus vanaf het begin worden herhaald.

» FASE 1: AFVOEREN (tot 3 min.)

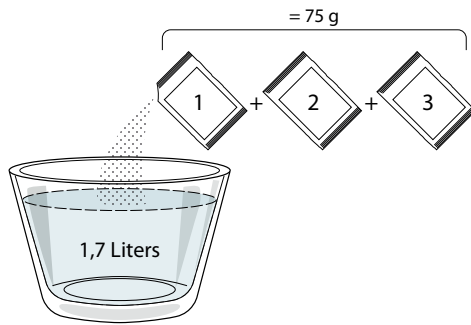
Als het display <PLAATS EEN BAK ONDER SPUITMOND> toont, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "WATER IS HEET - EVEN GEDULD AUB".

De kan moet groot genoeg zijn om 2 liter te bevatten.

» FASE 2: ONTKALKEN (~120 MIN.)

Wanneer de display <VOEG 1,7 L OPLOSSING TOE> toont, giet dan de ont kalkingsoplossing in de lade. We raden aan om de ont kalkingsoplossing te bereiden door 3 zakjes (overeenkomend met 75g) van de specifieke Oven WPRO-ontkalker toe te voegen in 1,7 liter drinkwater aan omgevingstemperatuur.



Zodra de ont kalkingsoplossing in de lade is gegoten, drukt u op om het dementeringsproces te starten. Tijdens de ont kalkingsfasen hoeft u niet voor het apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.

» FASE 3: AFVOEREN (tot 3 min.)

Als het display <PLAATS EEN BAK ONDER SPUITMOND> toont, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren.

» FASE 4: SPOELEN (~20 min.)

Om de tank en het stoomcircuit te reinigen voert u de spoelcyclus uit. Als het display <VOEG WATER TOE OM TE SPOELEN> weergeeft, giet dan drinkwater in de lade, totdat het display "VOLLE TANK" weergeeft, en druk vervolgens op om de eerste spoeling te starten.

» FASE 5: AFVOEREN (tot 3 min.)

» FASE 6: SPOELEN (~20 MIN.)

» FASE 7: AFVOEREN (tot 3 min.)

» FASE 8: SPOELEN (~20 MIN.)

» FASE 9: AFVOEREN (tot 3 min.)

Druk na de laatste afvoerbewerking op OK om het ont kalken te voltooien. Als de ont kalkingsprocedure is voltooid, kunt u alle stoomfuncties gebruiken.

*WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking. Voor bestellingen en informatie, contacteer de dienst na verkoop of ga naar www.bauknecht.eu

Bauknecht wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen.

. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk op + of - : Het symbool knippert op het display.

Druk op + of - om de gewenste duur in te stellen en druk dan op om de kookwekker in te schakelen.



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

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscyclus in. Druk op + of - om de tijd ingesteld op de kookwekker te veranderen; druk op << of om de kookwekker op een willekeurig moment uit te schakelen.

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

Druk op om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie.

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

Let op: Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherf op te vragen drukt u op om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

. VERGRENDELING

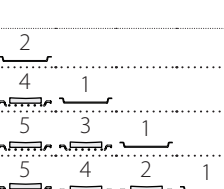
Om de toetsen te vergrendelen houdt u << tenminste vijf seconden lang ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door in te drukken.



BEREIDINGSTABEL

Categorieën levensmiddelen		Niveau en Accessoires		Hoeveelheid	Kooktips	
GEBAKKEN	HOOFDGERECHTEN	Lasagne		0,5 - 3 kg	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen	
		Hartige cakes		0,8 - 1,2 kg	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul de taart volgens uw favoriete recept	
		Groenten gevuld		0,1 - 0,5 kg/stuk	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak	
	PIZZA & BREAD	Broodjes			60 - 150 g per stuk	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
		Sandwichbrood in bakblik			400 - 600 g per stuk	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
		Groot brood			0,7 - 2,0 kg	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
		Baguettes			200 - 300 g per stuk	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Geef het de vorm van een stokbrood alvorens het te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
		Dunne pizza			rond - bakplaat	Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 -225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de daarvoor aangewezen ovenfunctie. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
		Dikke pizza			rond - bakplaat	
		Bevr. pizza			1 - 4 lagen	Neem uit de verpakking
	TAART & GEBAK	Cake in bakblik			0,5 - 1,2 kg	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
		Koekjes			0,2 - 0,6 kg	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat
		Soezen			1 bakplaat	Verdeel gelijkmatig over de bakplaat. Laat afkoelen alvorens te gebruiken
		Taart in bakvorm			0,4 - 1,6 kg	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Spreid het deeg gelijkmatig uit en breng het aan in een vorm. Vul het met jam en bereid het
		Strudel			0,4 - 1,6 kg	Bereid een mengeling van blokjes appel, pijnboompitten, kaneel en nootmuskaat voor. Doe wat boter in een pan, besprenkel met suiker en bak de mengeling gedurende 10-15 minuten. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht
		Gevulde vruchtentaart			0,5 - 2 kg	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel

