SNELLE REFERENTIEGIDS

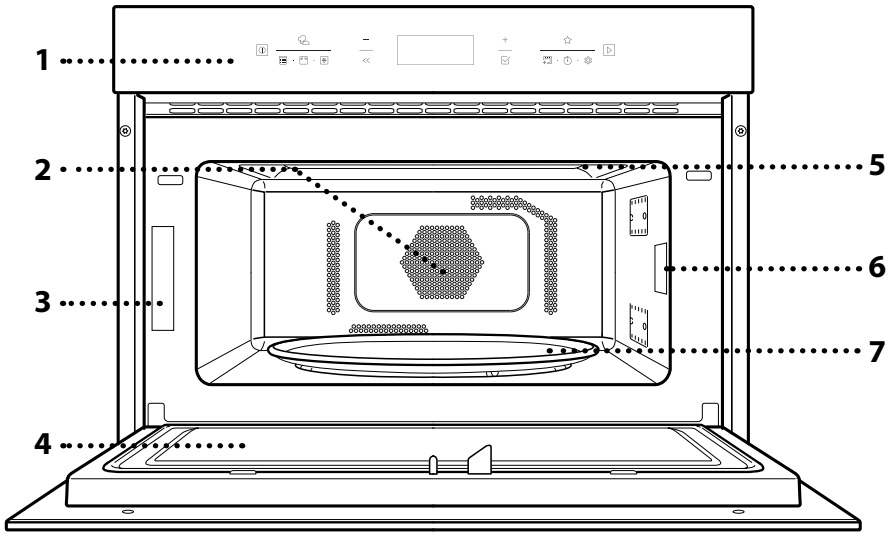
WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op **www.bauknecht.eu/register**

WWW

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.

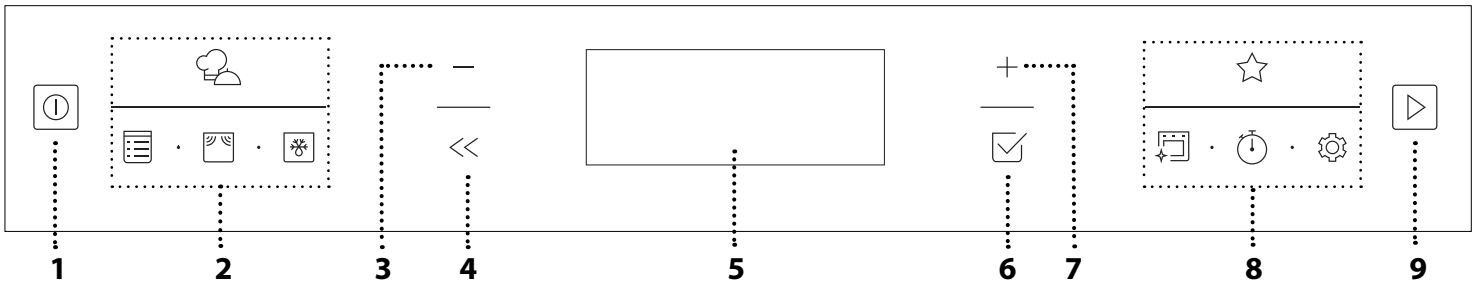
! Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor Gezondheid en Veiligheid.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/ grill
6. Licht
7. Draaiplateau

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT
Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT MENU / 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.
Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

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.

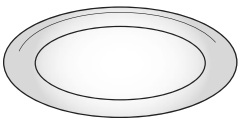
8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, instellingen en favorieten.

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

Bauknecht

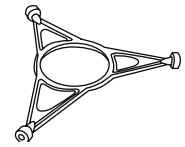
ACCESSOIRES

DRAAIPLATEAU



Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt. Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt.

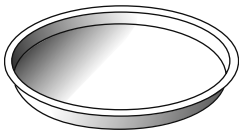
PLATEAU DRAGER



Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau.

Laat er geen andere accessoires tegen rusten.

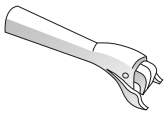
CRISPERPLAAT



Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies.

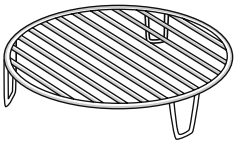
De crisperplaat moet altijd in het midden van de glazen draaitafel worden geplaatst. De plaat kan voorverwarmd worden als deze leeg is met de speciale functie voor dit doel. Plaats het voedsel direct op de crisperplaat.

HANDVAT VOOR CRISPERPLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

ROOSTER



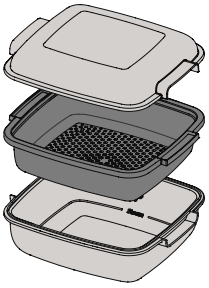
Hiermee kan het voedsel dichter bij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en wordt voor optimale heteluchtcirculatie gezorgd.

