

**MULTIFUNCTIONELE INBOUWOVEN
MET GROTE CAPACITEIT
B260, B260.1, B270, B275,
TG1, MG1, SB1**



Noteer de gegevens die op de informatiesticker staan samen met de verkoopdatum die op uw aankoopbewijs staat, voor later gebruik.

Model

Fabricatienummer

Aankoopdatum

1. BESCHERMING VAN HET MILIEU

Afvalverwerking

Scheid het afval op grond van de verschillende materialen (karton, polystyreen, e.d.) en verwerk dit volgens de plaatselijke voorschriften (wet nr. 125/97 Stbl. op de afvalstoffen § 18 en § 19 en besluit nr. 338/97 Stbl. §16).

Deponeer het apparaat en de onderdelen ervan na afloop van de levensduur op afvalverzamelplaatsen _ 16 en 17 van besluit nr. 338/97 Stbl.).

Dit apparaat is slechts bestemd om in het huishouden gebruikt te worden.

Geachte cliënt,

Wij danken u, dat u ons product heeft aangeschaft. Wij verzoeken u om deze Gebruikshandleiding aandachtig door te lezen, wat u zal helpen het apparaat op de juiste wijze te gebruiken. Wij verzoeken u hem te bewaren voor gebruik in de toekomst.

Omdat Baumatic haar producten voortdurend verbetert, behoudt zij zich het recht voor om wijzigingen door te voeren, die beschouwd worden als onvermijdelijk en zonder daarop in dit Handboek te attenderen.

Garantie

Op uw nieuwe apparaat verschaffen we een garantie van 24 maanden.

Waarschuwing

Laat de datum van installatie en ingebruikneming bevestigen op het garantiebewijs.

Bewaars.v.p. ook de rekening/factuur met een betalingsbevestiging van het apparaat.

Deze documentatie zal van U door de onderhoudstechnicus verlangd worden **bij een reparatie in het kader van de garantie.**

Laat de installatie uitvoeren door een specialistische firma, die hiertoe bevoegd is. In het omgekeerde geval vervalt uw recht op gratis verhelpen van de storing.

Service na aanschaf

De hoge kwaliteit en voortgeschreden technologie van onze apparaten garanderen een perfect bedrijf ervan. Als er echter sprake van een storing is, probeer dan door controle vast te stellen of u volgens de aanwijzingen in deze handleiding te werk gegaan bent. Als u specialistische technische hulp nodig heeft, neem dan s.v.p. contact op met ons servicecentrum:

Telefoon 800 185 263

op werkdagen van 9.00 tot 17.00 uur of op www.baumatic.cz

We verzoeken u om de volgende gegevens bij de hand te hebben:

- producttype/model
- serienummer
- aanschafdatum van het apparaat

Belangrijke waarschuwing

De plaatsing van de inbouwoven in een geschikt meubelstuk verzekert een juiste functionering van de oven. Het keukenmeubelstuk dient van materiaal vervaardigd te zijn, dat voldoende tegen hitte bestand is. De materialen en de gebruikte lijmsorten dienen bestand te zijn tegen hogere temperaturen, die beantwoorden aan de norm ČSN - EN 60

335-2-6. De materialen en lijmsoorten, die niet aan de vermelde norm voldoen, kunnen vervormen of hun functie verliezen.

Als men geen gehoor geeft aan deze waarschuwing, draagt Baumatic geen enkele verantwoordelijkheid voor de berokkende schade.

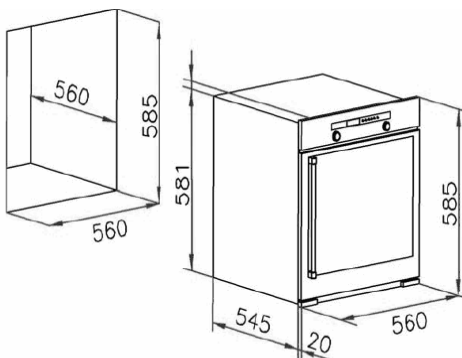
2. INHOUD

| | | |
|-----|--|----|
| 1. | BESCHERMING VAN HET MILIEU..... | 1 |
| 2. | INHOUD..... | 3 |
| 3. | TECHNISCHE PARAMETERS..... | 4 |
| 4. | INLEIDENDE OPMERKINGEN | 5 |
| 5. | CONFORMITEITS-VERKLARING..... | 5 |
| 6. | INSTALLATIE..... | 6 |
| 7. | BESCHRIJVING VAN DE OVEN..... | 7 |
| 8. | INSTELLING VAN DE TIJD..... | 9 |
| 9. | GEBRUIK VAN DE OVEN..... | 9 |
| 10. | AANWIJZINGEN VOOR BAKKEN EN BRADEN | 10 |
| 11. | TIJDSREGIME | 12 |
| 12. | REINIGING EN ONDERHOUD | 14 |
| 13. | TECHNISCHE SERVICE | 15 |
| 14. | GARANTIEVOORWAARDEN | 16 |

