

DAGLIG BRUGERVEJLEDNING



TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på www.bauknecht.eu/register

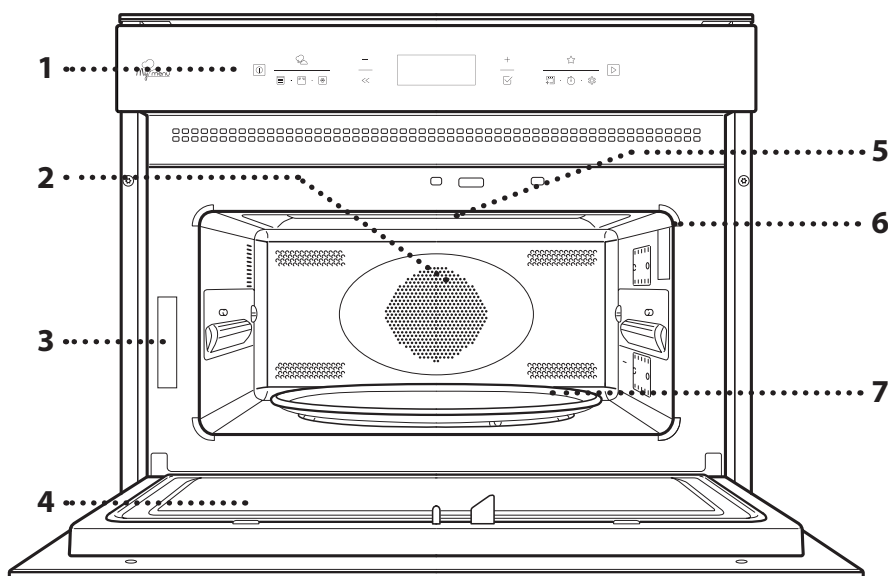


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website docs.bauknecht.eu og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



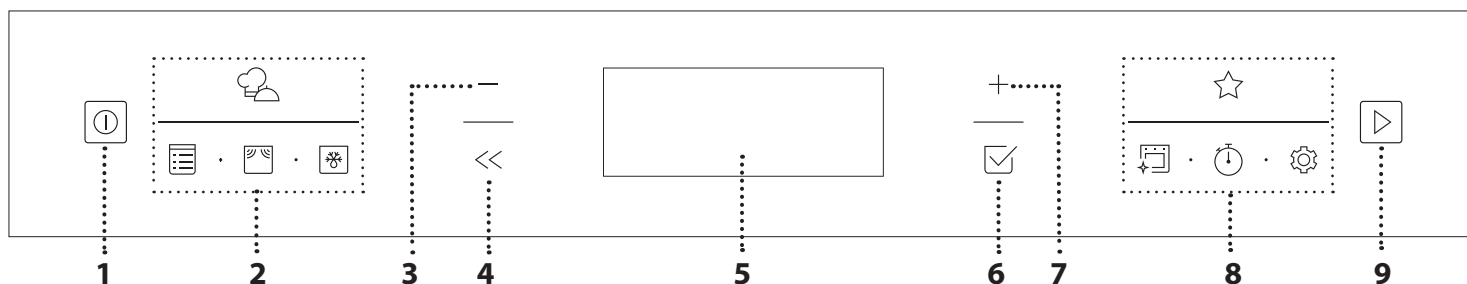
Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
4. Ovnlåge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Lys
7. Drejetallerken

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion.

2. DIREKTE ADGANG TIL MENU / FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at reducere en funktions indstillinger eller værdier.

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærbillede.

Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY

6. BEKRÆFT

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER

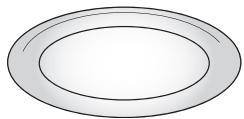
Bruges til at opnå hurtig adgang til valgmuligheder og favoritter.

9. START

Til start af en funktion med de specificerede indstillinger eller med basisindstillinger.

TILBEHØR

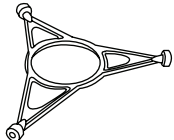
DREJETALLERKENEN



eller tilbehør, med undtagelse af den rektangulære bageplade.

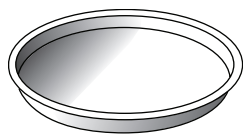
Drejetallerkenen kan bruges med alle tilberedningsmetoder, når den placeres på den tilhørende støtte. Drejetallerkenen skal altid bruges som underdel for andre beholdere

DREJEKRYDS



Brug kun drejekrydset til glasdrejetallerkenen. Andet tilbehør må ikke hvile på drejekrydset.