Het moet gebruikt worden als basis voor de crispplaat in sommige functies van "DYNAMISCHE CRISP FRY".

Plaats het rooster op het draaiplateau, zodat het niet in contact met andere oppervlakken komt.

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

STOMER



Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom.

Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid.

Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.

Plaats de stoompan op het glazen draaiplateau en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfunctie.

De stoombodem is ook ontworpen om te worden gebruikt in combinatie met de speciale DIAMOND CLEAN-functie.

VOEDSEL	PORTIES	Gewicht (g)
RIJST	1	100
	2	200
	3	300
	4	400
PASTA	1	70
	2	140
	3	210

Andere accessoires die niet zijn meegeleverd, kunnen afzonderlijk bij de klantenservice worden gekocht.

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron en bestand tegen oventemperaturen.

Er mogen nooit metalen schalen voor voedsel of drank voor bereiding in de magnetron worden gebruikt.

Altijd zorgen dat de voedingsmiddelen en accessoires niet in contact met de binnenwanden van de oven komen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Let op dat het draaiplateau niet losraakt bij het plaatsen of verwijderen van andere accessoires.

FUNCTIES

MY MENU

Met deze functies wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten voedsel geselecteerd.

- **DYNAMIC REHEAT**

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn.

Laat na de opwarming het voedsel nog 1-2 minuten liggen, dat verbetert het resultaat, vooral van bevroren voedsel.

Open de deur niet tijdens deze functie.

- **MIJN BAKMENU**

Om verschillende soorten gerechten en voedsel te bereiden en snel en gemakkelijk optimale resultaten te hebben.

HANDMATIGE FUNCT

- **GRILL**

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

VOEDSEL	DUUR (min.)
Toast	5 - 6
Garnalen	18 - 22

Aanbevolen accessoires: Rooster

- **GRILL + MAGN.**

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.

VOEDSEL	VERMOGEN (W)	DUUR (min.)
Aardappelgratin	650	20 - 22
Gepofte aardap.	650	10 - 12

Aanbevolen accessoires: Rooster

- **TURBO GRILL**

  Voor perfecte resultaten, een combinatie van de grill en ovenluchtconvectie. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

VOEDSEL	DUUR (min.)
Kip kebab	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

- **TURBO GRILL + MAGNETRON**

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en ovenluchtconvectie.

VOEDSEL	VERMOGEN (W)	DUUR (min.)
Cannelloni (Bevroren)	650	20 - 25
Varkenskarbonade	350	30 - 40

Aanbevolen accessoires: Rooster

- **TURBOHETELUCHT**

Voor het bereiden van gerechten met resultaten die vergelijkbaar zijn met een conventionele oven. Kookgerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan worden gebruikt om bepaalde gerechten te bereiden.

VOEDSEL	TEMP (°C)	DUUR (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cupcake met Kaas	170 *	25 - 30
Koekjes	175 *	12 - 18

* Voorverwarmen nodig

Aanbevolen accessoires: Rooster

- **TURBOHETELUCHT + MW**

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden. Het is raadzaam om het rooster te gebruiken om de luchtcirculatie te optimaliseren.

VOEDSEL	VERMOGEN (W)	TEMP (°C)	DUUR (min.)
Braadstuk	350	170	35 - 40
Vleespastei	160	180	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

- **DYNAMISCH CRISP**

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant. Deze functie kan alleen worden gebruikt met de speciale crisperplaat.

VOEDSEL	DUUR (min.)
Gegiste cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handvat voor de crisperplaat

- **SPECIALE BEREIDINGSFUNCTIES**
  - » **SNEL VOORVERW.**

    Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.

    Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Turbohetelucht"-functie selecteren.
  - » **WARMHOUDEN**

    Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten, inclusief vlees, gefrituurde gerechten of gebak.
  - » **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.

MAGNETRON

Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen.

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
1000	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte.
800	Bereiden van groenten.
650	Bereiden van vlees en vis.
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.
90	IJs zacht laten worden.

ACTIE	VOEDSEL	VERMOGEN (W)	DUUR (min.)
Opwarmen	2 bekers	1000	1 - 2
Opwarmen	Aardappelpuree (1 kg)	1000	10 - 12
Ontdooien	Gehakt (500 g)	160	13 - 14
Bereiden	Luchtige cake	800	7 - 8
Bereiden	Custard	650	11 - 12
Bereiden	Gehaktbrood	800	20 - 22

DYNAMIC DEFROST

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Plaats het voedsel altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau, voor de beste resultaten.

BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN

Deze exclusieve functie dient om bevroren brood te ontdooien. Door de combinatie van Ontdooien en de Crisp-technologieën smaakt uw brood alsof het pas gebakken is en ziet het er ook zo uit. Gebruik deze functie om snel broodjes, baguettes en croissants te ontdooien en op te warmen. De crisperplaat dient te worden gebruikt met deze functie.