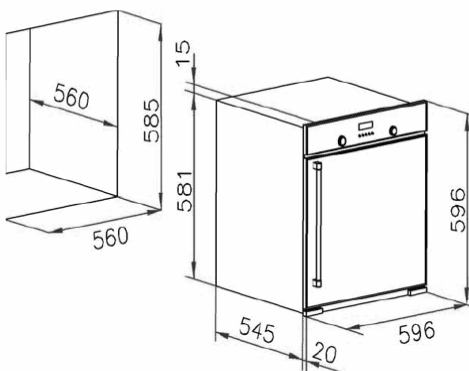
3. TECHNISCHE PARAMETERS

| Modellen | B260SS B260.1SS TG1, MG1, SB1 | B270M | B275M |
|---|-------------------------------------|-------------|-------------|
| Spanning | 230-240V | 230-240V | 230-240V |
| Conventioneel bakken/braden met ventilator (2300 W) | • | • | • |
| Onderste element (1000 W) | • | • | • |
| Bovenste element (900 W) | • | • | • |
| Gril (1900W) | • | • | • |
| Stroom | 16 A | 16 A | 16 A |
| Maximaal vermogen | 2800 W | 2800 W | 2800 W |
| Afmetingen | 596x596x600 | 596x596x600 | 596x596x600 |

**TG1, MG1, SB1
B260SS
B260.1SS**



B270M-B275M



4. INLEIDENDE OPMERKINGEN

Waarschuwing

- Deze oven is voor bakken en braden bedoeld. Ander gebruik is niet toegestaan.
- Deze oven mag slechts gebruikt worden door volwassenen met een goede lichamelijke conditie. Zorg er a.u.b. voor, dat kinderen steeds onder rechtstreeks toezicht staan.
- Gebruik voor het openen van de deur altijd de handgreep.
- Voorkom aanraking met oppervlakken aan de binnenzijde en de deur van de oven, want die kunnen bij bakken en braden hoge temperaturen bereiken en ook heet blijven na uitschakeling van het apparaat.
- De oven mag pas na afkoeling schoongemaakt worden.
- In het geval van een onjuist functioneren en als u daarvoor geen verklaring vindt in het hoofdstuk van deze handleiding m.b.t. de analyse van storingen, schakel het apparaat dan uit en bel de klantenafdeling.
- Voordat u het apparaat schoon begint te maken, dient het van het elektriciteitsnet afgesloten te zijn.
- Alleen servicetechnici van de firma Baumatic of geautoriseerde werknemers mogen herstelwerkzaamheden verrichten.
- De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en geschikt voor hergebruik. Verwerk al het verpakkingsmateriaal op een wijze, waarbij rekening gehouden wordt met het milieu.
- De oven dient regelmatig gereinigd te worden.
- Bewaar s.v.p. deze

bedieningshandleiding voor personen, die er geen kennis van hebben genomen.

Lees vóór installatie en gebruik van dit apparaat s.v.p. grondig deze brochure. Het is belangrijk, dat u alle regelfuncties begrijpt, voordat u deze oven begint te gebruiken.

5. CONFORMITEITS-VERKLARING

Bij onderdelen die bestemd zijn om in contact te komen met levensmiddelen voldoet dit apparaat aan de eisen van de EU-richtlijn nr. 89/109 die getransponeerd is naar het Italiaanse wettelijke besluit nr. 108 van 25-01-92.

Het EU-besluit beantwoordt aan de Europese richtlijnen 89/336/EEG, 93/68/EEG, 73/23/EEG en de daarop volgende revisies.

De producent verklaart, dat deze oven geproduceerd is met gebruikmaking van goedgekeurde materialen en verlangt een installatie van het apparaat volgens de huidige geldige normen. Dit apparaat mag slechts door een geschoolde persoon in de huishouding gebruikt worden .

