

SNELLE REFERENTIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

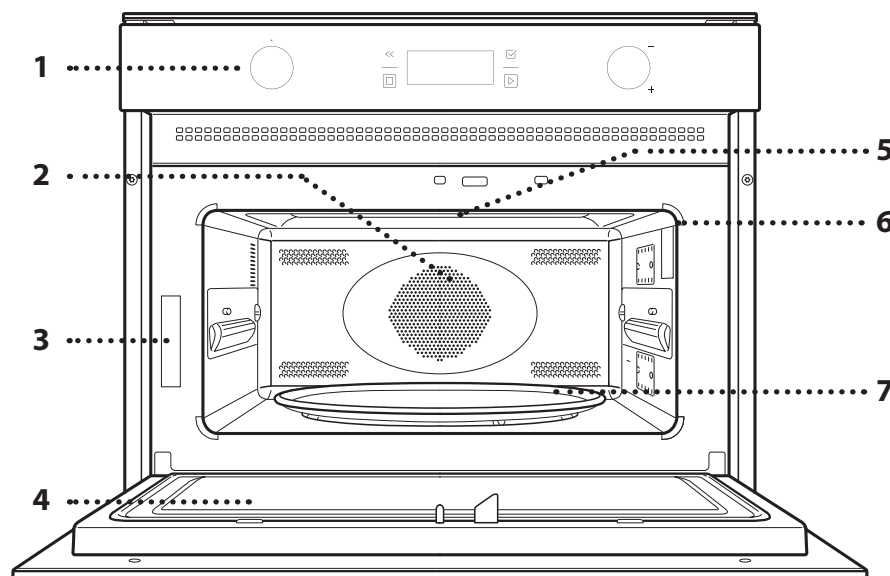
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op www.bauknecht.eu/register



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.

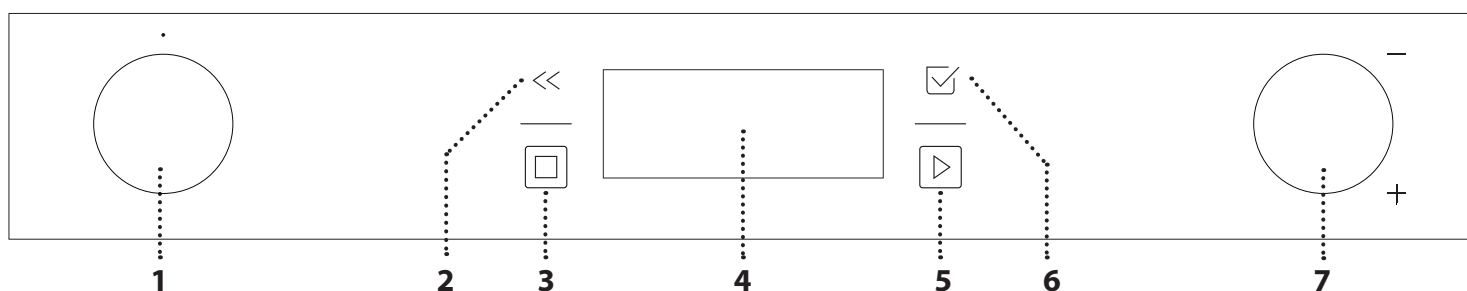
PRODUCTBESCHRIJVING



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

BESCHRIJVING

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 gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

3. STOP

Om wanneer u maar wilt de functie die op dat ogenblik actief is te stoppen.

4. DISPLAY

5. START

Om een functie meteen te starten.

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

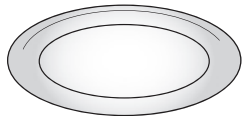
7. INSTELKNOP

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

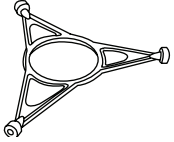
DRAAIPLATEAU



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

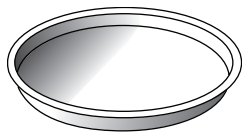
Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

PLATEAU DRAGER



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

CRISPPLAAT

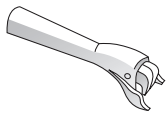


Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies.

De crispplaat dient altijd in het midden van het glazen draaiplateau te worden geplaatst en kan worden

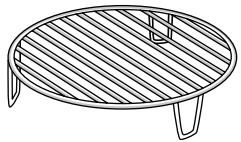
voorverwarmd wanneer deze leeg is, de speciale functie wordt uitsluitend voor dit doel gebruikt. Zet het voedsel rechtstreeks op de crispplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISPPLAAT



Handig om de hete crispplaat uit de oven te halen.

