

SNELLE REFERENTIE GIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

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

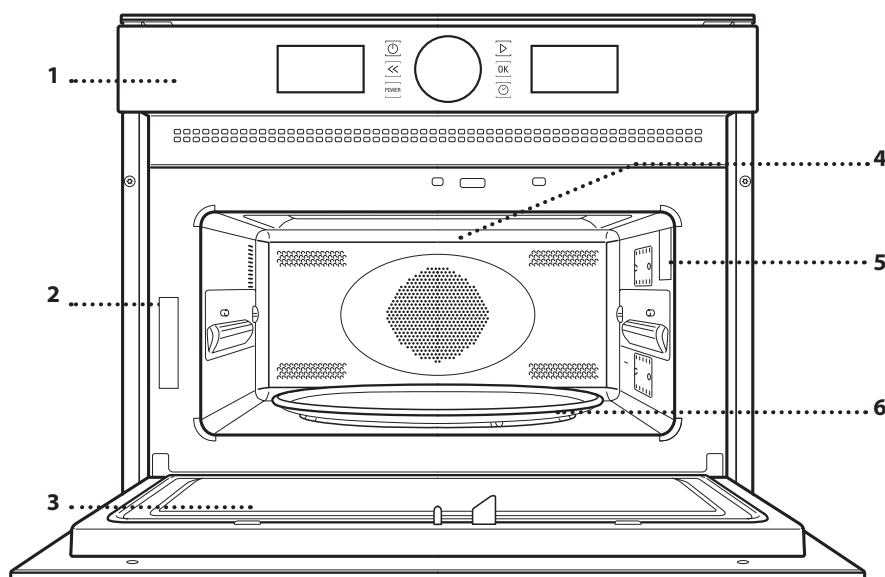


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.bauknecht.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



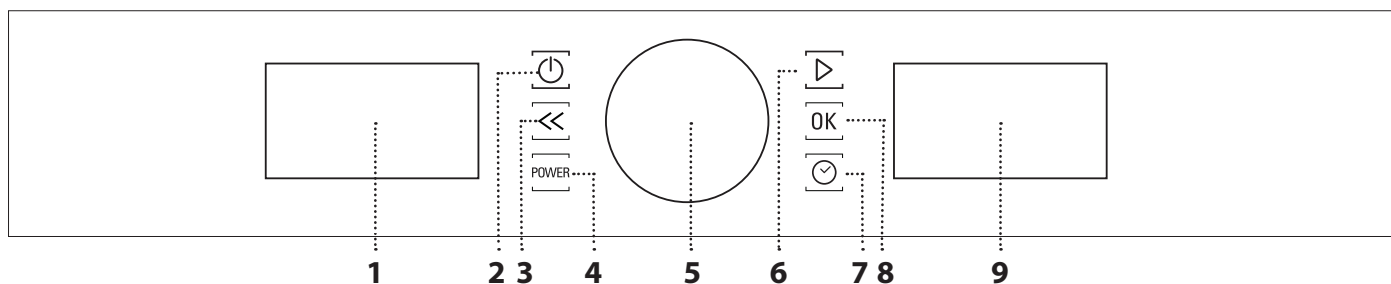
**Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor
Gezondheid en Veiligheid.**

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BEDIENINGSPANEEL



1. LINKER DISPLAY

2. ON/OFF

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie op elk gewenst moment te stoppen.

3. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

4. VERMOGEN

Voor het instellen van het vermogen van de magnetron.

5. KNOP

Voor navigatie langs de functies en het aanpassen van de tijd en de bereidingstijd.

6. START

Voor het starten van de functies en de bevestiging van de instellingen.

7. TIJD

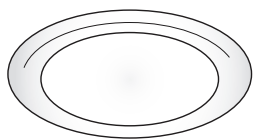
Voor het instellen van de tijd ofwel het instellen of aanpassen van de bereidingstijd.

8. BEVESTIG

Voor het bevestigen van een item dat u hebt geselecteerd of van de instellingen van een functie.

