

SNELLE REFERENTIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT BAUKNECHT

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

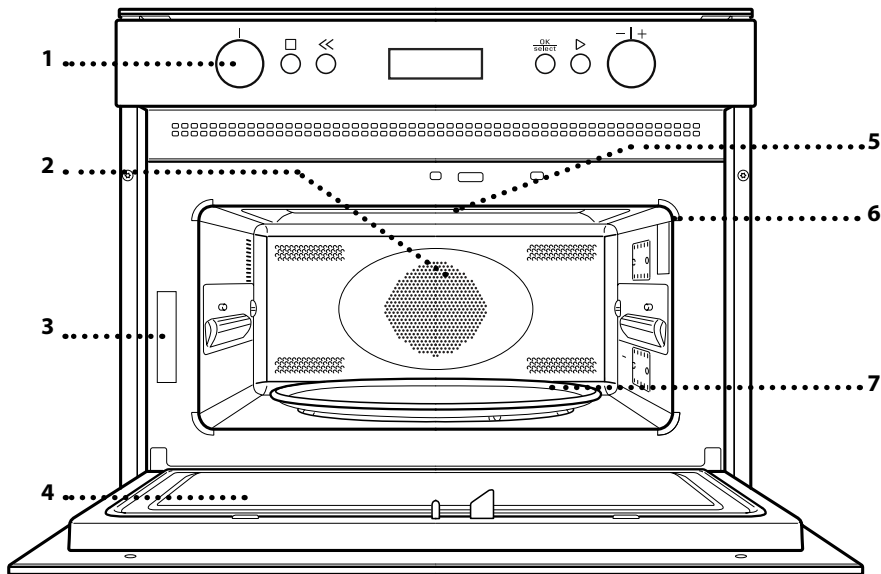


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.bauknecht.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



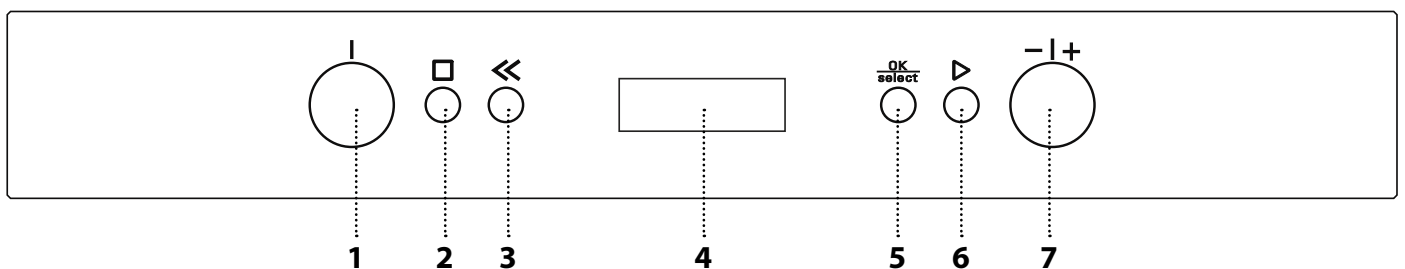
Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor Gezondheid en Veiligheid.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

HET 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. STOP

Om de functie die momenteel actief is op elk gewenst moment te stoppen en de oven in standby-modus te zetten.

3. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

4. DISPLAY

5. BEVESTIGINGSTOETS

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

6. START

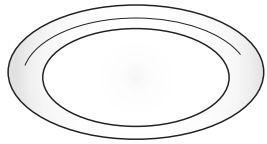
Om een functie meteen te starten.

7. INSTELKNOP

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

Let op: Alle knoppen zijn drukgeactiveerde knoppen. Druk naar beneden op het midden van de knop om het uit de zitting te laten komen.

DRAAIPLATEAU

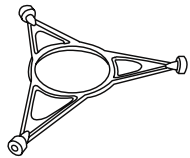


Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt.

Het draaiplateau moet altijd

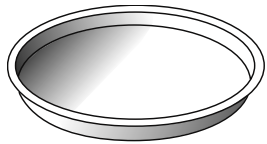
als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

PLATEAUDRAGER



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

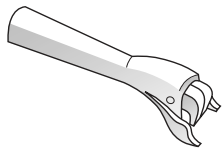
CRISPERPLAAT



Alleen voor gebruik met de specifieke "Crisp Dynamic" functie. De crisperplaat dient altijd in het midden van het glazen draaiplateau te worden geplaatst en kan worden voorverwarmd

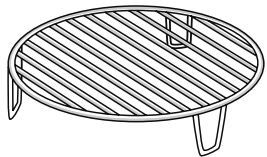
wanneer deze leeg is, de speciale functie wordt uitsluitend voor dit doel gebruikt. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT



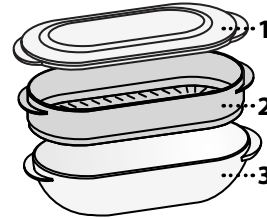
Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

ROOSTER



Hiermee kan het voedsel dichterbij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en voor optimale heteluchtcirculatie. Plaats het rooster op het draaiplateau, zodat het niet in contact met andere oppervlakken komt.