ROOSTER



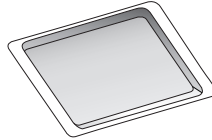
Hiermee kan het voedsel dichterbij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en wordt voor optimale heteluchtcirculatie gezorgd.

Het moet gebruikt worden als basis voor de crispplaat in sommige "Dynamische Crisp Fry" functies.

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.

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT

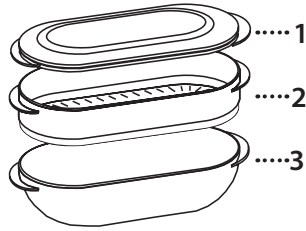


Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; Nooit gebruiken met magnetronovens.

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.

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 bodem van de stoompan werd ontworpen om ook te worden gebruikt met de speciale stoomreinigingsfunctie.

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

MY MENU

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

- **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. Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. 1-2 minuten nagaartijd aan het einde van het opwarmen zorgt altijd voor een beter resultaat, met name bij bevroren voedsel. Open de deur niet tijdens deze functie.

- **MIJN BAKMENU**

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


Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

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 - 3,0 kg
VIS	100 g - 2,0 kg
GROENTEN	100 g - 2,0 kg
BROOD	100 g - 2,0 kg

MAGNETRON

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

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
900	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte.
750	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	900	1 - 2
Opwarmen	Aardappelpuree (1 kg)	900	10 - 12
Ontdooien	Gehakt (500 g)	160	15 - 16
Bereiden	Luchtige cake	750	7 - 8
Bereiden	Eiercustard	500	16 - 17
Bereiden	Gehaktbrood	750	20 - 22

DYNAMISCHE CRISP FUNCTIES

- **DYNAMISCH CRISP**

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

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

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat

- **DYNAMISCHE CRISP FRY**

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig. Er kunnen verschillende vooraf ingestelde voedingsmiddelen worden gebakken, zowel verse als bevroren. Volg de onderstaande tabel om de accessoires volgens de aanwijzingen te gebruiken en u verkrijgt de beste bereidingsresultaten voor elk type voedsel (vers of bevroren).

VOEDSEL	GEWICHT (g) PORTIES
VERS	
Kipfilets-gepaneerd Bedek met een weinig olie alvorens te bereiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	100 - 500
Aubergine Hak, bestrooi met zout en laat 30 minuten rusten. Spoel, droog en weeg. Bestrijk met olijfolie (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster. Omdraaien als dit wordt gevraagd.	200 - 600
Courgette Snijd in plakken, weeg en borstel olijfolie over de stukken (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	200 - 500

BEVROREN VOEDSEL	
Kip nuggets Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	200 - 600
Gebakken kaas Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	100 - 400
Uienringen Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	100 - 500
Vis & friet Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 - 3
Gemengde vis Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	100 - 500
Vissticks gepaneerd Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Omdraaien als dit wordt gevraagd.	100 - 500
Friet Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	100 - 500

HANDMATIGE FUNCT

• TURBOHETELUCHT

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.

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

* Voorverwarmen nodig

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat / Rooster

• TURBOHETELUCHT + MAGNETRON

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

• 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	GRILLNIVEAU	DUUR (min.)
Toast	3	5 - 6
Garnalen	2	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)	GRILLNIVEAU	DUUR (min.)
Aardappelgratin	650	2	20 - 22
Gepofte aardap.	650	3	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	GRILLNIVEAU	DUUR (min.)
Kip kebab	3	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)	GRILLNIVEAU	DUUR (min.)
Cannelloni [Bevroren]	650	3	20-25
Varkenskarbonade	350	3	30-40

Aanbevolen accessoires: Rooster

DYNAMIC STEAM

Voor het stomen van voedsel als groenten of vis, met behulp van de bijgeleverde stoompan.

De 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.

Stel 1-2 minuten in voor zachte groenten zoals broccoli en prei en 4-5 minuten voor hardere groenten zoals wortelen en aardappelen.

Open de deur niet tijdens deze functie.

Benodigde accessoires: Stomer

SPECIALITEITEN

• 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.

• 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 apparaatinstellingen 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.

MIJN FAVORIETEN

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

EERSTE GEBRUIK

1. SELECTEER DE TAAL

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "English" verschijnt op het display.