VOEDSEL	GEWICHT
BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN	50 - 800 g
VLEES	100 g - 2,0 kg
GEVOGELTE	100 g - 2,5 kg
VIS	100 g - 1,5 kg
GROENTEN	100 g - 2,0 kg
BROOD	100 g - 1,0 kg

MIJN FAVORIET

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

KOOKWEKKER

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

DIAMOND CLEAN

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet een kop drinkwater alleen op de bodem van de bijgeleverde stoompan (3) of in een magnetronbestendige recipiënt en schakel de functie in.

Benodigde accessoires: Stomer

INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat 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 aan zet: “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. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal 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.

3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder beschermend karton of transparante folie en alle accessoires uit de oven. Verwarm de oven gedurende ongeveer een uur op 200 °C, bij voorkeur met behulp van de functie "Snel voorverw.". Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

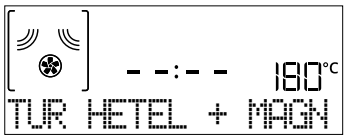
DAGELIJKS GEBRUIK

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 functie in een menu te selecteren, druk op + of — om de gewenste functie te selecteren, druk vervolgens op ☑ om te bevestigen.



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

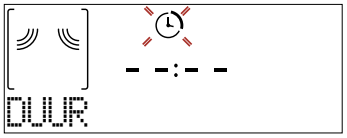
2. DE FUNCTIE INSTELLEN

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.

VERMOGEN / TEMPERATUUR

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).

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.

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.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen (geen tijdinstelling): 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.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij functies die de magnetron niet inschakelen, zoals "Grill" of "Turbo Grill", 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.

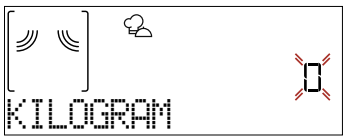
Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven bereikt de door u gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer dan verwacht zullen zijn. Tijdens de wachttijd kunt u op + of — drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op << drukken om andere instellingen te veranderen.

. MY MENU

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, vermogen, temperatuur en duur voor alle beschikbare gerechten.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

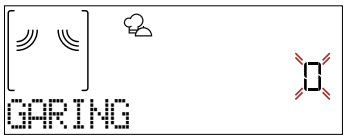
GEWICHT / PORTIES



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

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



Druk op + of — , als dit gevraagd wordt, om het gewenste niveau te selecteren tussen Licht/Laag (-1) en Extra/Hoog (+1). Druk op of om te bevestigen en de functie te starten.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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.

Telkens wanneer de toets opnieuw wordt ingedrukt, wordt de bereidingstijd met nog eens 30 seconden verhoogd.

Als u tijdens de uitstelfase op drukt, slaat de oven deze fase over en start de functie onmiddellijk.

Let op: Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

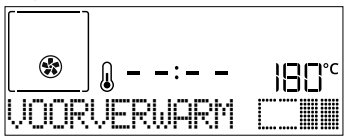
Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. Druk op << om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (1000 W) voor 30 seconden.

4. VOORVERWARMEN

Voor de heteluchtfunctie is een voorverwarmingsfase nodig: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en dat er voedsel moet worden toegevoegd.

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 uiteindelijk 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 TOEVOEGEN, DRAAI VOEDSEL OM

PAUZE

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.

Let op: Open bij "My Menu"-functies de deur enkel als dit gevraagd wordt.

VOEDSEL TOEVOEGEN, OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige Mijn bakmenu-recepten moet voedsel toegevoegd worden na de voorverwarmingsfase of moeten ingrediënten toegevoegd worden om de bereiding te voltooien. Op dezelfde wijze zijn er instructies om het voedsel tijdens de bereiding om te draaien of door te roeren.

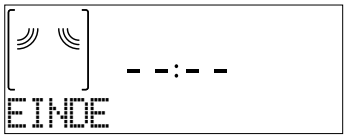
Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

Open de deur, voer de actie uit die op het display staat en sluit de deur, voer vervolgens de bereiding verder uit.

Let op: Als er moet worden omgedraaid of doorgeroerd, voert de oven de bereiding na 2 minuten verder uit, ook als geen actie is uitgevoerd.

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



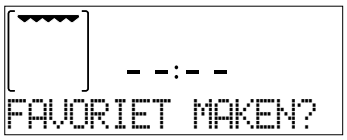
Druk op ▷ om manueel met de bereiding verder te gaan en tijd toe te voegen, met stappen van 30 seconden (voor functies met magnetron) of van 5 minuten (zonder magnetron), of druk op + om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

Als u op ▷ drukt, start de bereiding opnieuw.

. FAVORIET

Voor een gemakkelijker gebruik kan de oven maximaal 10 van uw favoriete functies opslaan.

