

SNELLE REFERENTIE GIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

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

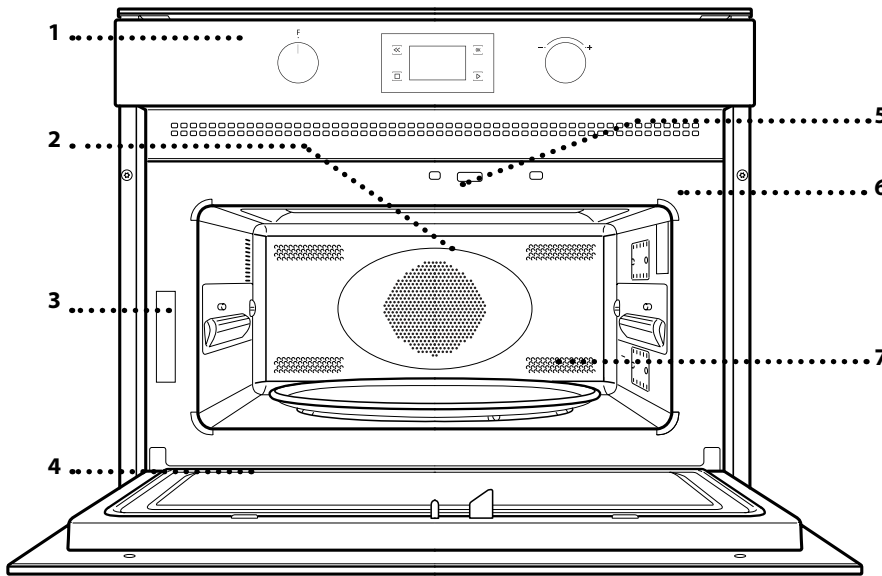


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.bauknecht.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



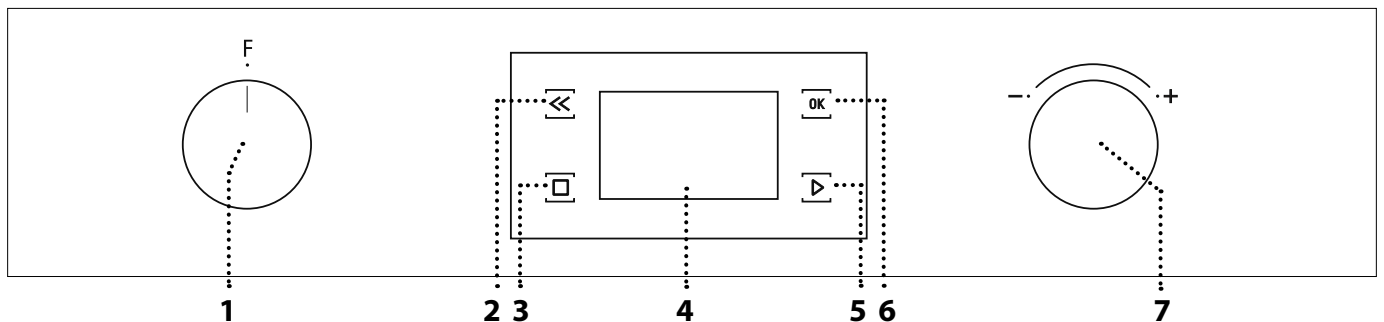
Lees de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig voordat u het product gebruikt

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lamp
7. Draaiplateau

BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op 0 zetten om de oven uit te schakelen.

2. TERUG

Om terug te keren naar het vorige instellingenmenu.

3. STOP

Om een actieve functie op een willekeurig moment te onderbreken. Druk tweemaal om de functie te stoppen en de oven in stand-by te plaatsen.

4. DISPLAY

5. START

Voor het starten van de functies en de bevestiging van de instellingen. Wanneer de oven is uitgeschakeld wordt de "Jet Start" magnetronfunctie ingeschakeld.

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

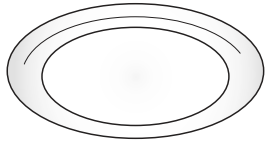
7. INSTELKNOP

Om door de menu's te bladeren en instellingen aan te brengen of te veranderen.

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

ACCESSOIRES

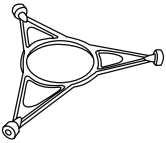
GLAZEN DRAAIPLATEAU



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.