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.

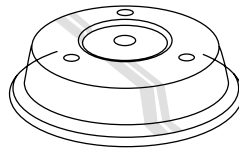
Om voedsel als pasta, rijst of aardappelen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem

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 magnetronfuncties.

DEKSEL (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

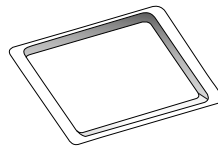


Nuttig voor het bedekken van voedsel tijdens het bereiden of opwarmen in de magnetron. Het deksel vermindert spatten, houdt het voedsel vochtig en kan ook worden gebruikt om twee

bereidingsniveaus te creëren.

Het is niet geschikt voor gebruik bij convectiebakken of met een van de grillfuncties (inclusief "Crisp Dynamic").

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT



Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; het mag nooit in combinatie met de magnetron worden gebruikt.

Plaats de plaat horizontaal en laat

het rusten op het rooster in de ovenruimte.

Let op: Wanneer de rechthoekige bakplaat wordt gebruikt hoeven het draaiplateau en de steun niet verwijderd te worden.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere 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.

 **MAGNETRON**

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

VERMOGEN

AANBEVOLEN GEBRUIK

| | |
|--------------|--|
| 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: Rooster

 **GRILL + MAGNETRON**

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

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 convectieovenfuncties.

Aanbevolen accessoires: Rooster

 **HETELUCHT**

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven.

Aanbevolen accessoires: Rooster / Rechthoekige bakplaat

 **HETELUCHT + MAGNETRON**

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden.

Aanbevolen accessoires: Rooster

 **SNEL VERWARMEN**

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

AUTOAUTOMATISCHE FUNCTIES

Met de automatische functies 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. De totale bereidingstijd is exclusief de tijd voor het bereiden of voorverwarmen.

 **DEFROST DYNAMIC**

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 - 3 kg |
|  3* | VIS (heel, moten, filets) | 100 g - 2 kg |
|  4* | GROENTEN (gemengde groenten, doperwten, broccoli enz.) | 100 g - 2 kg |
|  5* | BROOD (heel brood, broodjes, kadetjes) | 100 g - 2 kg |

 **REHEAT DYNAMIC**



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.



 **CRISP AUTO CRISP DYNAMIC**
 Voor het snel opwarmen en bereiden van ingevroren voedsel, en het een goudbruin, knapperig laagje te geven. Gebruik alleen de bijgeleverde crisperplaat bij deze functie. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

| CATEGORIE | AANBEVOLEN GERECHT | GEWICHT |
|--|--|-------------|
|  1* | FRIETEN (in een enkele laag uitspreiden en vóór de bereiding met zout bestrooien) | 200 - 600 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 - 600 g |
|  5* | VISSTICKS (Crisperplaat moet voorverwarmd zijn) | 200 - 600 g |

Benodigde accessoires: **Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat**

 **STEAM AUTO STEAM DYNAMIC** 
 Voor het stomen van voedsel als groenten of vis, met behulp van de bijgeleverde stoompan. Een eerste voorbereidingsfase genereert automatisch stoom, door het water dat op de bodem van de stoompan is gegoten aan de kook brengen. De tijdsinstellingen voor deze fase kunnen variëren. De oven gaat vervolgens verder met het stomen van het voedsel, volgens de tijdsinstelling.

Onderstaand een aantal indicatieve bereidingstijden:

- VERSE GROENTEN (250-500 g): 4-6 minuten;
- DIEPVRIESGROENTEN (250-500 g): 5-7 minuten;
- VISFILETS (250-500 g): 4-6 minuten.

Benodigd accessoire: **Stomer**

INSTE INSTELLINGEN
 Voor het wijzigen van de instellingen van de oven (taal, Ecomodus, helderheid, volume geluidssignaal, helderheid, tijd).

Let op: Wanneer de Ecomodus actief is, zal de helderheid van de display verminderd worden na enkele seconden, om energie te besparen. Het display wordt automatisch ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt, enz.