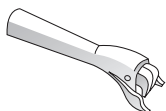
CRISP-PANDE



ved brug af den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden.

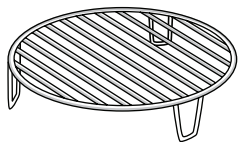
Må kun anvendes med de forudsete funktioner. Crisp-panden skal altid placeres på midten af glasdrejetallerkenen, og kan forvarmes, når den er tom

HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE



Nyttig til at tage den varme Crisp-pande ud af ovnen.

RIST

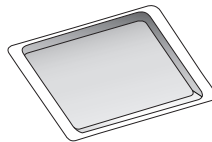


Den skal anvendes som understøtning af crisp-panden i visse "Dynamisk crisp stegning" funktioner. Anbring risten på drejetallerkenen, og sørg for, at den ikke berører andre overflader.

Den giver dig mulighed for at placere maden tættere på grillen, for at brune din ret på en perfekt måde og for at optimere varmluftscirkulationen.

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

REKTANGULÆR BRADEPANDE

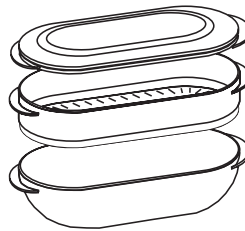


Bradepanden må kun bruges med funktioner, der giver mulighed for varmluftsbagning; den må aldrig anvendes i kombination med mikrobølger.

Indsæt pladen i vandret stilling, og lad den hvile på hylden i ovnrummet.

Bemærk: Du behøver ikke tage drejetallerkenen og dens støtter ud, når du bruger den rektangulære bageplade.

DAMPKOGER



Anbring disse i kurven (2) og hæld vand (100 ml) i bunden af dampkogerens (3) for at opnå den rette mængde damp til at dampe retter, så som fisk eller grøntsager. Placer dem direkte på bunden af dampkogerens

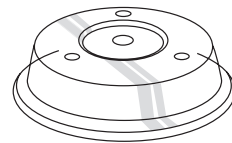
(kurven er ikke nødvendig), og tilføj en hensigtsmæssig vandmængde fra vandhanen til den mængde, du tilbereder for at koge mad, så som kartofler, pasta, ris eller cerealier.

Dæk dampkogerens til med det medfølgende låg (1), for at få de bedste resultater.

Anbring altid dampkogerens på glasdrejetallerkenen og brug den kun med de hensigtsmæssige tilberedningsfunktioner, eller med mikrobølgefunktion.

Dampkogerens bund er desuden udformet til at blive brugt i kombination med specialfunktionen damprengøring.

LÅG (KUN PÅ VISSE MODELLER)



Nyttig til at tildække mad, mens den tilberedes eller opvarmes i mikrobølgefunktion.

Låget reducerer stænk, holder maden fugtig, og kan også bruges til at skabe to tilberedningsniveauer. Det egner sig ikke til brug ved varmluftsbagning eller med grillfunktionerne (heriblandt "Dynamisk crisp").

Yderligere, ikke medfølgende, tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

Der er et stort udvalg af tilbehør på markedet. Før indkøb skal du sikre dig, at det er velegnet til brug i mikrobølgeovn og, at det er ildfast til brug i ovnen.

Der må aldrig bruges metalbeholdere til mad- eller drikkevarer under tilberedning i mikrobølgeovn.

Sørg altid for, at mad og tilbehør ikke kommer i kontakt med ovnens indersider.

Inden der tændes for ovnen, skal man altid sikre sig, at drejetallerkenen kan dreje frit. Vær opmærksom på ikke at vælte drejetallerkenen, når du indsætter eller fjerner andet tilbehør.

FUNKTIONER



MY MENU

Til tilberedning af adskillige retter og fødevarer og til på hurtigste og nemmeste måde at opnå optimale resultater.

• DYNAMIC REHEAT

Bruges til at genvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovnen beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad. Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie. 1-2 minutters hviletid, efter afslutningen af genopvarmningsprocessen, forbedrer altid resultatet, specielt for frosne madvarer. Ovnlågen må ikke åbnes under denne funktion.

• MY MENU COOK

Disse funktioner vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer af fødevarer.

Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.



MANUAL FUNCTIONS

• GRILL

Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min.)
Toast	3	5 - 6
Rejer	2	18 - 22

Anbefalet tilbehør: Rist

• GRILL + MB

Bruges til hurtigt at tilberede og gratinere retter ved at kombinere mikrobølge- og grillfunktionerne.

