

SNELLE REFERENTIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT VAN BAUKNECHT

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



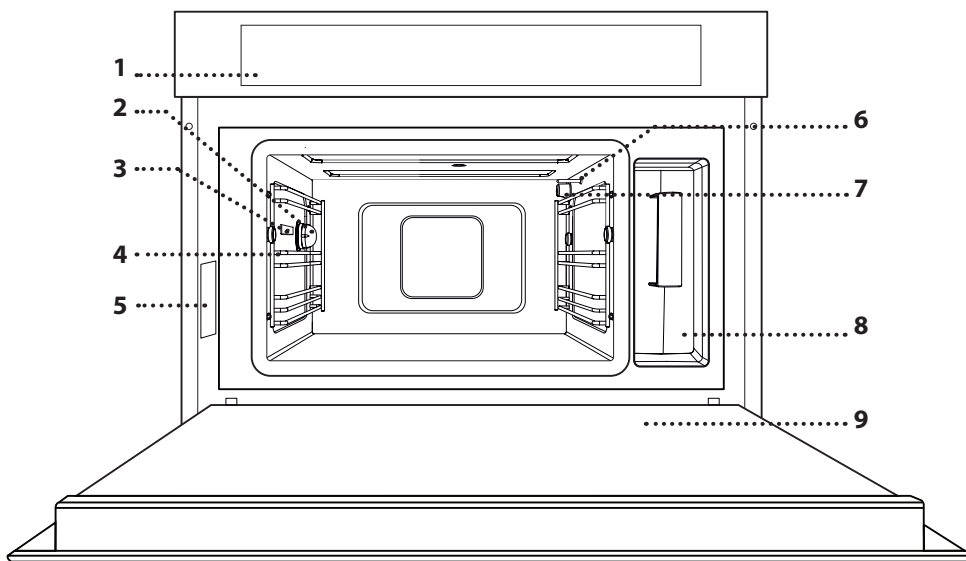
[www](http://www.bauknecht.eu)

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.



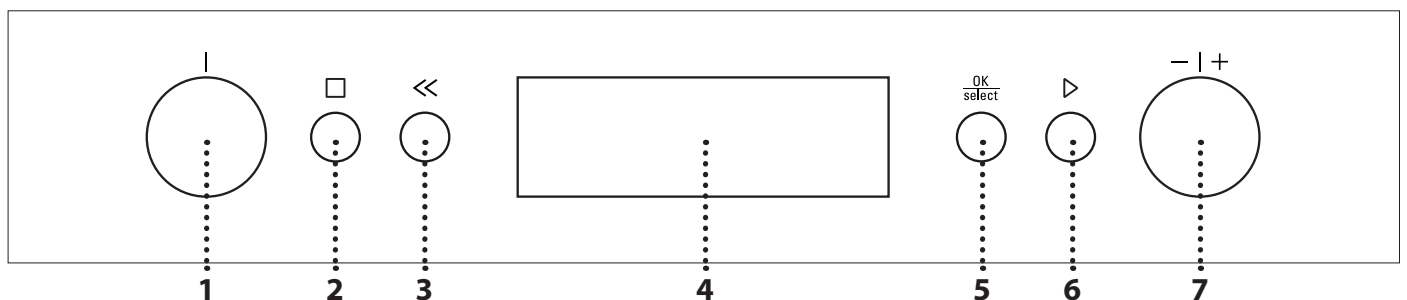
Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor Gezondheid en Veiligheid.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Licht
3. Aansluiting gaarthermometer
4. Plankgeleiders
5. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
6. Temperatuursensor
7. Stoominlaatklep
8. Waterreservoir
9. Deur

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 (een keer drukken) en de oven in standby-modus te zetten (twee keer drukken).

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

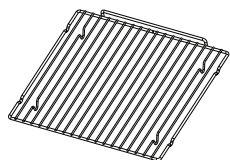
Om een functie te starten.

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.

ROOSTER

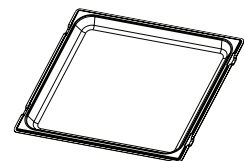


Om de warme lucht goed te laten circuleren. Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op

te plaatsen. Wanneer het voedsel rechtstreeks op het rooster geplaatst wordt, moet de druippan eronder geschoven worden.

Kan ook bovenop de druippan of de geperforeerde plaat op hetzelfde niveau geplaatst worden.