PLATEAUDRAGER



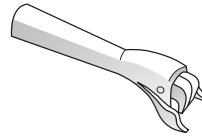
Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau. Laat er geen andere accessoires tegen rusten. Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau. Laat er geen andere accessoires tegen rusten

CRISPERPLAAT



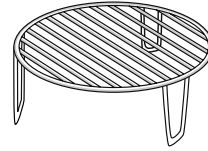
Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functie. De crisplaat dient altijd in het midden van het glazen draaiplateau te worden geplaatst en kan worden voorverwarmd wanneer deze leeg is, de speciale functie wordt uitsluitend voor dit doel gebruikt. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISP-PLAAT



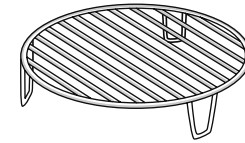
Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

HOGE ROOSTER



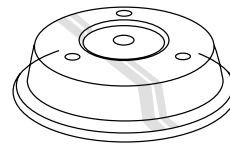
Hiermee kan het voedsel dichter bij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven. Plaats het voedsel op het draaiplateau.

LAGE ROOSTER



Zorgt voor een goede circulatie van de warme lucht, zodat het gerecht optimaal bereid wordt. Plaats het voedsel op het draaiplateau.

DEKSEL (INDIEN AANWEZIG)



Nuttig voor het bedekken van de reservoirs tijdens het bereiden of opwarmen in de magnetron. Het deksel vermindert spatten, houdt het voedsel vochtig en kan ook worden gebruikt om twee bereidingsniveaus te creëren. Niet geschikt voor gebruik met een van de grillfuncties (inclusief "Crisp").

Het aantal accessoires kan variëren afhankelijk van het model dat is aangeschaft. Bij de Klantendienst kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

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



MAGNETRON

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

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



CRISP

Om een gerecht een perfect bruin korstje, zowel bovenop als onderaan het voedsel, te geven. Deze functie mag alleen met de speciale Crisperplaat gebruikt worden.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat



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. Voor de beste resultaten de grill 3 à 5 minuten voorverwarmen

Aanbevolen accessoires: hoge rooster



GRILL + MAGNETRON

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

Aanbevolen accessoires: hoge rooster



TURBOGRILL + MG

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

Aanbevolen accessoires: hoge rooster



HETELUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. De bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om bepaalde etenswaren te bereiden.

Aanbevolen accessoires: lage rooster



HETELUCHT + MG

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden.

Aanbevolen accessoires: lage rooster



AUTOMATISCH ONTDOOIEN

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Het voedsel moet rechtstreeks op het glazen draaiplateau worden geplaatst.

Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven

CATEGORIE	AANBEVOLEN GERECHT	GEWICHT
1*	VLEES (gehakt, moten, steaks, braadstukken)	100 g - 2 kg
2*	GEVOGELTE (hele kip, stukken, filets)	100 g - 2,5 kg
3*	VIS (heel, moten, filets)	100 g - 1,5 kg
4*	GROENTEN (gemengde groenten, doperwten, broccoli enz.)	100 g - 1,5 kg
5*	BROOD (scones, broodjes)	100 g - 1 kg



AUTO - REHEAT / COOK

Met de automatische functie kunt u simpelweg het type en gewicht of de hoeveelheid voedsel selecteren voor het verkrijgen van de beste resultaten. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en ze blijven veranderen wanneer de bereiding vordert. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

CATEGORIE	VOEDSEL	GEWICHT
 1	MAALTIJD	250 g - 500 g
 2*	DIEPVRIESMAALTIJD	250 - 500 g
 3*	DIEPVRIESLASAGNE	250 - 500 g
 4	SOEPEN	200 - 800 g
 5	DRANKEN	100 - 500 g
 6	GEBAKKEN AARDAPPELEN (Omdraaien als dit wordt gevraagd)	200 g - 1 kg
 7	VERSE GROENTEN (In stukken van gelijke grootte snijden en 2 tot 4 theelepels water toevoegen). Afdekken)	200 - 800 g
 8*	DIEPVRIESGROENTEN (Omdraaien als dit wordt gevraagd. Afdekken)	200 - 800 g
 9	GROENTEN UIT BLIK	200 - 600 g
 10	POPCORN	100 g



AUTO - CRISP / HETELUCHT + MG

Waar aangegeven, kan de functie alleen gebruikt worden in combinatie met de meegeleverde Crisp-plaat. Draai het voedsel om of meng als dit wordt aangegeven.