Dit apparaat is aangeduid volgens de Europese richtlijn 2002/96/EC op de afval van elektronische en elektrische installaties (WEEE). Deze richtlijn is een kaderrichtlijn met geldigheid voor geheel Europa voor de inzameling en het hergebruik van elektrisch en elektronisch afval.



6. INSTALLATIE

De installatie dient uitgevoerd te worden door gekwalificeerde werknemers volgens:

- De geldende veiligheidsnormen.
- De aanwijzingen van de plaatselijke energiemaatschappijen.

Elektrische aansluiting



- Controleer de gegevens op het machineplaatje en overtuig uzelf ervan, dat de netspanning van de hoofdleiding en het vermogen voor het bedrijf ervan met de werkelijkheid overeenkomen. Het plaatje met de gegevens is op het onderste gedeelte van het besturingspaneel geplaatst.
- Controleer vóór de elektrische aansluiting of het aardingsstelsel in orde is. Aarding van de oven is wettelijk verplicht. De producent draagt geen verantwoordelijkheid voor verwonding van personen of schade aan vermogen, die ontstaan is doordat met niet aan deze eis voldaan heeft.
- Bij modellen zonder steker dient u aan de aanvoerkabel een standaardsteker te bevestigen die in staat is het vermelde vermogen over te dragen. De aardingspool van de kabel heeft een geelgroene kleur. De steker dient toegankelijke te zijn.
- Dit apparaat dient aangesloten te worden op een tweepolige schakelaar met de juiste afmetingen met een afstand van 3 mm tussen de contacten

op een gemakkelijk bereikbare plaats in de nabijheid van het apparaat.

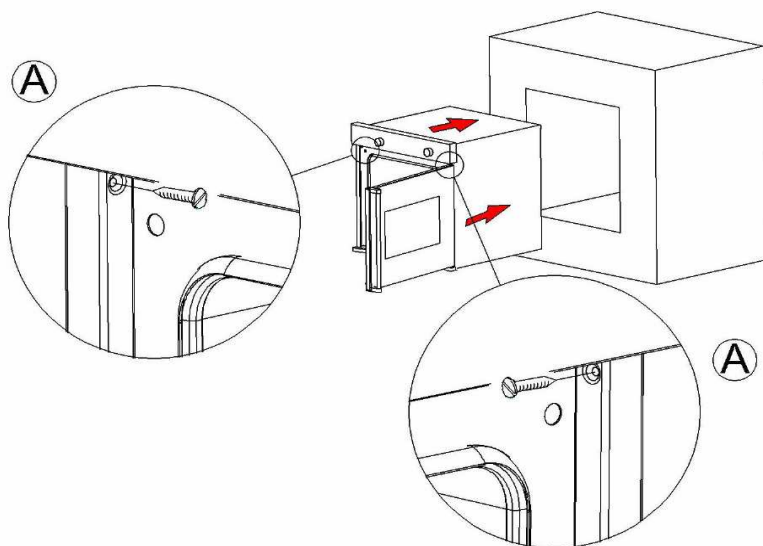
- afstand tussen de contacten 3 mm op een gemakkelijk toegankelijke plaats in de nabijheid van het apparaat.
- Verschuif de oven en neem het deksel van de klemschroevenkast af, zodat u toegang tot de contacten heeft. Voer de aansluiting uit, voer de kabel door de kabelklem en plaats onmiddellijk

het deksel van de klemschroevenkast terug.

- Als u de kabel vervangen moet, dan dient de (geelgroene) aardingsdraad steeds 10 mm langer dan de andere draden zijn.
- Bij beschadiging moet de kabel vervangen worden door een andere die door de servicedienst geleverd wordt.

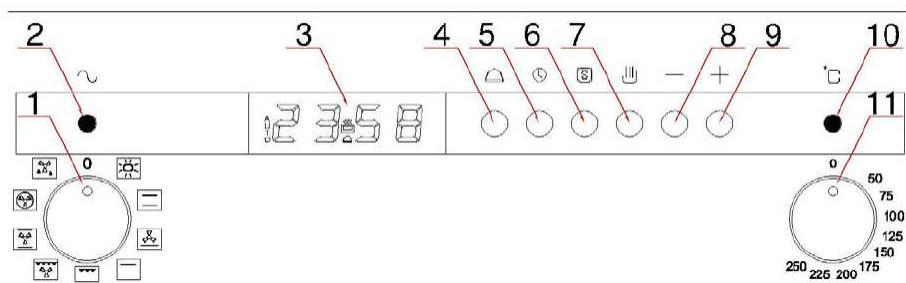
De oven inbouwen in het keukenmeubilair

- Plaats de oven in de keukenkast, waar u hem wilt installeren.
- De openingen voor fixatieschroeven liggen: rechts- en linksboven in het voorste paneel van de oven.
- Bevestig de oven met de fixeerschroeven.