DRUIPPAN

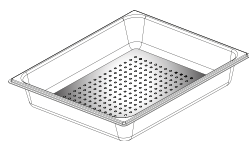


Wordt gebruikt als bakplaat met de functie "Hetelucht" voor het bereiden van vlees, vis, groenten of verschillende soorten brood en gebakjes.

Is ook handig voor het ondersteunen van hittebestendig ovengerei, zodat u de schotels niet rechtstreeks op de boden van de oven hoeft te plaatsen.

Het vangt het bakjus op wanneer het onder het rooster of de geperforeerde plaat geplaatst wordt.

GEPERFOREERDE PLAAT



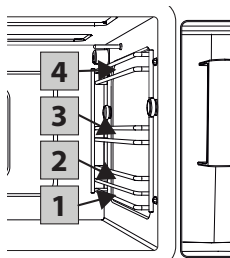
De stoom kan makkelijker circuleren, zodat het voedsel uniform gaar wordt. Plaats de druippan op het onderste niveau, om het bakjus op te vangen.

Het aantal en type.

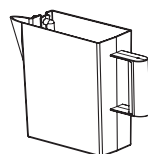
ACCESSOIRES PLAATSEN OP HET ROOSTER

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

De niveaus (geleiders) waarop de accessoires geplaatst kunnen worden zijn genummerd. 1 is het laagste en 4 het hoogste niveau.



WATERRESERVOIR



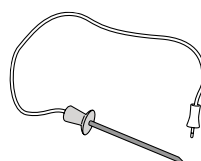
Het waterreservoir kan makkelijk bereikt worden door de deur te openen. Verwijder het door het een beetje naar boven te heffen en dan naar u toe te trekken.

Vul het waterreservoir met kraanwater tot aan het merkteken "MAX".

Wanneer het waterreservoir vol is, kan het teruggeplaatst worden. Zorg ervoor dat het correct geplaatst wordt: De boven- en rechterzijde van het waterreservoir moeten de zijkanten van de houder raken.

Breng het waterreservoir volledig in en duw het omlaag tot u een klik hoort. Verwijder het waterreservoir voorzichtig en maak het na elk gebruik leeg. Ook het slangetje moet goed geleid worden.

VOEDSELSONDE



Om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.

SPONS

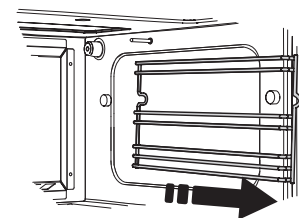


Om condens te verwijderen dat zich eventueel gevormd heeft tijdens het bereiden.

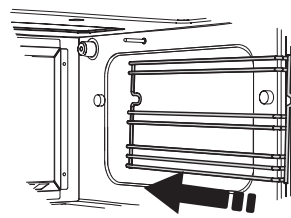
DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

Om de geleiders te verwijderen, schuif ze naar voor en trek ze naar u toe om ze van de beugels los te haken (fig. a).

Om de geleiders terug te plaatsen, haak ze vast in de beugels door ze voorzichtig naar beneden te duwen en op hun plaats te klikken (fig. b).



a.



b.

Vooraleer andere accessoires aan te schaffen die beschikbaar zijn op de markt, zorg ervoor dat ze hittebestendig zijn en geschikt zijn voor bereidingen met stoom.

Zorg ervoor dat er een ruimte van minstens 30 mm vrij is tussen de bovenkant van de schotel en de wanden van de ovenruimte, zodat de stoom voldoende kan circuleren.

FUNCTIES



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

AUTO BEGELEIDE MODUS

Voor de selectie van een van de vele ingestelde recepten voor het bereiden van pasta, rijst, vegetarische maaltijden, vlees, vis, gevogelte, bijgerechten, pizza, taarten, brood, cake, ei en desserts. De oven regelt automatisch de aanbevolen instellingen voor elk type van gerecht en geeft soms instructies over hoe de beste resultaten bereikt kunnen worden.



MANUELE



STOMEN

Om op natuurlijke en gezonde wijze gerechten te bereiden met stoom. Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van groenten, vis en fruit, en ook om te blancheren.



HETELUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. We raden aan het rooster te gebruiken met deze functie, omdat de lucht zo efficiënt kan circuleren. De bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om sommige etenswaren te bereiden.