CATEGORIE	VOEDSEL	GEWICHT
 1*	FRITES (in een enkele laag uitspreiden en vóór de bereiding met zout bestrooien)	200 - 500 g
 2*	PIZZA, DUNNE BODEM	200 - 500 g
 3*	PIZZA, DIKKE BODEM	300 - 800 g
 4*	KIPVLEUGELS, KIPSTUKKEN (Vet de plaat in met een beetje olie)	200 - 500 g
 5*	VISSTICKS (Crisp-plaat moet voorverwarmd zijn)	200 - 500 g
 6	GEBRADEN KIP	800 g - 1,5 kg
 7	KOEKJES	300 g
 8	HELE VIS	600 g - 1,2 kg
 9	GEGRATINEERDE AARDAPPELS	800 g - 2 kg
 10	ROSBIEF	800 g - 1,5 kg


EERSTE GEBRUIK

. DE TIJD REGELEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Draai aan de *instelknop* om het juiste uur in te stellen en druk op  om te bevestigen. Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Draai aan de *instelknop* om het juiste uur in te stellen en druk op  om te bevestigen.

Let op: om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u  tenminste 3 seconden lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen. Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Draai de instelknop om een van de beschikbare functies te selecteren.



2. EEN FUNCTIE INSTELLEN

. HANDMATIGE FUNCTIES

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.

MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR



Wanneer het **W** symbool knippert op het display, aan de instelknop draaien om de instelling te veranderen, daarna op **OK** drukken om te bevestigen en verder gaan met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).


Het symbool **°C** knipt op dezelfde manier op het display.

Draai aan de instelknop om de temperatuur te veranderen, druk daarna ter bevestiging op **OK** en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen.

Let op: als de functie geactiveerd is kan het vermogen worden aangepast door het menu instellingen met twee drukken op **<<** te openen. Draai vervolgens aan de *instelknop* om de instelling te wijzigen.

DUUR



Stel de gewenste duur in door aan de instelknop te draaien wanneer het symbool  op het display knippert.

Eens de weergegeven bereidingstijd overeenkomt met wat u wenst, druk op **▷** om te bevestigen en de functie te starten.

Let op: Tijdens de bereiding kunt u de bereidingsduur aanpassen door aan de *knop* te draaien; bij elke druk op **▷** wordt de bereidingsduur met 30 seconden verlengd.

. AUTOMATISCHE FUNCTIES / AUTO DEFROST

CATEGORIEËN

Als u een van de automatische functies heeft gekozen, moet u een categorie selecteren voor het te bereiden voedsel.



Wanneer het  pictogram knippert op de display, draai de *instelknop* om het cijfer te selecteren dat overeenkomt met de gewenste categorie en druk op **OK** om te bevestigen.

GEWICHT

Om de beste resultaten te kunnen verkrijgen moet u voor de automatische functies het gewicht van het voedsel invoeren, door een keuze uit de standaardinstellingen te maken: de oven zal de ideale tijdsduur voor de functie voor elke voedselcategorie berekenen.



Wanneer de defaultinstelling verschijnt op de display en het **g** pictogram knippert, draai de *instelknop* om het gewicht in te voeren en druk op **▷** om te bevestigen en de functie te starten.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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

Telkens wanneer de **▷** toets opnieuw wordt ingedrukt wordt de bereidingstijd met nog eens 30 seconden verhoogd (alleen voor de manuele functies).

Let op: U kunt op elk gewenst moment op **□** drukken om de functie die momenteel actief is te onderbreken.

JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op **▷** om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (900 W) voor 30 seconden.

. VEILIGHEIDSSLOT


Deze functie wordt automatisch ingeschakeld, om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.





Open en sluit de deur, druk vervolgens op **▷** om de functie te starten.

4. PAUZE

Als u een actieve functie wilt onderbreken, bijvoorbeeld om het voedsel te roeren of te draaien, kunt u gewoon de deur openen.

Om opnieuw op te starten sluit u de deur en drukt u nogmaals op .


De bereiding kan ook even onderbroken worden door te drukken op . Om de bereiding te hervatten sluit u de deur en drukt u nogmaals op .

AUTOMATISCHE PAUZE

(HET VOEDSEL DOORROEREN OF OMDRAAIEN)

Bepaalde functies hebben pauzes, zodat de gebruiker het voedsel kan draaien of roeren.