9. RECHTER DISPLAY

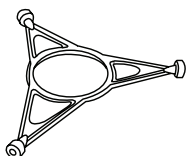
DRAAIPLATEAU



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

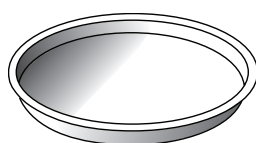
Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

PLATEAUDRAGER



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

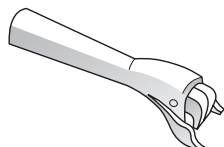
CRISPERPLAAT



Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functie. De crisperplaat dient altijd in het midden van het glazen draaiplateau te worden geplaatst en kan worden

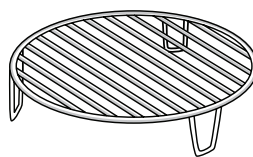
voorverwarmd wanneer deze leeg is, de speciale functie wordt uitsluitend voor dit doel gebruikt. Zet de quiche rechtstreeks op de crisperplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISP-PLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

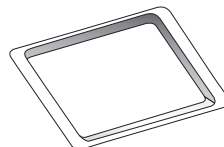
ROOSTER



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

contact met andere oppervlakken komt.

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT

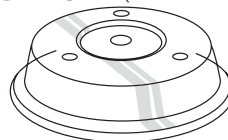


Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectionbakken zijn toegestaan; het mag nooit in combinatie met de magnetron

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.

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 convectionbakken of met een van de grillfuncties (inclusief "Dynamic Crisp").

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.
Bij de Whirlpool Consumentenservice 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.

**AUTOMATISCHE 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 voorverwarmen.

**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.

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
 1	KANT-EN-KLAAR MAALTIJD	250 - 500 g
 2*	DIEPVRIESMAALTIJD	250 - 500 g
 3*	DIEPVRIESLASAGNE	250 - 500 g
 4	SOEPEN	200 - 800 g
 5	DRANKEN	1 - 5

**COOK DYNAMIC**

Om snel voedsel te bereiden en optimale resultaten te bereiken. Gebruik een hittebestendige plaat/schaal die is geschikt voor gebruik in magnetrons.

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
 1	GEBAKKEN AARDAPPELEN (Omdraaien als dit wordt gevraagd)	200 g - 1 kg
 2	VERSE GROENTEN (In stukken van gelijke grootte snijden en 2 tot 4 theelepels water toevoegen). Deksel)	200 - 800 g
 3*	DIEPVRIESGROENTEN (Omdraaien wanneer dit wordt gevraagd. Deksel)	200 - 800 g
 4	GROENTEN UIT BLIK	200 - 600 g
 5	POPCORN	100 g

**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	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

Aanbevolen accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat

**MAGNETRON**

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

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

**HETELUCHT**

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

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat/rooster.



CRISP DYNAMIC

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



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



HANDMATIGE FUNCTIES



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.



HETELUCHT + MG

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden.

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. 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

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

Aanbevolen accessoires: rooster



TURBOGRILL+MG

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

Aanbevolen accessoires: rooster

EERSTE GEBRUIK

. INSTELLING VAN HET HUIDIGE TIJDSTIP

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet.



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



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

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Druk op  om de oven in te schakelen.

Draai aan de *knop* om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken. Selecteer een functie en druk op .



Kies voor het selecteren van een subfunctie (indien aanwezig) de hoofdfunctie en druk daarna op  om te bevestigen en ga naar het functiemenu.



Draai aan de *knop* om een keuze te maken uit de subfuncties op de rechter display en druk op  om te bevestigen.

2. EEN FUNCTIE INSTELLEN

. AUTOMATISCHE FUNCTIES/DYNAMIC DEFROST VOEDINGSGROEP

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



Draai aan de knop als het symbool  knippert om de gewenste categorie te kiezen. Druk vervolgens op  om te bevestigen.

GEWICHT

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



Draai aan de knop om het gewicht in te stellen en druk op  om te bevestigen wanneer de standaardinstelling op het display wordt weergegeven en het symbool  knippert.

. HANDMATIGE FUNCTIES

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen.

Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.

MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR



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

Let op: Als de functie geactiveerd is kan het vermogen worden aangepast door het menu instellingen met een druk op  te openen. Draai vervolgens aan de *knop* om de instelling te wijzigen.

DUUR



Wanneer het  symbool knippert op het display, gebruik de knop om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op  om te bevestigen en de functie te starten.