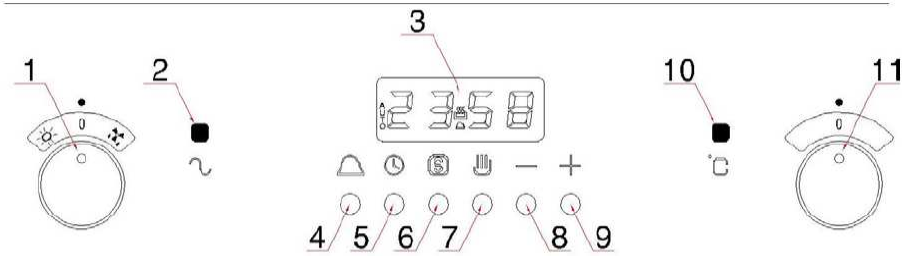


7. BESCHRIJVING VAN DE OVEN

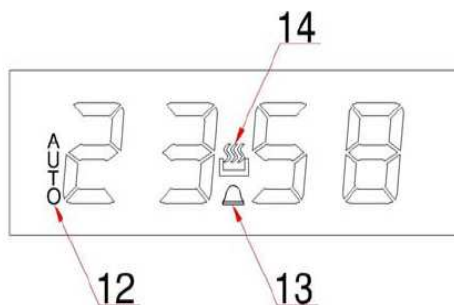
B260SS, B260.1SS, TG1, MG1, SB1
Bedieningspaneel



B270M-B275M Besturingspaneel



Detail van het display



1. Functieschakelaar - instelling van het bedrijfsregime afhankelijk van het verlangde type bakken/braden
2. Waarschuwinglampje - toont dat er een functie gekozen is.
3. Klok.
4. Chronometerknop - schakelt de functie van de chronometer in.
5. "Bak-/braadtijd"-knop - stelt de tijd van de bak-/braadfunctie in.
6. Knop "Einde bakken/braden - stelt het einde van bakken/braden in.
7. Knop "Handmatige functies" - stelt het regime bakken/braden zonder klok in.
8. "Minus"-knop - verlaagt de waarde die op het display weergegeven wordt.
9. "Plus"-knop - verhoogt de waarde die op het display weergegeven wordt.

10. Waarschuwinglampje oven - signaleert dat de verwarmingselementen in gebruik zijn.
11. Regelknop van de thermostaat
12. Symboolfunctie "Auto" - geeft weer, dat er een tijdfunctie gekozen is
13. Belsymbool - geeft weer, dat de chronometer gekozen is
14. Verwarmingssymbool - geeft weer, dat er een tijd ingesteld is.

Keuze van bak- en braadregime

Met een schakelaar wordt de verlangde wijze van bakken/braden gekozen. (draai de knop tegen de wijzers van de klok in)
De bak- en braadfuncties, die ter beschikking staan, combineren de verschillende verwarmingselementen met een koeling van het binnenste van de oven.

Oventhermostaat

Met een thermostaat kan de verlangde oventemperatuur ingesteld worden. De temperatuur kan geregeld worden tussen 50° en 250°C (draai de knop tegen de wijzers van de klok in).

Controle van de oven

Informeert dat de verwarmingselementen van de oven in gebruik zijn. Het controlelampje dooft nadat de ingestelde temperatuur bereikt is en licht elke keer op

als de verwarmingselementen ingeschakeld worden.

Het is een nuttig hulpmiddel om te controleren of de juiste temperatuur bereikt is, vóórdat het voedsel in de oven wordt geplaatst.

Toebehoren

De oven is voorzien van de volgende elementen om beter te kunnen bakken en braden.

- Uitschuifbare grillap
- 2 veiligheidsroosters
- Uitneembare zijroosters
- 1 geëmailleerde afdruiplaat met houder
- Braadrooster

8. INSTELLING VAN DE TIJD

Bij de eerste maal aansluiten op het elektriciteitsnet knippen de cijfers van het display (3) en wijzen er zo op, dat de tijd niet ingesteld is. Druk op de knop "handmatige functie" (7).

Stel de tijd in met de knoppen (8) en (9) om het bak- en braadregime te kunnen gebruiken.