EERSTE GEBRUIK

1. SELECTEER DE TAAL

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet. "ENGLISH" zal langs het display bladeren: Draai aan *de instelknop* om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

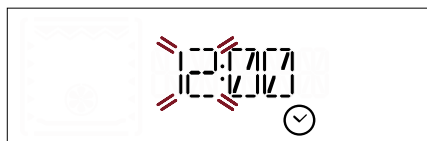


Druk op **OK select** om de selectie te bevestigen.

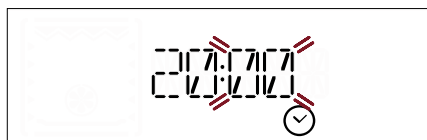
Let op: De taal kan daarna veranderd worden in het menu "Instellingen".

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.



Draai aan *de instelknop* om het juiste uur in te stellen en druk op **OK select**: De kookwekker knippert op de display.



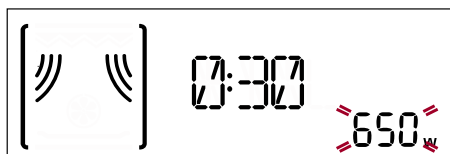
Draai aan *de instelknop* om de minuten in te stellen en druk op **OK select** om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

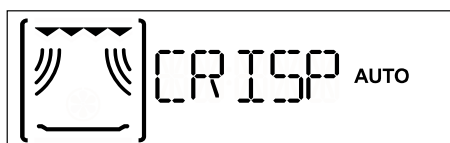
DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Draai aan de *selectieknop* totdat de gewenste functie wordt weergegeven op het display: op het display verschijnt het pictogram voor de functie en de basisinstellingen.



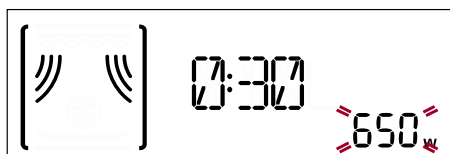
Waar beschikbaar, om een item uit het menu te selecteren (het display geeft het eerste beschikbare item weer) aan de *instelknop* draaien totdat het gewenste item wordt weergegeven.



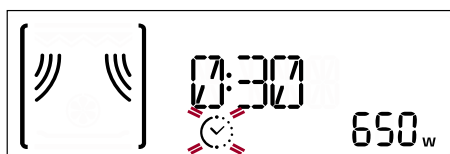
Druk op ^{OK}select om de selectie te bevestigen: het display toont de basisinstellingen.

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.



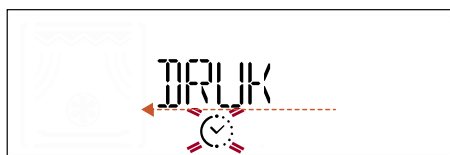
Wanneer de instelling knippert op het display draait u de *instelknop* om de instelling te veranderen, druk daarna op ^{OK}select om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen.




Let op: Door te drukken op << kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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



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

. 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.

. 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 ▶

. AUTOMATISCHE FUNCTIES

CATEGORIEËN

Bij het gebruik van bepaalde automatische functies moet u een categorie selecteren voor het te bereiden voedsel, om de beste resultaten te bereiken. De referentiecategorie komt overeen met het nummer dat staat vermeld op de bovenkant, rechts van het display.



Raadpleeg de tabel met beschrijvingen van de functies voor informatie over alle categorieën.

MATE VAN GAARHEID

De meeste automatische functies geven aan dat u moet selecteren hoe doorbakken u het gerecht wilt hebben.

De mate van gaarheid kan worden gewijzigd gedurende de eerste 20 seconden nadat de functie gestart is: activeer de functie en draai daarna aan de *instelknop* om de gewenste instelling te selecteren.



ACTIES (VOEDSEL DOORROEREN OF OMDRAAIEN)
Bepaalde automatische functies vereisen dat u het voedsel draait of roert, bijvoorbeeld, en zullen onderbreken, zodat u dit kunt doen.



Zodra de oven de bereiding heeft onderbroken opent u de deur en voert u de gevraagde actie uit voordat de deur weer wordt gesloten en u drukt op om door te gaan met de bereiding.

Let op: Wanneer u de "Defrost Dynamic" functie gebruikt zal de functie na twee minuten automatisch opnieuw beginnen, ook wanneer het voedsel nog niet gedraaid of geroerd is.

. RESTWARMTE

In veel gevallen zal de oven, wanneer het voedsel bereid is, een automatische koelproces inschakelen, wat op het display zal worden aangegeven.



Als u tijdens dit proces de klok wilt zien, druk dan op .