Wanneer de oven in pauze gebracht wordt en "Turn food" (voedsel omdraaien) of "Stir food" (voedsel mengen) verschijnt op de display, open de deur om het voedsel om te draaien of te mengen. Sluit de deur weer en druk op  om de bereiding verder te zetten.

Let op: na 2 minuten, ook al is het voedsel niet omgedraaid of gemengd, zal de functie automatisch herbeginnen.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is met "End".




Voor sommige functies kan de bereiding uitgesteld worden terwijl de eerdere instellingen bewaard blijven: draai de *instelknop* om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en druk op .

. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan de display gebruikt worden als kookwekker. De kookwekker schakelt geen bereidingscyclussen in.

Om de functie te activeren en de gewenste duur in te stellen, aan de instelknop draaien.





























Druk op  om de kookwekker te activeren. u hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd. Om de kookwekker opnieuw te regelen eens die geactiveerd is, draai de instelknop en druk op  om te bevestigen

Om te onderbreken of terug te keren naar de huidige tijdsweergave, draai de *instelknop* tot 0:00 verschijnt op de display en druk op .

Let op: Als de kookwekker is geactiveerd kunt u een functie activeren: De kookwekker zal de geselecteerde tijd automatisch blijven aftellen, zonder enig effect op de functie. Als u de kookwekker opnieuw wilt bekijken wacht dan totdat de functie klaar is of stop de functie door tweemaal te drukken op .

BEREIDINGSTABEL











VOEDSEL	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMP. (°C)	VERMOGEN (W)	DUUR	ACCESSOIRES
Luchtig gebak		-	160 - 180	-	30-60	 
		-	160 - 180	90	25-50	 
Taarten met vulling (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160-190	-	35-70	 
Koekjes		Ja	170-180	-	10-20	 
Meringues		Ja	100-120	-	40-50	 
Broodjes		Ja	210-220	-	10-12	 
Heel brood		Ja	180-200	-	30-35	 
Pizza/Pastei		Ja	190-220	-	20-40	 

Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	-	14-16	
Hartige taarten (groentetaart, quiche Lorraine)		Ja	180-190	-	40-55	
Quiche Lorraine (1-1,2 kg)		-	-	-	18-20	
Lasagne / Gebakken pasta		-	-	350-500	15-40	
Gebraden lams-/kalfsvlees/rosbief (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Rosbief - medium (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	
Gebraden kip / konijn / eend (heel 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Kip / konijn / eend (filets/stukken 0,4-1 kg)		-	-	350-500	20-40*	
		-	-	-	12-18	
Gebakken vis (heel)		-	-	160-350	20-40	
Visfilets/moten		Ja	-	-	15-30*	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines...)		-	-	500-650	25-50	
Toast		-	-	-	3-6	
Worstjes/spiesen/ spareribs/ hamburgers		-	-	-	20-40*	
Worstjes/Hamburgers (0,2-1 kg)		Ja **	-	-	6-16	
Gebakken aardappels		-	-	350-500	20-40*	
Aardappelpartjes (0,3-0,8 kg)		-	-	-	10-20	
Gebakken fruit		-	-	160-350	15-25	
Groentegratin		-	-	160-350	15-25	
Gefrituurde groenten (0,3-0,8 kg)		Ja **	-	-	8-18	

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

** De Crisp-plaat 3 à 5 minuten voorverwarmen

 www.docs.bauknecht.eu Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.bauknecht.eu voor de tabel met geteste recepten, die zijn opgesteld voor de certificeringsinstanties, volgens de norm IEC 60350.

FUNCTIES	Crisp 	Hetelucht 	Hetelucht + MG 	Grill 	Grill + Magnetron 	Turbogrill + MG 
ACCESSOIRES	Hittebestendige plaat/schaal, geschikt voor gebruik in magnetrons 	Hoge rooster 	Lage rooster 	Crisperplaat 		

REINIGING

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.
- 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 deze schoonmaakt.

PROBLEEMOPLOSSING

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

PRODUCT

 De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van onze website docs.bauknecht.eu

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

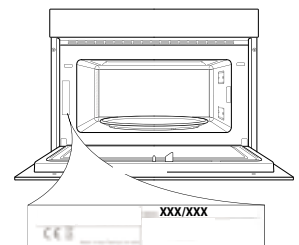
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.bauknecht.eu (u kunt deze QR-code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice

CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens staan in de garantiehandleiding. Wanneer u contact opneemt met de Consumentenservice gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



400011256749

Gedrukt in Italië