9. GEBRUIK VAN DE OVEN

De oven wordt bestuurd door een thermostaat van 50°C tot 250°C afhankelijk van de verlangde bak- of braadtemperatuur.

De verlangde bak- en braadfunctie wordt gekozen door draaien van de schakelknop (1). Er zijn 9 bak- en braadfuncties beschikbaar.

Waarschuwing

Bij gebruik van de grill moet de deur van de

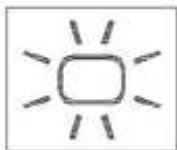
oven gesloten zijn.

Gebruik voor het bedekken van de grillpan geen aluminiumfolie en grill geen gerecht dat in aluminiumfolie is gewikkeld - het grote reflectievermogen van de folie kan het grillelement beschadigen.

De grillelementen van de oven worden bij gebruik extreem heet. Pas op dat u dat element niet ongewild aanraakt bij manipulatie met het voedsel.

Nuttige informatie

- Controleer vóór het bakken, dat in de oven geen ongebruikt toebehoren is achtergebleven.
- Verwarm vóór gebruik de oven naar de bak- en braadtemperatuur.
- Plaats de bakplaten in het midden van de oven. Als meer platen gebruikt worden, laat dan een kier over t.b.v. de luchtcirculatie.
- Open zo min mogelijk de deur van de oven voor controle van het voedsel (gedurende het bakken of braden blijft het licht in de oven aan).
- Wees bij openen van de deur voorzichtig en vermijd contact met hete delen en stoom.

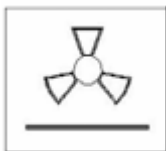


Ovenverlichting: Als u deze functie kiest, dan gaat slechts het licht binnen de oven aan. Dat is vooral handig voor de verlichting van het interieur van de oven bij reiniging, als de oven uitgeschakeld is.



Convectieregime: De oven wordt zowel van boven (bovenste verwarmingselement) als van onderen

(onderste verwarmingselement) verwarmd. Dat is een traditionele verwarmingsmethode, waarbij de gerechten gelijkmatige met gebruik van slechts één plaathoogte gebakken/gebraden worden.



Verwarming aan de onderzijde met de ventilator: De oven wordt slechts van de onderzijde verwarmd

met ingeschakelde ventilator. Dat is geschikt voor delicaat voedsel.



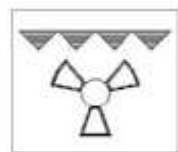
Regime met bovenste element: Deze functie voor bakken/braden is geschikt voor matig bakken/braden of voor

het warm houden van een gereed warm product.



Grilregime: Deze bak- en braadfunctie is geschikt voor het grillen van gerechten van de bovenzijde. Het maakt

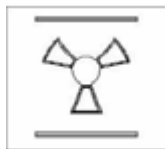
snel bakken van de bovenzijde mogelijk. Het grilregime kan tevens worden gebruikt voor toastjes van broodplakken.



Volledig grilregime met ventilator: Het bovenste verwarmingselement en de gril zijn tegelijkertijd

met de ventilator ingeschakeld. Deze combinatie verhoogt de verhitting door geforceerde luchtcirculatie in de oven. Dat versterkt de verwarming van het voedsel en

verhindert verbranding van het oppervlak.



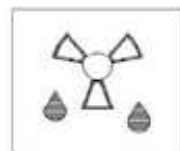
Convectieregime met ventilator: Het bovenste en het onderste verwarmingselement zijn tegelijkertijd

ingeschakeld met de ventilator in de oven. In vergelijking met het "convectieregime" wordt een nog gelijkmatigere warmtedistributie bereikt dankzij de ventilator en ook kunnen tegelijkertijd twee verschillende plaathoogtes gebruikt worden.



Ventilatorregime: Het ronde verwarmingselement en de ventilator zijn ingeschakeld. De

constante gelijkmatige warmte bakt/braadt het voedsel gelijkmatig over het gehele oppervlakte. Met dit regime kunt u ook enkele gerechten tegelijkertijd bakken/braden, als de bak-/braadtemperatuur gelijk is. Dat is over het algemeen ideaal voor bakken van koekjes en banket.



Ontdooiregime: Slechts de ventilator werkt. Tijdens dit regime circuleert lucht, aangevoerd door de

ventilator, in de oven en versnelt het natuurlijke ontdooiproces.