HETELUCHT + STOOM

Deze functie combineert de kenmerken van bakken in de oven met de kenmerken van stoom om het voedsel op efficiënte en doeltreffende manier te bereiden, voor gerechten die knapperig zijn aan de buitenkant maar zacht en sappig zijn aan de binnenkant.



STOOM ONTDOOIEN

Voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groenten, brood en fruit. Voor de beste resultaten, het voedsel niet volledig ontdooien maar het laten rusten om het proces te voltooien.



OPWARMEN

Om kant-en-klare gerechten te verwarmen die diepgevroren, gekoeld of op kamertemperatuur zijn.



VOLTOOIEN

Om de bereiding van kant-en-klare gerechten af te werken zonder de sappigheid te verliezen. We raden aan het voedsel op de bakplaat te zetten en te stomen op niveau 3 met de druippan eronder. Zet de temperatuur van de oven op de uiteindelijke temperatuur waarop u het voedsel graag gaar hebt.



SPECIALE FUNCTIES



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.



CONSERVERING

Om conserven te bereiden met fruit en groenten.



YOGHURT

Voor het maken van yoghurt.



DESINFECTIE

Om babyflesjes of potten te ontsmetten.



LEEGMAKEN

Om de boiler automatisch af te pompen en te voorkomen dat er water in blijft wanneer het apparaat niet in gebruik is gedurende een welbepaalde periode. De functie kan pas ingeschakeld worden als de temperatuur in de oven onder de 60 °C is.



ONTKALKEN

Om kalkaanslag te verwijderen in de boiler. We raden aan deze functie regelmatig te gebruiken.



STOOMREINIGING

Om de boiler gemakkelijker schoon te maken. Een regelmatig gebruik voorkomt de vorming van aanslag, wat de oppervlakken kan beschadigen.



INSTELLINGEN

Om toegang te krijgen tot een menu voor het wijzigen van de oveninstellingen en de display (taal, tijd, helderheid, volume van de geluidssignalen, Eco-modus, kalibratie).

Let op: Wanneer de Eco-modus actief is, zal de helderheid van de display verminderd worden na enkele seconden, om energie te besparen.



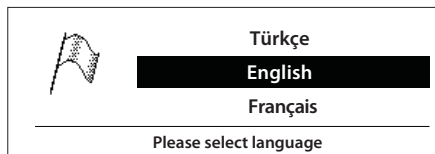
FAVORIETEN

Om de lijst te zien met functies die u het vaakste gebruikt.

HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

1. SELECTEER EEN TAAL

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: Op de display verschijnt een lijst met de beschikbare talen.



Draai aan de instelknop om de gewenste taal te selecteren en druk op **OK select** om te bevestigen.

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

2. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd geregeld worden: 12:00 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.

3. HET WATERRESERVOIR SPOELEN EN VULLEN

Verwijder de spons, spoel en vul het waterreservoir met kraanwater tot aan het merkteken "MAX".

4. KALIBREREN

Opdat de oven correct stoom zou produceren, moet die geijkt worden voor het gebruik.

Na het vullen en plaatsen van het waterreservoir, draait u aan de selectieknop.

Draai aan de instelknop om "instellingen" te selecteren, selecteer "Kalibreren" en druk op **OK select** om te bevestigen.

Druk op **▶** om het kalibreren te beginnen. Zorg ervoor dat de ovendeur dicht blijft tot het proces afgelopen is.

Na het kalibreren moet men de boiler laten afkoelen en moet de ovenruimte afgedroogd worden met een doek.

Let op: Tijdens dit proces kan heel wat stoom ontstaan: Dit is volkomen normaal.

5. DE OVEN VERWARMEN

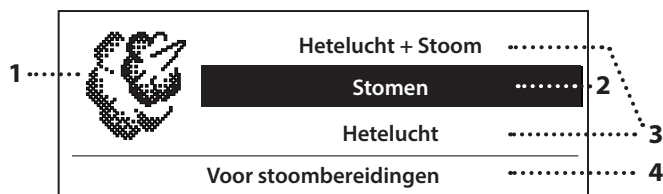
Vooraleer voedsel te gaan bereiden, raden we aan de oven te verwarmen wanneer die leeg is, om eventuele geuren te wijten aan het productieproces te verwijderen.