MAD	EFFEKT (W)	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min.)
Kartoffelgratin	650	2	20 - 22
Bagte kartofler	650	3	10 - 12

Anbefalet tilbehør: Rist

• TURBO GRILL

Kombinering af grill- og varmluftsbagningsfunktioner for de bedste resultater. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min.)
Kylling Kebab	3	25 - 35

Anbefalet tilbehør: Rist

• TURBO GRILL + MIKRO.

Til hurtig tilberedning og bruning af din mad ved at kombinere mikrobølge-, grill- og varmluftsfunktioner.

MAD	EFFEKT (W)	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min.)
Cannelloni [Frosne]	650	3	20-25
Svinekoteletter	350	3	30-40

Anbefalet tilbehør: Rist

• VARMLUFT

Bruges til at tilberede retter på en måde, der sikrer lignende resultater som ved brug af en konventionel ovn. Bradepanden eller andet køkkengrej, som egner sig til at bruges i ovnen, kan anvendes til at tilberede visse retter.

MAD	TEMP (°C)	VARIGHED (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Ostecupcake	170 *	25 - 30
Småkager	175 *	12 - 18

* Forvarme påkrævet

Anbefalet tilbehør: Rektangulær bageplade / rist

• VARMLUFT + MB

Bruges til hurtigt at tilberede ovnretter. Det anbefales at benytte risten, for at optimere luftcirkulationen.

MAD	EFFEKT (W)	TEMP (°C)	VARIGHED (min.)
Stege	350	170	35 - 40
Kødpostej	160	180	25 - 35

Anbefalet tilbehør: Rist

• DYNAMISK DAMP

Bruges til dampkogte madvarer, så som grøntsager eller fisk ved brug af den medleverede dampkoger. Tilberedelsesfasen danner automatisk damp, og bringer vandet, der er hældt i bunden af dampkoger, i kog. Tider for denne fase kan variere. Ovnen fortsætter så med at dampkoge maden i henhold til den indstillede tid.

Indstil 1-2 minutter til bløde grøntsager så som broccoli og porrer eller 4-5 minutter til hårdere grøntsager så som gulerødder og kartofler.

Ovnlågen må ikke åbnes under denne funktion.

Krævede tilbehør: Dampkoger

• DYNAMISKE CRISP FUNKTIONER

» DYNAMISK CRISP

Bruges til at brune en ret på perfekt måde, både rettens top og bund. Denne funktion må kun bruges med den specielle Crisp-pande.

MAD	VARIGHED (min.)
Surdejskage	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Krævede tilbehør: Crisp-pande, håndtag til Crisp-pande

DYNAMISK CRISP STEGNING

Denne sunde og eksklusive funktion kombinerer crisp-funktionens kvalitet med cirkulation af varmluft. Dette giver mulighed for at opnå sprøde og velsmagende stegeresultater, med en betragtelig reduktion af den nødvendige olie i forhold til traditionel tilberedning og eliminerer endog behovet for olie i visse opskrifter. Funktionen kan bruges til stegning af en række forindstillede fødevarer, enten friske eller frosne. Følg den nedenstående tabel for at anvende tilbehøret som anvist og opnå de bedste tilberedningsresultater for de enkelte fødevarer (friske eller frosne).

MAD	VÆGT (g) PORTIONER
FRISKE MADVARER	
Kyllingefilet paneret Smør let med olie inden tilberedning. Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten.	100 - 500
Auberginer Hak, salt og lad stå i 30 min. Vask, tør og vej. Smør med olivenolie (5%). Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten. Vend på opfordring.	200 - 600
Squash Snit, vej og smør med olivenolie (5%). Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten.	200 - 500
FROSNE MADVARER	
Kyllingestykker Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten.	200 - 600
Stegt ost Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten.	100 - 400
Løgringe Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten.	100 - 500
Fish & chips Fordel jævnt på crisp-panden.	1 - 3
Blandede fisk Fordel jævnt på crisp-panden.	100 - 500
Panerede fiskepinde Fordel jævnt på crisp-panden. Vend på opfordring.	100 - 500
Pommes frites Fordel jævnt på crisp-panden.	100 - 500

SPECIALFUNKT.

HURTIG FORVARME

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen. Ovnen vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført.

HOLD VARM

Bruges til at holde nyligt tilberedte retter varme og sprøde, heriblandt kød, stegte retter eller kager.