10. AANWIJZINGEN VOOR BAKKEN EN BRADEN

Plaats bij bakken en braden nooit een pan of ander vaatwerk rechtstreeks op de bodem van de oven. Het vaatwerk dient op




het geleverde rooster of de platen geplaatst te worden.



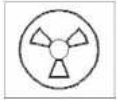
Houdt u aan de informatie op de verpakking van de maaltijd voor de instelling van de bak- en braadtemperatuur. Als u het vermogen van uw apparaat zult kunnen schatten, kunt u de temperatuur en de tijd naar gelieven aanpassen. Overtuig uzelf ervan, dat de ingevroren

gerechten grondig ontdooid zijn, tenzij in de handleiding anders vermeld is.

Temperaturen- en tijdentabel

De volgende tabel bevat aanwijzingen met betrekking tot de instelling van de oven. De bak-en braadtijden zijn richttijden en kunnen gewijzigd worden naar de individuele smaak.

| Instelling functiekeuze | Soort gerecht | Gewicht [kg] | Roosterhoogte | Voorverwarmingstijd | Thermostaatinstelling [°C] | Bak- of braadtijd [min] |
|---|--------------------------------|--------------|---------------|---------------------|----------------------------|-------------------------|
| Convectie-regime  | Varkensvlees | 1,5 | 3 | 10 | 180 | 120 |
| | Rundvlees | 1,5 | 2 | 10 | 190 | 70 |
| | Kabeljauw, brasem, dwergtarbot | 1,0 | 2 | 9 | 180 | 40 |
| | Brood | 1,0 | 2 | 9 | 175 | 30 |
| | Koek | 1,0 | 2 | 10 | 180 | |
| | | | | | | |
| Verwarming onderzijde met de ventilator  | Vruchtencake | 1,5 | 2 | 8 | 165 | 45 |
| | Gebak met kaas | 1,0 | 2 | 10 | 165 | 90 |
| | Gevulde koek | 1,5 | 2 | 10 | 170 | 40 |
| Grilregime  | Kippenvleugels | | | | | |
| | Gesneden varkenslende | 1,0 | 3 | 7 | 200 | 25 |
| | Gebakken aardappelen | 1,0 | 3 | 7 | 200 | 25 |
| | Gegratineerde tomaten | 0,5 | 3 | 7 | 200 | 25 |
| | Toasts | 0,4 | 2 | 7 | 210 | 20 |
| | | 0,5 | 3 | 5 | 200 | 5 |

| | | | | | | |
|--|--------------------------------|-----|-----|-----|-----|----|
| Grilregime met ventilator:  | Kippenpootjes | 1,0 | 3 | 10 | 200 | 25 |
| | Varkensribben | 0,5 | 3 | 14 | 220 | 40 |
| | Stukjes zeebrasem | 0,3 | 2 | 8 | 190 | 20 |
| | Kip | 1,5 | 3 | 14 | 220 | 35 |
| | Groente | 1,0 | 3 | 14 | 210 | 15 |
| Convectie-regime met ventilator:  | Konijn in de oven gebraden | 1,0 | 2 | 9,5 | 190 | 55 |
| | | 0,5 | 3 | 10 | 200 | 30 |
| | Langoest in de oven gebakken | 2,0 | 2-4 | 7,5 | 150 | 25 |
| | | 1,5 | 2 | 9 | 175 | 30 |
| | Kabeljauw, brasem, dwergtarbot | 2,0 | 2-4 | 9 | 18 | 40 |
| Pikante taart | | | | | | |
| Ventilator-regime  | Lamsvlees | 1,2 | 2 | 10 | 180 | 45 |
| | Bladerdeeg | 1,0 | 1-4 | 8 | 190 | 30 |
| | Groentetaartjes | 1,0 | 3 | 7 | 180 | 55 |
| | Koekjes | 0,5 | 2 | 7 | 180 | 25 |
| | Moten zalm | 0,3 | 3 | 9 | 195 | 15 |

11. TIJDSREGIME

Chronometer / wekker

Deze functie staat altijd ter beschikking, onafhankelijk van het ingestelde regime en kan daarom altijd worden ingeschakeld, ook bij uitgeschakelde oven.

De chronometer regelt geen enkele functie van de oven.

- Druk op de betreffende knop (4). Het display (3) toont de waarde 00:00. Stel de gewenste tijd in middels de drukknoppen +/- (9) en (8).
- Na instelling van de tijd begint de chronometer af te tellen en op het

display verschijnt het kloksymbool (13).