We raden aan de oven te verwarmen tot 200 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Hetelucht". Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE



1. Symbool voor de geselecteerde functie

2. Geselecteerde functie

3. Andere beschikbare functies

4. Beschrijving van de geselecteerde functie

SCHAKEL DE OVEN IN EN SELECTEER EEN FUNCTIE

Draai aan de selectieknop: op de display verschijnen de beschikbare functies.

SELECTEER EEN ITEM UIT EEN MENU

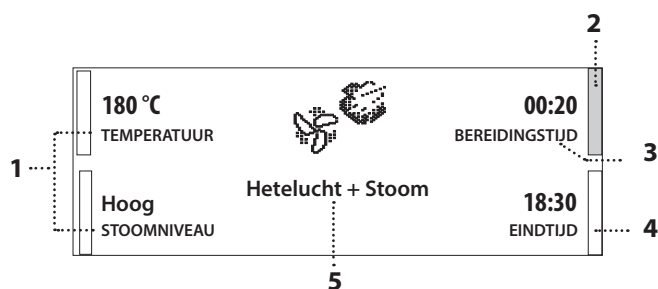
Voor sommige functies geeft de display een lijst met beschikbare items of opties.

Draai de instelknop en zodra het gewenste item aangeduid is op de display, druk dan op **OK select** om te bevestigen en ga naar het menu van de instellingen voor de functie of naar een volgende lijst met items.

OPTIE VOEDSELSONDE

Eens u de gewenste functie geselecteerd hebt, verschijnt bij sommige automatische functies de vraag of u al dan niet een gaarthermometer gebruikt. Draai aan de instelknop om de gewenste optie te selecteren en druk op **OK select** om te bevestigen.

2. EEN FUNCTIE INSTELLEN EN ACTIVEREN



1. Instellingen voor de functie (temperatuur, stoom niveau, enz)
2. Cursor (aanduiding van de geselecteerde instelling)
3. Duur
4. Eindtijd functie
5. Naam functie

DE CURSOR VERPLAATSEN

Draai aan de instelknop om de cursor te verplaatsen naar de instellingen die gewijzigd kunnen worden.

TOEPASSEN INSTELLINGEN

Zodra de cursor op zijn plaats is de instelling veranderen door te drukken op **OK select**: De geselecteerde instelling begint te knipperen.

Draai aan de instelknop om de instelling te wijzigen en druk op **OK select** om te bevestigen.

Let op: De instellingen kunnen achteraf nog veranderd worden, zelfs tijdens de bereiding, door deze stappen opnieuw te overlopen.

DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer de weergegeven instellingen naar wens zijn, druk op **▶** om de functie te activeren.

Let op: Zodra de functie geactiveerd is kan die in pauze gebracht worden door een keer te drukken op **□**.

Druk op **▶** om de functie te hervatten.

. VOORVERWARMEN

De functie "Hetelucht" (en automatisch voor sommige recepten in de "Begeleide modus", toont de display hoe ver de voorverwarming gevorderd is.

Door "Yes" te selecteren zal de voorverwarming starten. Zodra de functie geactiveerd is toont de display hoever de voorverwarming gevorderd is.



Na de voorverwarming, is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: Voeg het voedsel toe en druk op **▶** om de bereiding te starten.

Let op: De gaarthermometer kan niet gebruikt worden in de voorverwarmingsfase.

Door "No" te selecteren zal de algemene bereidingstijd verkorten (inclusief de voorverwarming) en tot 25% energie bespaard worden.

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.

. STEL DE EINDTIJD/UITGESTELDE START VAN DE BEREIDING IN

Heel wat functies geven u de kans om de eindtijd van de bereiding te programmeren door de tijd waarop de functie start uit te stellen. Wanneer de duur van de functie ingesteld wordt, zal de display tonen wanneer de bereiding afgelopen zou moeten zijn.

Draai aan de instelknop om de cursor te verplaatsen naar EINDTIJD en druk op **OK select**: De tijd zal knipperen. Draai aan de instelknop om de gewenste eindtijd van de bereiding te selecteren en druk op **OK select**.

Druk op **▶** en plaats het voedsel in de oven. Druk vervolgens nogmaals op **▶** om de functie te activeren: De oven zal automatisch inschakelen na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.



. FUNCTIES DIE STOOM GEBRUIKEN

Wanneer u een functie selecteert die het gebruik van stoom inhoudt, zal de display u er altijd aan herinneren het waterreservoir volledig te vullen.