HÆVNING

Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningskvaliteten.



MIKROBØLGE

Bruges til hurtig tilberedning og genopvarme mad- eller drikkevarer.

EFFEKT (W)	ANBEFALET TIL
900	Hurtig genopvarmning af drikkevarer eller madvarer med et højt vandindhold.
750	Tilberedning af grøntsager.
650	Tilberedning af kød og fisk.
500	Tilberedning af kødsovs eller sovs med ost eller æg. Færdiggørelse af kødpostej eller indbagt pasta.
350	Langtidsstegning. Perfekt til at smelte smør eller chokolade.
160	Optøning af frosne madvarer eller blødgøring af smør og ost.
90	Blødgøring af is.

HANDLING	MAD	EFFEKT (W)	VARIGHED (min.)
Opvarm	2 kopper	900	1 - 2
Opvarm	Kartoffelmos (1 kg)	900	10 - 12
Optøning	Hakket kød (500 g)	160	15 - 16
Tilberedning	Sandkage	750	7 - 8
Tilberedning	Vaniljecreme	500	16 - 17
Tilberedning	Farsbrød	750	20 - 22



DYNAMIC DEFROST

Til hurtig optøning af forskellige typer af mad ved blot at angive deres vægt. Anbring altid madvarerne direkte på glasdrejetallerkenen, for at få de bedste resultater.

OPTØNING AF BRØD

Denne eksklusive funktion giver dig mulighed for at optø frossent brød. Ved at kombinere både Optøning og Crisp, kommer dib brød til at smage og føles som om det lige var bagt. Brug denne funktion til hurtigt at optø og varme frosne rundstykker, flutes og croissanter. Crisp-panden skal anvendes sammen med denne funktion.

MAD	VÆGT
OPTØNING AF BRØD	50 - 800 g
KØD	100 g - 2,0 kg
FJERKRÆ	100g - 3,0 kg
FISK	100 g - 2,0 kg
GRØNTSAGER	100 g - 2,0 kg
BRØD	100 g - 2,0 kg



MINE FARVORITTER

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.

**DIAMOND CLEAN**

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld en kop drikkevand i den medfølgende dampkokers bund (3) eller i en mikrobølgefast beholder og aktivér funktionen.

Krævede tilbehør: Dampkoger

**TIMER**

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.

**INDSTILLINGER**

Til justering af apparatets indstillinger.

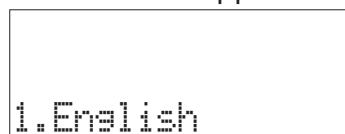
Når funktionen "ØKO" er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og lyset slukkes efter 1 minut. Det genaktiveres automatisk, når der trykkes på en af knapperne.

Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".

Ved at markere "FABRIKSNUSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettede.

FØRSTEGANGSBRUG**1. VÆLG SPROG**

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: På displayet vises "English".



Tryk på + eller — for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg den ønskede.

Tryk på ☒ for at bekræfte dit valg.

Bemærk: Sproget kan ændres på et senere tidspunkt ved at markere "SPROG" i menuen "INDSTILLINGER" hvortil man tager adgang ved at trykke på

2. INDSTIL KLOKKESLÆTTET

Når du har valgt sproget, skal du indstille det aktuelle tidspunkt: De to timetal på displayet vil blinke.



Tryk på + eller — for at indstille det nuværende timetal, og tryk på ☒ : De to minuttal på displayet vil blinke.

Tryk på + eller — for at indstille minutterne og tryk på ☒ for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i menuen "INDSTILLINGER", hvortil man tager adgang ved at trykke på

3. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time, helst med funktionen "Hurtig forvarme". Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.

Bemærk: Det anbefales at udluften rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på  for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen.

Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu. Man vælger en funktion fra en menu ved at trykke på + eller — for at vælge den ønskede, og herefter trykke på  for at bekræfte.



Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.

2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge. Tryk på << giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen.

EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVEAU



Når værdien blinker på displayet anvendes + eller — til at ændre den, hvorefter man trykker på , for at bekræfte, og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt).

På samme måde, er det muligt at indstille grillniveauet: Der er tre definerede effektniveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (mid), 1 (lav).

VARIGHED



Når ikonet  blinker på displayet, anvendes + eller — til at indstille den ønskede varighed af tilberedningen. Tryk herefter på  for at bekræfte.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på <<: Tryk på + eller — for at ændre, og tryk herefter på  for at bekræfte.