- Als u een geluidssignaal van de chronometer heeft ingesteld, dan kan dat gewijzigd worden met de drukknoppen +/- (9) en (8).
- Na verstrijken van de op de chronometer ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal - dat kan beëindigd worden door drukken op de betreffende knop (4).
- **Automatisch bak- en braadregime (u/min)**
- Kies de gewenste oventemperatuur. Het symbool voor verwarming (14) licht op. Na instelling van het bak- en

braadregime volgens de functiekeuze (1) kan de bak- en braadperiode worden ingesteld.

- Druk op de knop Bak- en braadtijd (5). Het display (3) toont de waarde 00:00. Stel de gewenste tijd in middels de drukknoppen +/- (9) en (8).
- Na instelling van de tijd begint de chronometer af te tellen en op het display verschijnt het woord AUTO (12). De tijd kan gewijzigd worden door drukken op de +/- knoppen (9) en (8).
- Na verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de oven zich uit en klinkt een geluidssignaal, het woord AUTO (12) gaat knipperen en het symbool voor verwarming (14) verdwijnt.
- Het geluidssignaal kan beëindigd worden door drukken op de knop Bak- en braadtijd (5). Door drukken op de knop (7) wordt het geheugen van de klok op nul gezet en het woord Auto verdwijnt.
- Omdat de oven nu naar het handmatige regime overgeschakeld is, dient u vast te stellen of de besturingselementen in de stand uitgeschakeld staan.

Einde activiteit

Kies de gewenste oventemperatuur. Het symbool voor verwarming (14) licht op. Na instelling van het bak- en braadregime volgens de functiekeuze (1) kan de beëindiging van de bak- en braadperiode worden ingesteld.

- Druk op de knop "einde bakken en braden" (6). Het display toont nu de waarde 00:00. Stel de gewenste tijd in middels de drukknoppen +/- (9) en (8). De klok berekent de duur en toont deze op het display.
- Het symbool voor verwarming (14) licht

op. Na instelling van de tijd begint de chronometer af te tellen en op het display verschijnt het woord AUTO (12). De tijd kan gewijzigd worden door drukken op de +/- knoppen (9) en (8).

- Zodra de dagtijd het ingestelde einde van de bak- en braadtijd heeft bereikt, schakelt de oven zich uit. Er klinkt een geluidssignaal, het woord AUTO (12) begint te knipperen en het symbool voor verwarming (14) verdwijnt.
- Het geluidssignaal kan beëindigd worden door drukken op de knop Bak- en braadtijd (6). Door drukken op de knop (7) wordt het geheugen van de klok op nul gezet en het woord Auto verdwijnt.
- Omdat de oven nu naar het handmatige regime overgeschakeld is, dient u vast te stellen of de besturingselementen in de stand uitgeschakeld staan.

Uitgestelde start

Kies de gewenste oventemperatuur. Het symbool voor verwarming (14) licht op. Na instelling van het bak- en braadregime volgens de functiekeuze (1) kan de bak- en braadperiode worden ingesteld. Deze functie staat zowel ter beschikking in het regime "duur" als in "einde bakken en braden".

- Druk op de knop Bak- en braadtijd (5). Het display (3) toont de waarde 00:00. Stel de gewenste tijd in middels de drukknoppen +/- (9) en (8).
- Op het display verschijnt het woord "AUTO".
- Druk op de knop "einde bakken en braden" (6). Het display toont de waarde 00:00. Stel de gewenste tijd in middels de drukknoppen +/- (9) en (8). De klok berekent de tijd van

inschakelen toont die op het display.

- Afhankelijk van het verschil tussen het ingestelde einde van de bak- en braadtijd en de ingestelde bak- en braadtijd schakelt de oven zich op het betreffende tijdstip in en op het display verschijnt het symbool voor verwarming (14).
- Zodra de dagtijd het ingestelde einde van de bak- en braadtijd heeft bereikt, schakelt de oven zich uit. Er klinkt een geluidssignaal, het woord AUTO (12) begint te knippen en het symbool voor verwarming (14) verdwijnt.
- Het geluidssignaal kan of door drukken op de knop Bak- en braadtijd (5) of Einde bakken en braden (6) worden beëindigd. Door drukken op de knop (7) wordt het geheugen van de klok op nul gezet en het woord Auto verdwijnt.
- Omdat de oven nu naar het handmatige regime overgeschakeld is, dient u vast te stellen of de besturingselementen in de stand uitgeschakeld staan.