Zodra u bevestigd hebt het reservoir gevuld te hebben met drinkwater tot aan de markering "MAX", druk op **OK select** om naar het menu Instellingen te gaan voor de functie.

. DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN

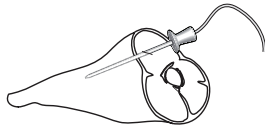
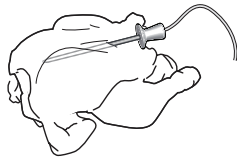
Gebruik de gaarthermometer om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.

Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen.

Gevogelte: Steek de punt in het midden van de borst en vermijd holle plekken.

Gewrichten of poten: Steek de punt in het dikste stuk.

Hele vis: Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.



DE MANUELE FUNCTIE GEBRUIKEN

Plaats het gerecht in de oven. We raden aan het voedsel op het rooster te plaatsen en de druippan eronder te zetten om bakjus op te vangen.

Verwijder de kap die de handgreep van de gaarthermometer bedekt en sluit de stekker aan. Zorg ervoor dat de kabel vrij kan bewegen vooraleer de ovendeur dicht te doen.

Selecteer een handmatige functie: Het menu instellingen voor de functie mat het mogelijk de temperatuur van de oven of de stoom en de temperatuur die nodig is voor de gaarthermometer te veranderen.



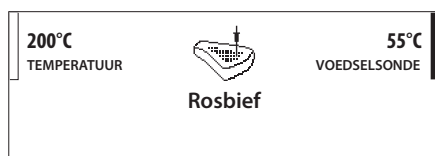
Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt, druk op ► om de functie te activeren: Er is een signaal te horen en de display toont wanneer de voedselsonde de gewenste temperatuur bereikt heeft.

Let op: U kunt de gaarthermometer niet aansluiten zodra de functie geactiveerd is.

AUTO IN BEGELEIDE MODUS

Sommige receptfuncties in de Begeleide modus geven u de kans om de voedselsonde te gebruiken: Selecteer de optie VOEDSELSONDE en volg dan de instructies die verschijnen op de display.

Wanneer u erom gevraagd wordt de gerechten in de oven plaatsen en de gaarthermometer op het aangewezen contact aansluiten.



Opmerking: Als de voorverwarming geselecteerd is, kunt u geen voedsel toevoegen of de gaarthermometer aansluiten tot de fase voorbij is.

. DE SPECIALE BEREIDINGSFUNCTIES GEBRUIKEN



CONSERVERING

We raden aan alleen vers fruit of groenten van hoge kwaliteit te gebruiken om jam en conserven te maken.

Vul de potten met fruit of groenten (voorgekookt, indien mogelijk) en vul aan tot 2 cm van de rand met bewaervloeistof of inmaaksiroop. Plaats de deksels losjes op de potten zonder vast te draaien. Plaats het rooster op niveau 2 met de druippan eronder en plaats de potten op het rooster. Anders kunt u de potten ook rechtstreeks in de druippan zetten.

Activeer de functie. Eens voorbij, kunnen de deksels stevig vastgedraaid worden op de potten (draag ovenwanten of bescherm uw handen met een hittebestendige doek) en laat ze afkoelen aan kamertemperatuur.

Let op: We raden aan de functie "Desinfectie" te gebruiken om de potten op doeltreffende manier te reinigen.



YOGHURT

Voordat de functie wordt ingeschakeld ongeveer 100 g in de handel verkrijgbare verse volle yoghurt toevoegen aan een liter volle melk bij kamertemperatuur.

Let op: Als u ongepasteuriseerde melk gebruikt laat die dan wat sudderen vooraleer te laten afkoelen tot kamertemperatuur.

Giet het mengsel in hittebestendige potten, dek ze af met hittebestendige deksels of folie en zet ze op het rooster dat op niveau 2 geplaatst is. Selecteer de functie en stel de duur in op vijf uur (de temperatuur kan niet gewijzigd worden).

Zodra de functie klaar is de yoghurt verschillende uren laten afkoelen in de koelkast voordat het wordt opgediend. De yoghurt is 1 à 2 weken houdbaar. U kunt een beetje van deze yoghurt gebruiken om binnen de 5-7 dagen nog meer potjes te bereiden.

Let op: We raden aan de functie "Desinfectie" te gebruiken om de instrumenten en potten die u nodig hebt om de yoghurt te maken grondig te reinigen.