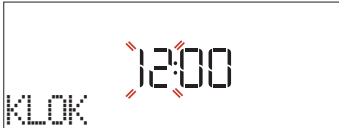


Draai aan de *instelknop* om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal. Druk op om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kan daarna veranderd worden door "TAAL" te selecteren in het menu "INSTELLINGEN".

2. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knippen de twee cijfers die het uur aangeven.



Draai aan de *instelknop* om het huidige uur in te stellen en druk op : Op het display knippen de twee cijfers die de minuten aangeven. Draai aan de *instelknop* 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 "INSTELLINGEN".

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 alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Snel voorverw". 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

Draai aan de *selectieknop* om de oven in te schakelen en de gewenste functie op het display te tonen.

Om een item uit het menu te selecteren (het display geeft het eerste beschikbare item weer) draait u aan de *instelknop* totdat het gewenste item wordt weergegeven.

Op het display verschijnt de naam voor de functie en de basisinstellingen: Druk op om te bevestigen.



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 / GRILLNIVEAU



Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op de *instelknop* om het te veranderen, druk daarna op om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).

DUUR



Wanneer het  symbool knippert op de display, draai aan de *instelknop* 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: draai aan de *instelknop* om het te wijzigen en druk dan op om te bevestigen

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen (geen tijdstelling): 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. Bij functies met magnetron is de eindtijd gelijk aan de duur.

Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.



Draai aan de *instelknop* om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op om te bevestigen en de functie te starten. 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 gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer dan verwacht zullen zijn.

Tijdens de wachttijd kunt u de *instelknop* gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen of druk op << om de 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; draai aan de *instelknop* om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op om te bevestigen.

Voor sommige My Menu-functies dienen geen hoeveelheden ingevoerd te worden: dankzij een intelligente vochtigheidsensor kan de oven automatisch de bereidingstijd afstellen op de hoeveelheid voedsel.


GARING

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




Druk aan de *instelknop*, 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 als u opnieuw op  drukt, wordt de bereidingstijd verlengd met 30 seconden (5 minuten in functies die de magnetron niet inschakelen).

Als u tijdens de uitstel op  drukt, start de oven 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 (900 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 de *instelknop* worden gewijzigd.

5. PAUZE BEREIDING / VOEDSEL TOEVOEGEN, OMDRAAIEN OF CONTROLEREN

PAUZE

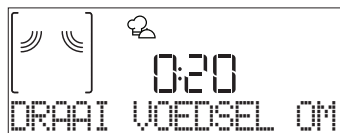
Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

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.

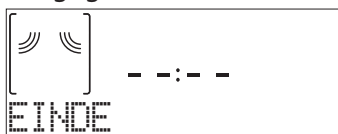
Open de deur, voer de actie uit die op het display staat en sluit de deur, voer vervolgens de bereiding verder uit.


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. De fase "VOEG VOEDSEL TOE" duurt 2 minuten:


als er geen actie wordt uitgevoerd, wordt de functie beëindigd.

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



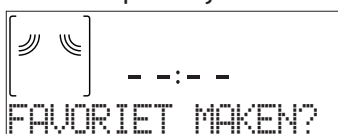
Druk op  om manueel met de bereiding verder te gaan en tijd toe te voegen, met stappen van 30 seconden (voor functies met magnetron) of van 5 minuten (zonder magnetron), of draai aan de *instelknop* om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters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



Als u op  drukt, start de bereiding opnieuw.



. MIJN FAVORIETEN

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, draait u aan de *instelknop* om de nummerpositie te selecteren; 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 opgeslagen functies later op te vragen draait u de *selectieknop* op "MIJN FAVORIETEN": het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.





Draai aan de *instelknop* om de functie te selecteren, bevestig door op  te drukken, en druk vervolgens op  om in te schakelen.

. DIAMOND CLEAN

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

Draai aan de *selectieknop* 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 ervoor zorgen dat de oven uitgeschakeld is en aan de *instelknop* draaien: Het  symbool knippert op het display.




Draai aan de *instelknop* om de gewenste duur in te stellen en druk dan 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 bereidingscycli in. Draai aan de *instelknop* om de ingestelde tijd op de kookwekker te wijzigen.

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Draai aan de *selectieknop* om de gewenste functie te selecteren.

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 terug te keren naar het kookwekkerscherf, wacht u totdat de functie klaar is of schakelt u de oven uit.
























. VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u  tenminste vijf seconden lang ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.




























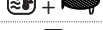


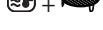










Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden.