Opmerkingen

- De opslag van de instelling wordt getoond door een geluidssignaal en het woord AUTO (12) begint te knippen. Daarmee dient de instelling van de tijd met de drukknop (7) te worden opgeheven.
- De bak- en braadtijd met een geluidssignaal aan het einde ervan is 7 minuten, als die tijd niet wordt stopgezet met drukken op knop (7). Ook na deze zeven minuten zal nog steeds het woord AUTO (12) knippen totdat u dat uitschakelt.
- Het geluidssignaal heeft drie volumenniveaus: een laag, midden en hoog niveau. Na instelling van het

niveau dient u zich ervan te overtuigen, dat de chronometer in het handmatige regime staat. Vervolgens drukt u op de knop en houdt deze ingedrukt, totdat u gekozen niveau hoort. Door loslaten van de knop, opnieuw indrukken en ingedrukt houden wordt een ander niveau gekozen.

12. REINIGING EN ONDERHOUD

Maak de oven grondig schoon vóór het eerste en na elk gebruik, om aanbakken van levensmiddelrestanten te voorkomen. Als restanten enkele malen aanbakken, kunnen ze maar moeilijk verwijderd worden. Maak het oppervlak van de oven nooit met stoom schoon.

De oven mag pas na afkoeling schoongemaakt worden.

Alle vlekken die op de bodem van de oven verschijnen, zijn altijd afkomstig van een gerecht, dat overstroomde of spatte. Hiervan is sprake tijdens het bakken of braden en de oorzaak ligt in een te hoge temperatuur.

Overlopen wordt veroorzaakt door vaatwerk, dat te klein is, of door een foutieve schatting van de groei van de omvang tijdens het bakken of braden. Deze twee onaangename zaken kunnen worden voorkomen door gebruikmaking van diep vaatwerk of door gebruikmaking van de meegeleverde bakplaat. De interne delen van de oven mag slechts met warm zeepwater en een spons worden gereinigd, of met een zachte doek. Er mogen geen schurende reinigingsmiddelen gebruikt worden.

Uitneembaar inlegdeel

Deze modellen zijn voorzien van een traditionele grill en hebben aan de bovenzijde een uitneembaar inlegdeel, dat een betere reiniging van het bovenste gedeelte van de oven mogelijk maakt. Dit deel kan uit de oven worden gehaald, want het is boven het grillelement geplaatst. Na reiniging wordt aangeraden het terug te plaatsen.



Vervanging van gloeilampen in de oven

Als u een onderdeel van de oven wilt vervangen, dient de oven altijd afgekoppeld zijn van het elektriciteitsnet.

Verwijder met een stuk gereedschap de kap van de gloeilamp (A)

Draai de gloeilamp uit (B) de houder en vervang hem door een nieuwe.

Plaats uiteindelijk opnieuw de kap.

13. TECHNISCHE SERVICE

Bij herstelwerkzaamheden dient het apparaat altijd van het elektriciteitsnet afgekoppeld te zijn.

Als u geen oorzaak van de storing kunt vinden:

- Schakel het apparaat uit en probeer

het niet te repareren; dat is slechts voorbehouden aan een grondig geschoolde werknemer.

- Neem contact op met de klantendienst van de firma Baumatic.
- Bij het apparaat ontvangt u een garantiebewijs, dat u het recht geeft om gebruik te maken van de servicedienst van de firma Baumatic.
- Het garantiebewijs moet naar behoren ingevuld zijn. Een geldig document, dat op het tijdstip van verkoop door de verkoper werd afgegeven (leveringsbewijs, factuur, bevestiging van betaling in contant geld enz.) met de naam van de verkoper, de verkoopdatum, met details omtrent de aanduiding van het apparaat en de aankoopprijs ervan dient u te bewaren en in het noodzakelijke geval aan een technicus van de firma Baumatic te overleggen.

14. GARANTIEVOORWAARDEN

Wij verlenen op alle Baumatic apparatuur 2 jaar garantie na aankoopdatum.

Uw verkoopfactuur is uw garantiebewijs. Wanneer u minstens 4 apparaten in één keer in één keuken aanschafft, verlenen wij u 5 jaar garantie na aankoopdatum. In het 3^e t/m 5^e jaar worden dan alleen de voorrijkosten in rekening gebracht.

Voor vrijstaande wasmachines geldt een garantie periode van 5 jaar, waarvan in het 3^e t/m 5^e jaar alleen de onderdelen worden vergoed.