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.

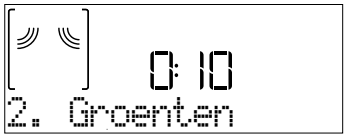


Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op ☑, in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op ≪.

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, druk op ☆ : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.

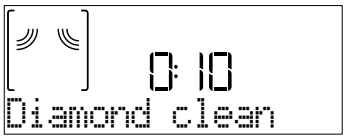


Druk op + of — om de functie te selecteren, bevestig door op ☑ te drukken, en druk daarna op ▷ om te activeren.

. DIAMOND CLEAN

Verwijder alle accessoires (behalve het glazen draaiplateau) uit de magnetron alvorens de functie in te schakelen.

Druk op ✧ om de functie "Diamond Clean" te openen.



Druk op ▷ om de reinigingsfunctie in te schakelen: de display geeft acties weer die in die volgorde moeten worden uitgevoerd alvorens de reiniging te starten. Druk op ☑ wanneer u wilt, als u klaar bent.

Als dit wordt gevraagd, giet u een kop drinkwater op de bodem van de bijgeleverde stoompan of in een magnetronbestendige recipiënt en sluit dan de deur.

Na de laatste bevestiging drukt u op ▷ om de reinigingscyclus te starten.

Na de cyclus verwijdert u de recipiënt, reinig verder met een zachte doek en droog vervolgens de ovenruimte met een vochtige microvezeldoek.

. 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.

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.

Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram ⏱ wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherm 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.

MIJN MENU BEREIDINGSTABEL

Voedingsgroep / Recepten			Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
DYNAMIC REHEAT		Maaltijd		250 - 500 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. De maaltijd 1-2 minuten laten staan na het opwarmen verbetert altijd het resultaat
		Bevr. maaltijd		250 - 500 g	
		Soep		200 - 800 g	Verwarm onbedekt in afzonderlijke kommen
		Dranken		100 - 500 g	Plaats een hittebestendige plastic lepel in mok of kopje om overkoken te voorkomen
MIJN BAKMENU	GEBAKKEN	Bevroren lasagne	+	250 - 500 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
		Gepofte aardap.	+	200 - 1000 g	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Snijd een kruis bovenop de aardappel en giet er zure room en uw favoriete topping over
		Groenten		200 - 800 g	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in een magnetronbestendige recipiënt
		Groenten - bevroren		200 - 800 g	Verdeel gelijkmatig in een magnetronbestendige recipiënt
		Groenten-in blik		200 - 600 g	
		Dunne pizza bevr.		200 - 600 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
		Dikke pizza bevr.		300 - 800 g	
		Popcorn		100 g	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer
	GESTOOMD	Wortelen&knollen		150 - 500 g	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoommand
		Groenten		150 - 500 g	Verdeel gelijkmatig in de stoommand
		Groenten - bevroren		150 - 500 g	
		Visfilets		150 - 500 g	
		Kipfilets		150 - 500 g	
		Fruit		150 - 500 g	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoommand
		Rijst		L1 (100 g) L4 (400 g)	Stel de aanbevolen bereidingstijd voor de pasta in. Voeg water en pasta tegelijk toe aan de stoompan. Zet in de oven en bereid afgedekt
		Pasta		L1 (70 g) L3(210 g)	Stel de aanbevolen bereidingstijd voor de rijst in. Voeg water en rijst tegelijk toe aan de stoompan. Zet in de oven en bereid afgedekt
	GEBAKKEN	Hamburgers		200 - 600 g	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding
		Kippenvleugels - bevroren		200 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Visstick-bevroren		100 - 500 g	
		Kipfilet gepaneerd	+	100 - 400 g	Borstel olie over het vlees. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Fish & chips - bevroren	+	200 - 400 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af
		Gemengde gebakken vis-bevroren	+	150 - 400 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Gebakken aardappels-bevroren	+	200 - 400 g	
		Gebakken kaas-bevroren	+	50 - 300 g	Borstel een weinig olie over de kaas vóór de bereiding. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat

REINIGEN

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

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

OPPERVLAKKEN BINNENKANT EN BUITENKANT

• 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.

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

• Verwijder het draaiplateau en de steun op gezette tijden, of wanneer er vloeistoffen gemorst zijn, om de onderkant van de oven schoon te maken en verwijder alle voedselresten.

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

• De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg. Gebruik deze functie regelmatig.

ACCESSOIRES

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van de crisperplaat.

De crisperplaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisperplaat altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
	Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".

PRODUCTKAART

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

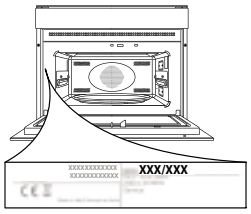
HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

> www 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 ONZE 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.



400011269153

Gedrukt in Italië