Let op: Wanneer de deur tijdelijk wordt geopend wordt het proces onderbroken.

. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan de display gebruikt worden als kookwekker. 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.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscyclussen in. Om de voor de kookwekker ingeschakelde tijd te veranderen drukt u op om te pauzeren en daarna tweemaal op om terug te gaan, om de huidige tijd te bekijken.





































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.



Om de kookwekker opnieuw weer te geven, tot het einde van de functie wachten of deze stoppen door de oven uit te schakelen.

BEREIDINGSTABEL









| GERECHT | FUNCTIE | TEMP. (°C) | VERMOGEN (W) | DUUR (MIN) | ACCESSOIRES |
|--|---------|------------|--------------|------------|-------------|
| Luchtig gebak | | 160 - 180 | - | 30-60 | |
| | | 160 - 180 | 90 | 25-50 | |
| Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart) | | 160 - 190 | - | 35-70 | |
| Eiercake | | - | - | 7 - 15 | |
| Vruchtentaart | | - | - | 12 - 20 | |
| Koekjes | | - | - | 4 - 6 | |
| Hartige taarten (groentetaart, quiche Lorraine 1 - 1,3 kg) | | - | - | 18 - 25 | |
| | | 180 - 190 | - | 40-55 | |
| Kant-en-klare maaltijden (250 - 500 g) | | - | 750 | 4 - 7 | |
| Lasagne / Gebakken pasta | | - | 350 - 500 | 15 - 25 | |
| Diepvrieslasagne (500 - 700 g) | | - | 500 - 750 | 14 - 20 | |
| Pizza (400 - 500 g) | | - | - | 10 - 12 | |

| GERECHT | FUNCTIE | TEMP. (°C) | VERMOGEN (W) | DUUR (MIN) | ACCESSOIRES |
|--|--|------------|--------------|------------|---|
| Vlees (karbonades) |  | - | 500 | 10 - 15 |   |
| Gevogelte (heel, 800 g - 1,5 kg) |  | - | 350 - 500 | 30 - 45 * |   |
| Kip (filets of stukken) |  | - | 350 - 500 | 10 - 17 |   |
| Braadstukken (800 g - 1,2 kg) |  | - | 350 - 500 | 25 - 40 * |   |
| Gebraden lams-/kalfs-/rundvlees (1,3-1,5 kg) |  | 170 - 180 | - | 70-80* |   |
| |  | 160 - 180 | 160 | 50-70* |   |
| Worstjes/kebab |  | - | - | 20 - 40 * |  |
| Worstjes/hamburgers |  | - | - | 6 - 16 * |  ** |
| Vis (moten of filets) |  | - | 160 - 350 | 15 - 20 * |   |
| Hele vis (800 g - 1,2 kg) |  | - | 160 - 350 | 20 - 30 * |   |
| Gepofte aardappelen (600 g - 1 kg) |  | - | 350 - 500 | 30 - 50 * |   |
| Aardappelpartjes (500 g - 800 g) |  | - | - | 20 - 30 |  |
| Gebakken appels |  | - | 160 - 350 | 15 - 25 |   |

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

** De Crisperplaat 3 à 5 minuten voorverwarmen

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Download de Handleiding van **docs.bauknecht.eu** voor de tabel met geteste recepten, ingevuld voor de certificatieoverheden in overeenstemming met de normen IEC 60705 en IEC 60350.

| FUNCTIES | Crisp | Hetelucht | Hetelucht + MG | Grill | Grill + Magnetron |
|-------------|--|---|--|---|---|
| |  |  |  |  |  |
| ACCESSOIRES | Hittebestendige plaat/schaal, geschikt voor gebruik in magnetrons  | | 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.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel.
- 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



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.bauknecht.eu

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|--|--|
| De oven werkt niet. | Stroomonderbreking. Koppel het los 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. | Ventilator koeling ingeschakeld. | Open de deur of wacht totdat het koelproces klaar is. |
| Op de display verschijnt de letter "ERR" gevolgd door een nummer. | Softwarefout. | Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "ERR". |

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

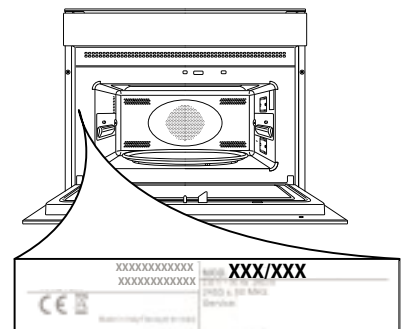
> Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.bauknecht.eu (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> 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.



400011027614

Gedrukt in Italië