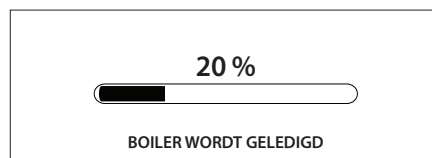


LEEGMAKEN

Om te vermijden dat er water in de boiler achterblijft is het raadzaam deze functie te activeren telkens wanneer de oven gedurende een welbepaalde periode niet gebruikt wordt.

Let op: Als de boiler te warm is zal de functie niet geactiveerd worden tot de temperatuur in de oven onder de 60 °C gedaald is. De functie zal automatisch geactiveerd worden eens de ovenruimte deze temperatuur bereikt heeft.

Activeer de functie en volg de stappen aangegeven op de display. Wanneer het klaar is het waterreservoir legen en spoelen met drinkwater.



>>> ONTKALKEN

Wanneer deze functie regelmatig gebruikt wordt zal die helpen de boiler in optimale condities te houden.

Activeer de functie en volg de stappen aangegeven op de display. Druk op **OK select** om verder te gaan. Voor de beste resultaten, raden we aan het waterreservoir te vullen met 250 ml witte azijn en aan te vullen met drinkwater tot aan de markering "MAX".

Ontkalken duurt zo'n 30 minuten: Schakel de oven in die tijd niet uit. De bereidingsfuncties kunnen tijdens de reinigingscyclus niet geactiveerd worden.



Wanneer het klaar is moet u, om restwater te voorkomen, het waterreservoir spoelen met drinkwater en dan de functie "Stoomreiniging" activeren met lege oven.

✱ STOOMREINIGING

Deze functie maakt de afzettingen en voedselresten zacht, zodat de oven makkelijker gereinigd kan worden. Wanneer de functie regelmatig gebruikt wordt zult u voedselresten of afzettingen in de ovenruimte makkelijker kunnen verwijderen.

Let op: We raden aan accessoires uit de oven te halen voordat deze functie wordt ingeschakeld.



Wanneer het klaar is wachten tot de oven afgekoeld is en de oppervlakken afdrogen met een spons of doek.

. FAVORIETEN

De oven zal automatisch een lijst met functies die u het vaakst gebruikt opstellen. Draai aan de instelknop om "Favorieten" te selecteren.



Draai aan de instelknop om de gewenste functie te selecteren, druk op **OK select** om te bevestigen en wijzig dan - indien nodig - de instellingen in functie van uw behoeften (de aanbevolen instellingen zijn standaard instellingen).

Wanneer het klaar is op **▶** drukken om de functie in te schakelen.

. KOOKWEKKER

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

Om de functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk op **OK select**: De kookwekker knippert op de display.



Draai aan de instelknop om de gewenste duur in te stellen en druk dan op **OK select** om de kookwekker te activeren. U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: Stop de kookwekker wanneer u dat wilt door te drukken op **□**.

. TOETSENVERGRENDING

Om de toetsen te vergrendelen, hou **OK select** en **<<** tegelijk ingedrukt gedurende minstens vijf seconden. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan deze om het even wanneer uitgeschakeld worden door de selectieknop op "0" te draaien.

BEREIDINGSTABEL

GERECHT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	STOOM NIVEAU	DUUR	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Gateaux (gebak)		Ja	160	-	35-40	2 
Koekjes		Ja	165 - 175	-	12 - 15	2 
Soesjes		Ja	190 - 200	-	25 - 30	2 
Brood		Ja	180 - 190	Laag- Gemiddeld	35 - 40	2 
Zwitserse broodjes		Ja	230	-	7 - 8	2 
Quiche		Ja	180 - 190	-	35 - 40	2 
Bladerdeeg		Ja	180 - 190	-	15 - 20	2 
Gnocchi		-	90 - 100	-	10 - 15	3  1 
Bevr. kippenvleugels		Ja	190 - 200	-	15 - 18	2 
Kalkoenborst		Ja	200 - 210	Gemiddeld	50 - 60	2  1  
Spareribs		Ja	160 - 170	Laag	80 - 90	2  1  
Gegratineerde vis		Ja	190 - 200	Laag	15- 25	2  1  
Visterrine		-	75 - 80	-	60 - 90	3 
Gekookte eieren		-	90	-	20 - 25	3 
Gebakken groente		Ja	200 - 210	Gemiddeld hoog	20 - 30	2  1 
Beetwortel		-	100	-	50 - 60	3  1 
Rode kool		-	100	-	30 - 35	3  1 
Witte kool		-	100	-	25 - 30	3  1 
Witte bonen		-	100	-	75 - 90	3  2/1 
Kant-en-klare maaltijd		-	100	-	18 - 25	3  2/1 
Soep / bouillon		-	100	-	20 - 25	3 
Groenten		-	100	-	20 - 25	3  2/1 
Rijst / pasta		-	100	-	15 - 20	3  2/1 
Aardappelen		-	100	-	20 - 25	3  2/1 
Plakken vlees		-	100	-	15 - 20	3  2/1 
Vlees met saus		-	100	-	25 - 30	3 
Visfilets		-	100	-	10 - 15	3  2/1 