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

SNEL VERWARMEN

Selecteer de functie. Stel vervolgens de gewenste doeltemperatuur in met de knop. Druk ter bevestiging op  om de functie te starten.



Wanneer de oven de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.

Let op: Het wordt aanbevolen om het einde van deze functie af te wachten, alvorens voedsel in de oven te plaatsen.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELLEN

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

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

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

. SNEL AAN DE SLAG

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

. VEILIGHEIDSSLOT

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



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

4. PAUZE

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

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

AUTOMATISCHE PAUZE

(HET VOEDSEL DOORROEREN OF OMDRAAIEN)

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



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

5. EINDE BEREIDINGSDUUR

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



Voor het verlengen van de bereidingstijd zonder de instellingen te veranderen draait u aan de knop om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op .

. AFKOELEN

Als een warmeluchtfunctie klaar is, kan het apparaat een afkoelingsprocedure uitvoeren. Het display toont "Cool On".



Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Let op: de afkoelingsprocedure kan onderbroken worden door de deur te openen en wordt zo nodig opnieuw geactiveerd door de deur terug te sluiten.

. VERGRENDING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: Het toetsenbord kan ook tijdens de bereiding worden vergrendeld.

Om veiligheidsredenen kan de oven om het even wanneer uitgeschakeld worden door de toets  ingedrukt te houden.

BEREIDINGSTABEL

VOEDSEL	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMP. (°C)	POWER (W)	DUUR	ACCESSOIRES
Luchtig gebak		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160-190	-	35-70	
Koekjes		Ja	170-180	-	10-20	
Meringues		Ja	100-120	-	40-50	
Broodjes		Ja	210-220	-	10-12	
Brood		Ja	180-200	-	30-35	
Pizza/Pastei		Ja	190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	-	14-16	
Hartige taarten (groentetaart, quiche Lorraine)		Ja	180-190	-	40-55	
Quiche Lorraine (1-1,2 kg)		-	-	-	18-20	
Lasagne / Gebakken pasta		-	-	350-500	15-40	
Gebraden lams-/kalfsvlees/rosbief (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Rosbief - medium (1,3 -1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	
Gebraden kip / konijn / eend (heel 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Kip / konijn / eend (filets/stukken (0,4-1 kg))		-	-	350-500	20-40*	
		-	-	-	12-18	
Gebakken vis (heel)		-	-	160-350	20-40	
Visfilets/moten		Ja	-	-	15-30*	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines...)		-	-	500-650	25-50	
Toast		-	-	-	3-6	
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		-	-	-	20-40*	
Worstjes/Hamburgers (0,2-1 kg)		Ja **	-	-	6-16	
Gebakken aardappels		-	-	350-500	20-40*	
Aardappelpartjes (0,3-0,8 kg)		-	-	-	10-20	
Gebakken fruit		-	-	160-350	15-25	
Gegratin. groenten		-	-	-	15-25	
Gefrituurde groenten (0,3-0,8 kg)		Ja **	-	-	8-18	

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

** De Crisp-plaat 3 à 5 minuten voorverwarmen

[www Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) voor de tabel met geteste recepten, die zijn opgesteld voor de certificeringsinstanties, volgens de norm IEC 60350

FUNCTIES	Crisp 	Hetelucht 	Hetelucht + MG 	Grill 	Grill + Magnetron
ACCESSOIRES	Hittebestendige plaat/schaal, geschikt voor gebruik in magnetrons 		Rooster 	Rechthoekige bakplaat 	Crisp-plaat

REINIGEN

Zorg ervoor dat de oven 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 vochtige doek. 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 crisp-plaat. De crisp-plaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisp-plaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

PROBLEEMOPLOSSING

 [www.docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)

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

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.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of druk op  .
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een letter of nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld de letter of 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

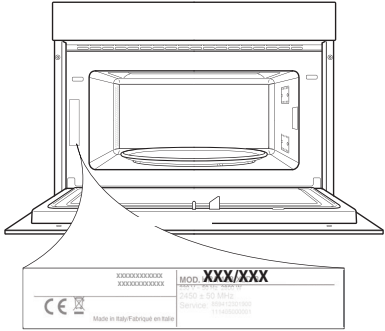
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.bauknecht.eu (u kunt deze QR-code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.

> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice



CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTEN SERVICE

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.





400010904788
Printed in Italy