MIJN BAKMENU-TABEL








Voedingsgroep / Recepten		Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
HOOFDGE- RECHTEN	Lasagne		4 - 10 porties	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen
	Lasagne bevroren		500 g - 1,2 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Quiche Lorraine		1 baksel	Bekleed de crisperplaat met het deeg en prik erin met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 8 porties
	Bevr. quiche Lorraine		200 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Hartige taart		1 baksel	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept
	Veg. strudel		800 g - 1,5 kg	Maak een mengsel van gehakte groenten. Besprenkel met olie en kook 15-20 minuten in een pan. Laat afkoelen. Voeg verse kaas toe en kruid met zout, balsamicoazijn en specerijen. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht
PIZZA & BREAD	Bevr. broodjes		1 baksel	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Brood in bakblik		1 - 2 stuks	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Scones		1 baksel	Maak een scone of kleinere stukken op een ingevette crisperplaat
	Pizza		2-6 porties	Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 -225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit op een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Dunne pizza bevr.		250 - 500 g *	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Dikke pizza bevr.		300 - 800 g *	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Pizza gekoeld		200 - 500 g	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
TAART & GEBAK	Chocoladekoekjes		1 baksel	Maak deeg met 250 g meel, 150 g boter, 100 g suiker, 1 ei, 25 g cacaopoeder, zout en bakpoeder. Voeg vanille-essence toe. Laat afkoelen. Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm, maak deegfiguurtjes met de gewenste vorm en verdeel ze gelijkmatig over de crisperplaat
	Vruchtentaart		1 baksel	Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei. Verspreid het deeg over de crisperplaat en vul het met 700-800 g schijfjes verse vruchten, vermengd met suiker en kaneel
	Bevroren vruchtentaart		300 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Gevulde vruchtentaart		800 g - 1,5 kg	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel
	Muffins		1 baksel	Maak deeg voor 16-18 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Luchtige cake		1 baksel	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
DESSERTS	Gebakken appels		4 - 8 stuks	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter
	Warme choc.melk		2-8 porties	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt. Breng op smaak met vanille of kaneel. Voeg maizetmeel toe om de dichtheid te verhogen
	Brownies		1 baksel	Bereid volgens uw favoriet recept. Bekleed de bakplaat met bakpapier en spreid het deeg hierop uit
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer
	Roerei		2 - 10 stuks	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt


































* Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

ACCESSOIRES	Magnetron/ Ovenbestendig bakje	Stoompan (compleet)	Stoompan (Bodem + deksel)	Stoompan (bodem)	Rooster	Rechthoekige bakplaat	Crispplaat
							








Voedingsgroep / Recepten		Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
GEBRADEN & GEGRATINEERD	HOOFDGE-RECHTEN	Groenten - gevuld	 600 g - 2,2 kg	Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Voeg zout toe en breng op smaak met knoflook en kruiden naar keuze.
		Vegetarische burger - bevroren	 2-6 stuks	Wrijf de crispplaat in met een beetje olie
		Aardappelgratin	 +  4 - 10 porties	Snijd in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
		Broccoligratin	 600 g - 1,5 kg	Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
		Bloemkoolgratin	 +  600 g - 1,5 kg	Snijd in plakjes en leg ze dwars over elkaar in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
		Groentengratin-bevroren	 400 g - 800 g	Snijd in plakjes en leg ze dwars over elkaar in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
		VLEES	Rosbief	 +  800 g - 1,5 kg
Biefstuk	 2-6 stuks		Borstel olie en rozemarijn over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig op het rooster	
Gebr. varkensvl.	 +  800 g - 1,5 kg		Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden	
Spareribs	 700 g - 1,2 kg		Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig op de crispplaat met het been aan de onderkant	
Gebraden kip	 800 g - 2,5 kg		Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan	
Kipstukken	 400 g - 1,2 kg		Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig op de crispplaat met het vel aan de onderkant	
Gehaktbrood	 4-8 porties		Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodrecipiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen	
Worsten	 200 - 800 g		Wrijf de crispplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming. Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen.	
VIS & ZEE-VRUCHTEN	Hele vis		 +  600 g - 1,2 kg	Borstel olie over de vis. Kruid met citroensap, look en peterselie
	Gratin bevroren		 600 g - 1,2 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
BIJGERECHTEN	Gebakken aardappeltjes	 +  300 g - 1,2 kg	Snijd in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen	
	Aardappelpartjes	 300 - 800 g		
GESTOOMD	HOOFDGE-RECHTEN	Rijst	 1-3 porties *	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de rijst. Voeg zout water en rijst toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2-3 koppen water voor elke kop rijst.
		Pasta	 1-4 porties *	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Voeg de pasta toe als dit wordt aangegeven en kook deze met het deksel gesloten. Gebruik ongeveer 750 ml water voor elke 100 g pasta
		Quinoa	 100 - 400 g *	Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 koppen water voor elke kop quinoa
		Spelt	 100 - 400 g *	Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 koppen water voor elke kop spelt
		Gerst	 100 - 400 g *	Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 koppen water voor elke kop gerst
		Couscous	 100 - 400 g *	Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 kopjes water voor elke kop couscous
	VLEES	Hotdogs	 4-8 stuks *	Voeg hotdogs toe op de bodem van de stoompan en bedek met water. Zonder deksel bereiden
Kipfilets	 300 - 800 g *	Verdeel gelijkmatig in de stoommand		

* Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

ACCESSOIRES	Magnetron/ Ovenbestendig bakje	Stoompan (compleet)	Stoompan (Bodem + deksel)	Stoompan (bodem)	Rooster	Rechthoekige bakplaat	Crispplaat
							

Voedingsgroep / Recepten		Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
GESTOOMD	VIS & ZEE-VRUCHTEN	Hele vis	 600 g - 1,2 kg	Borstel olie over de vis. Kruid met citroensap, look en peterselie
		Visfilets	 300 - 800 g *	Verdeel gelijkmatig in de stoommand
		Vismoot	 300 - 800 g *	
		Mosselen	 400 g - 1,0 kg *	Kruid met olie, peper, citroen, look en peterselie vóór de bereiding. Meng alles goed
		Garnalen	 100 - 600 g *	Verdeel gelijkmatig in de stoommand
	Groenten - bevroren	 300 - 800 g *		
	BIJGERECHTEN	Aardappelen	 300 g - 1 kg *	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig op de bodem van de stoompan
		Wortels	 200 - 500 g *	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoommand
		Broccoli	 200 - 500 g *	
		Bloemkool	 200 - 500 g *	
DESSERTS	Havermoutpap	 1-2 porties *	Voeg zout water en havervlokken toe in een recipiënt met hoge randen en plaats in de oven	
	Vruchtencompote	 300 - 800 ml *	Schil het fruit en verwijder het klokhuis. Snijd in stukjes en leg in de stoommand	
GEBAKKEN	HOOFDGE-RECHTEN	Spiegelei	 1 - 6 stuks	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming
		Omelet	 1 baksel	
	VLEES	Hamburgers-bevroren	 100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Bacon	 50 - 150 g	
		Kipfilet gepaneerd	 +  100 - 500 g	Borstel olie over het vlees. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
	VIS & ZEE-VRUCHTEN	Fish & chips - bevroren	 1-3 porties	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af
		Gemengde gebakken vis-bevroren	 100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Visstick-bevroren	 100 - 500 g	
		Vismoot	 300 - 800 g	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming. Kruid de vismooten met olie en bedek met sesamzaadjes
	BIJGERECHTEN	Gebakken aardappels-bevroren	 200 - 500 g *	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Aubergine	 +  200 - 600 g	Hak en laat 30 minuten in koud zout water weken. Spoel, droog en weeg. Meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge aubergine. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Courgette	 +  200 - 500 g	Snijd in plakjes, weeg en meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge courgette. Kruid met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
	SNACKS	Kippenvleugels - bevroren	 300 - 600 g *	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Kipnuggets-bevroren	 +  200 - 600 g	
		Gebakken kaas-bevroren	 100 - 400 g	Borstel een weinig olie over de kaas vóór de bereiding. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Uienringen - bevroren	 +  100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat

* Aanbevolen hoeveelheid. Open de oven deur niet tijdens de bereiding.

ACCESSOIRES	Magnetron/ Ovenbestendig bakje	Stoompan (compleet)	Stoompan (Bodem + deksel)	Stoompan (bodem)	Rooster	Rechthoekige bakplaat	Crisplaat
							

REINIGEN

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

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuurponsjes 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 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 houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op het display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. Probeer de "FABRIEKSRESET" uit te voeren, te selecteren in "INSTELLINGEN". Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" via "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

PRODUCT

 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

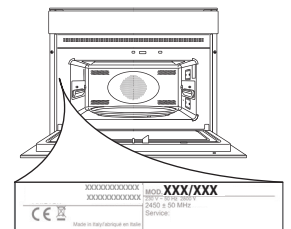
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.bauknecht.eu (u kunt deze QR-code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.

> 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.



400011269139

Gedrukt in Italië