Stomen



Hetelucht



Hetelucht + Stoom



Voltooien



		STOOM ONTDOOIEN				
GERECHT		Gewicht (g)	DUUR	RESTERENDE TIJD	TEMPERATUUR (°C)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
VLEES	Gehakt	500	25 - 30	30 - 35	60	 
	Gesneden			20 - 25	60	 
	Braadworst	450	10 - 15	10 - 15	60	 
GEVOGELTE	Geheel	1000	60 - 70	40 - 50	60	 
	Filets	500	25 - 30	20 - 25	60	 
	Poten		30 - 35	25 - 30	60	 
VIS	Geheel	600	30 - 40	25 - 30	60	 
	Filets	300	10 - 15	10 - 15	60	 
	Vissticks	400	20 - 25	20 - 25	60	 
GROENTEN	Vissticks	300	25 - 30	20 - 25	60	
	Stukken	400	10 - 15	5 - 10	60	
BROOD	Heel brood	500	15 - 20	25 - 30	60	
	Sneden brood	250	8 - 12	5 - 10	60	
	Broodjes / bolletjes		10 - 12	5 - 10	60	
	Gebak	400	8 - 10	15 - 20	60	
FRUIT	Gemengd	400	10 - 15	5 - 10	60	
	Bessen	250	5 - 8	3 - 5	60	

AUTO		BEGELEIDE MODUS		
RECEPT		DUUR	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
VLEES	Rosbief 	40 - 60	2 	1 
	Varkensbraadstuk 	60 - 90	2 	1 
	Gebraden lamsvlees 	60 - 90	2 	1 
	Gebraden kalfsvlees 	50 - 70	2 	1 
	Gehaktbrood	35 - 45	2 	1 
	Hotdog	10 - 15	3 	1 

RECEPT		DUUR	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
GEVOGELTE	Gestoomde filets	25 - 30	3 	1 
	Kip in stukken	25 - 30	2 	1 
	Gebraden kip 	50 - 60	2 	1 
	Eend 	60 - 90	2 	1 

* Let op: Voor meer informatie, recepten en nuttige informatie over het gebruik van deze functie, lees en download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.bauknecht.eu

Rooster	Ovenschotels op rooster	Druippan	Geperforeerde Plaat	Voedselsonde (optie)
				

	RECEPT	DUUR	NIVEAU EN ACCESSOIRES
VIS / SCHELPDIEREN	Gebakken hele vis 	25 - 40	2 1  
	Gestoomde vis 	35 - 55	2 1  
	Visfilets	15 - 20	3 1  
	Gestoomde vis	12 - 18	3 1  
	Diepvriesvisgratin	35 - 45	2 
	Mosselen	8 - 12	3 1  
	Garnalen	8 - 12	3 1  
AARDAPPELEN	Hele aardappelen	30 - 40	3 1  
	Aardappelstukken	20 - 30	3 1  
	Gebakken aardappels	45 - 55	2 
	Gegratineerde aardappelen	40 - 50	2 
	Diepvriesfrites	15 - 25	2 
	Aardappelpartjes	30 - 40	2 
GROENTEN	Diepvriesgroenten	12 - 20	3 1  
	Worteltjes	20 - 30	3 1  
	Sperziebonen	20 - 30	3 1  
	Broccoli	15 - 25	3 1  
	Bloemkool	20 - 30	3 1  
	Brussels lof / Spruitjes	20 - 35	3 1  
	Asperges	20 - 30	3 1  
	Artisjokken	40 - 55	3 1  
	Gestoomde paprika's	8 - 12	3 1  
	Gestoomde pompoen	5 - 10	3 1  
	Maïskolf	20 - 30	3 1  
	Diepvriesvisgratin	20 - 30	2 
	Gevulde tomaten	30 - 35	2 
	Gevulde paprika's	35 - 40	2 
	Gevulde pompoen	20 - 30	2 
	Gevulde aubergines	35 - 40	2 