ACCESSOIRES

Rooster

Ovenschaal of taartvorm op het rooster

Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

Druipplaat / Ovenschaal

Opvangbak met 500 ml water

Categorieën levensmiddelen		Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Kooktips	
GEBRADEN	VLEES	Rundvlees-gebraden		0,6 - 2 kg	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Varken gebraden		0,6 - 2,5 kg	
		Kip gebraden		0,6 - 3 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan
	BIJGERECHTEN	Groenten geroosterd		0,5 - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Aardappelen		0,5 - 1,5 kg	Snijd ze in stukken, kruid ze met olie, bestrooi ze met zout en breng ze op smaak met kruiden alvorens ze in de oven te plaatsen
GEGRILD	VLEES	Hamburgers	 	1,5- 3 cm	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding
		Worsten	 	1,5 - 4 cm	Verdeel gelijkmatig op het rooster. Doorboor de worsten met een vork om scheuren te voorkomen
		Kebab	 	1 rooster	
		Filet & borst	 	1 - 5 cm	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding
	VIS	Visfilets	 	0,5 - 3 cm	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Filets bevroren	 	0,5 - 3 cm	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
	BIJGERECHTEN	Tomaten		1 bakplaat	Bedek met broodkruim en kruid ze met olie, look, paprika en peterselie
		Paprika		1 bakplaat	Bereid volgens uw favoriet recept. Bestrooi met kaas om perfect te bruinen
		Broccoligratin		1 bakplaat	
		Bloemkoolgratin		1 bakplaat	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen
		Groentegratin		1 bakplaat	

ACCESSOIRES


Rooster


Ovenschaal of taartvorm
op het rooster


Opvangbak / Bakplaat
of ovenschaal op rooster


Druipplaat / Ovenschaal


Opvangbak met
500 ml water



TURBOHETELUCHT + STOOM BEREIDINGSTABEL

RECEPT	STOOMNIVEAU	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Shortbread / Koekjes	LAAG	Ja	140 - 150	35 - 55	 3
Klein gebak / Muffin	LAAG	Ja	160 - 170	30 - 40	 3
Luchtig gebak	LAAG	Ja	170 - 180	40 - 60	 2
Luchtige cake	LAAG	Ja	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	LAAG	Ja	200 - 220	20 - 40	 3
Heel brood	LAAG	Ja	170 - 180	70 - 100	 3
Broodjes	LAAG	Ja	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	LAAG	Ja	200 - 220	30 - 50	 3
Gebakken aardappeltjes	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	50 - 70	 3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	GEMIDDELD	Ja	180 - 200	60 - 100	 3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	GEMIDDELD	Ja	160 - 180	60-80	 3
Rosbief rosé 1 kg	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	40 - 50	 3
Rosbief rosé 2 kg	GEMIDDELD	Ja	200	55 - 65	 3
Lamsbout	GEMIDDELD	Ja	180 - 200	65 - 75	 3
Gestoofde varkensschenkel	GEMIDDELD	Ja	160 - 180	85 - 100	 3
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	50 - 70	 3
Kip / parelhoen / eend (stukken)	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	55 - 65	 3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	GEMIDDELD	Ja	180 - 200	25 - 40	 3
Visfilet	HOOG	Ja	180 - 200	15 - 30	 3

ACCESSOIRES


Rooster


Ovenschaal of taartvorm
op het rooster


Opvangbak / Bakplaat
of ovenschaal op rooster


Druipplaat / Ovenschaal


Opvangbak met
500 ml water

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	 
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	 
Koekjes / Shortbread		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	 
		Ja	135	40 - 60	  
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	 
		Ja	150	40 - 60	  
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	 
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	 
		Ja	90	140 - 160 *	  
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	  
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	 
		Ja	220 - 240	15 - 30	  
Hartige taarten (groentetaart, Hartige taart)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	 
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	  
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	 
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNCTIES



Conventioneel



Turbohetelucht



Hete lucht



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Multiflow Menu



Eco Turbo Hetelucht

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Lasagne / ovenschotels / pasta schotel / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg		—	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Gebakken vis / en in vetvrij papier of aluminiumfolie verpakte gerechten (papillote) (filets, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (hoog)	3 - 6	5
Visilet / moten vis		—	2 (Medium)	20 - 30 **	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		—	2 - 3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		—	2 (Medium)	55 - 70 ***	2 1
Lamsbout / schenkel		—	2 (Medium)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappeltjes		-	2 (Medium)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes	 Koekjes	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Taart	 Taart	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza	 Ronde pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	 Volled. maaltijd	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
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
Gevulde braadstukken		—	200	80 - 120 *	3
Vleesstukken (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 *	3

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

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Kooktijden starten vanaf het moment dat het voedsel in de oven is geplaatst, exclusief de voorverwarming (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.

ACCESSOIRES

Rooster

Ovenschaal of taartvorm
op het rooster

Opvangbak / Bakplaat
of ovenschaal op rooster

Druipplaat / Ovenschaal

Opvangbak met
500 ml water

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

Bedek de binnenkant van de oven niet

met aluminiumfolie.

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

beschadigen.

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

EXTERNE OPPERVLAKKEN

. Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

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

. Activeer de functie "Diamond Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

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

. Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ROOSTERGELEIDERS

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.

RESERVOIR

Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen met verloop van tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken.

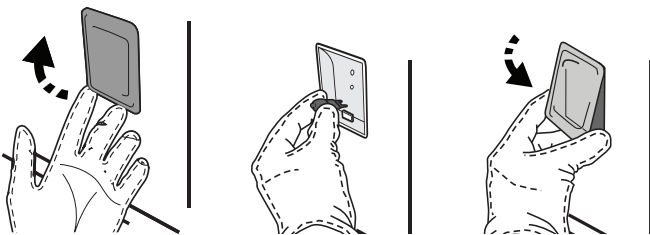
Nadat de functie "Turbohetelucht + Stoom" lange tijd niet is gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en de tank helemaal te vullen.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Verwijder de roostergeleiders.
3. Neem het lampenkapje weg.
4. Vervang het lampje.
5. Breng het beschermkapje terug aan door er stevig op te drukken tot het vastklikt.
6. Monteer de roostergeleiders terug.
7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

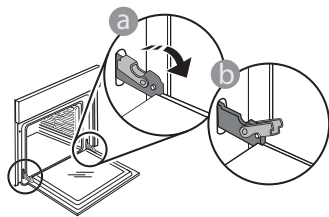
Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

- Als u halogeenlampen gebruikt, mag u ze niet met uw blote handen hanteren, aangezien uw vingerafdrukken schade kunnen veroorzaken. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

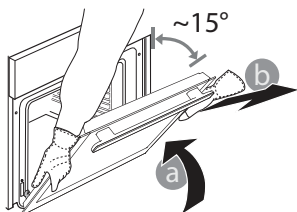


DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

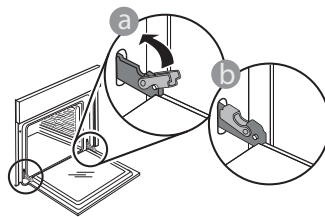


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

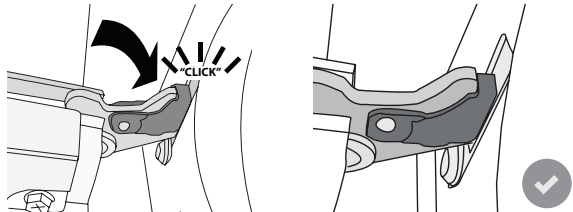


3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

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



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



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

PROBLEMEN VERHELPEN

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.	Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. Probeer de "FABRIEKSRESET" uit te voeren, te selecteren in "INSTELLINGEN". Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het licht gaat uit.	"ECO" modus is "Aan".	Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open "VERMOGEN" in "INSTELLINGEN" en selecteer "LAAG".
Er komt stoom uit de lade tijdens de bereiding.	Laag waterpeil in de tank.	Voeg een glas drinkwater toe.



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.