	RECEPT	DUUR	NIVEAU EN ACCESSOIRES
RIJST / GRANEN	Zilvervliesrijst	20 - 60	2 
	Basmatirijst	25 - 30	2 
	Langkorrelrijst	35 - 40	2 
	Bulgur	10 - 40	2 
	Couscous	10 - 15	2 
PASTA	Lasagne	25 - 35	2 
	Diepvrieslasagne	40 - 50	2 
EIEN	Gemiddeld	12 - 15	3 1  
	Hardgekookt	15 - 18	3 1  
	Zacht	9 - 12	3 1  
PIZZA/PASTEI	Zelfgemaakte pizza	12 - 18	2 
	Bevroren dunne pizza	8 - 12	2 
	Ingevroren panpizza	12 - 20	2 
	Pizza, gekoeld	7 - 12	2 
	Quiche Lorraine	30 - 45	2 
	Quiche bevroren	20 - 30	2 
DESSERT	Vruchtentaart	20 - 30	2 
	Bevr. vruchtenpastei	15 - 20	2 
	Appels uit de oven	20 - 30	2 
	Fruitcompote	10 - 20	3 1  
	Crème Brûlée	20 - 30	3 1  
	Soufflé	35 - 50	2 

Opmerking: Deze tabel met geteste recepten werd samengesteld voor de certificeringsoverheden, overeenkomstig de standaard IEC 60350-1. Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.bauknecht.eu

Rooster 	Ovenschotels op rooster 	Druippan 	Geperforeerde Plaat 	Voedselsonde (optie) 
--	--	---	--	---

 CONSERVERING			
GERECHT	HOEEVEEL- HEID	TIJD (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
GROENTEN	1 l	40 - 120	3 2/1  
	500 ml	25 - 105	3 2/1  
FRUIT	1 l	30 - 50	3 2/1  
	500 ml	15 - 35	3 2/1  

ONDERHOUD EN REINIGING



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

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

Gebruik geen stoomreinigers.

Draag beschermende handschoenen.

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

Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAGKEN

- 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.

INTERNE OPPERVLAGKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen.
 - Om het vocht van de stoom te verwijderen, laat de oven afkoelen en wrijf de ovenruimte schoon met een doek of de meegeleverde spons.
- We raden aan de stoomreinigingsfunctie regelmatig te gebruiken.

ACCESSOIRES

- De meeste accessoires kunnen gewassen worden in de vaatwasmachine, inclusief de geleiders van het rooster.
- Het waterreservoir en de gaarthermometer mogen echter niet in de vaatwasmachine. Reinig het waterreservoir zorgvuldig met een spons en een neutraal reinigingsproduct. Spoel met drinkwater.
- De gaarthermometer kan gereinigd worden met een vochtige doek of een keukenhanddoek.

BOILER

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

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het dekseltje van de lamp los en verwijder de afdichtingen en de ring voorzichtig.
3. Plaats de lamp terug en schroef het dekseltje terug. Let erop de afdichtingen en ring correct te plaatsen.
4. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 10 W/12 V, type G4, T300°C. De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

- Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen.

Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

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 produceert geen stoom.	Het waterreservoir is niet correct geplaatst. Het waterreservoir is leeg.	Controleer of het waterreservoir correct geplaatst is en of het gevuld is met drinkwater tot aan de markering "MAX". Start de gewenste functie opnieuw.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Contacteer de dichtstbijzijnde Consumenten Service 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

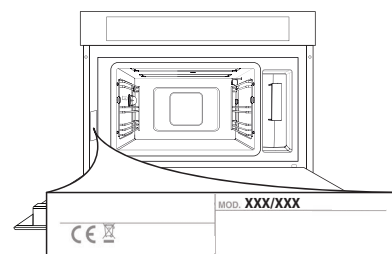
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.bauknecht.eu (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.

> 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.



400010904779

Gedrukt in Italië