Ved brug af funktioner uden mikrobølger er det ikke nødvendigt at indstille tilberedningstiden, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på  eller  for at bekræfte og starte funktionen. Når denne tilstand vælges, kan du ikke programmere en forsinket start.

SLUTTID (FORSINKET START)

I funktioner der ikke aktiverer mikrobølgerne, så som "Grill" eller "Turbo Grill", kan funktionens start udskydes, ved at programmere dens sluttid. I mikrobølge-funktioner svarer sluttiden til varigheden. På displayet vises sluttiden mens ikonet  blinker.



Tryk på + eller — for at indstille tidspunktet, som tilberedningen ønsket afsluttet på, tryk herefter på  for at bekræfte og aktivere funktionen. Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnens vil gradvist varme op til den ønskede temperatur, hvilket vil sige, at tilberedningstiden kan være en smule længere end forventet. Under ventetiden kan man trykke på + eller — for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på << for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på <<, for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.

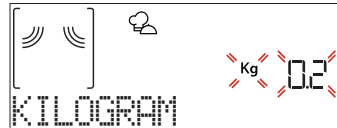
. MY MENU

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed for alle de disponible retter.



Angiv blot fødewarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

VÆGT / PORTIONER



Følg anvisningerne på displayet, for at indstille funktionen korrekt og tryk, på anmodning, på + eller — for at indstille den påkrævede værdi, og tryk herefter på  for at bekræfte.

Visse af My Menu funktionerne kræver ingen indtastning af mængden: Takket være en smart fugtighedssensor kan ovnen automatisk justere tilberedningstiden efter madens mængde.

FÆRDIGHEDSGRAD

I My Menu funktionerne kan færdighedsgraden justeres.



Tryk, på anmodning, på + eller — for at vælge det ønskede niveau mellem Let/Lav (-1) og Ekstra/Høj (+1). Tryk på  eller  for at bekræfte og starte funktionen.

3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

Hvis standardværdierne er som ønsket, eller når du har udført de ønskede indstillinger, kan du når som helst trykke på  for at aktivere funktionen.

Hver gang der trykkes på  igen, forøges tilberedningstiden med yderligere 30 sekunder (trin på 5 minutter for funktioner, der ikke anvender mikrobølger).

Under forsinkelsen vil ovnen afbryde denne fase og straks starte funktionen, hvis man trykker på .

Bemærk: Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på .

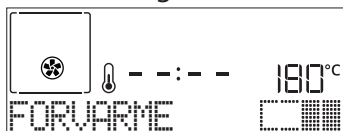
Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Tryk på  for at vende tilbage til det foregående skærbillede og vælge en anden funktion eller vent, for at fuldføre afkølingen.

JET START

Når ovnen er slukket, trykker du på  for at aktivere tilberedning med mikrobølgefunktionen, indstillet på højeste niveau (900 W) i 30 sekunder.

4. FORVARME

Varmluft-funktion har behov for en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, høres der et lydsignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og at maden kan stilles i ovnen.

Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket på en negativ måde. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af  eller .

5. AFBRYD TILBEREDNING / TILFØJ, VEND ELLER KONTROLLER MADEN

PAUSE

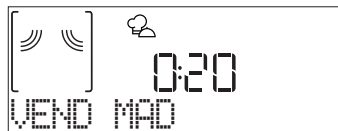
Når lågen åbnes vil tilberedningen blive afbrudt midlertidigt ved, at varmeelementerne inaktiveres.

Luk lågen og tryk på , for at genoptage tilberedningen.

Bemærk: Under "My Menu" funktioner bør lågen kun åbnes på opfordring herom.

TILFØJ, VEND ELLER RØR I MADEN

Visse My Menu Cook opskrifter kræver, at madvaren sættes i efter forvarmningsfasen, eller at det tilføjes ingredienser, for at fuldføre tilberedningen. På samme måde vil der være opfordringer om at vende eller røre i maden under tilberedningen.



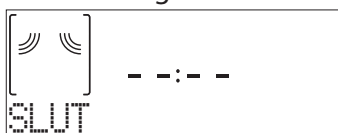
Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen, for at genoptage tilberedningen.

Bemærk: Når der opfordres til at vende eller røre i maden, vil ovnen genoptage tilberedningen efter 2 minutter, også selvom handlingen ikke er udført. Fasen "SÆT MAD IND" varer i 2 minutter: Hvis handlingen ikke udføres, vil funktionen blive afsluttet.

6. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.



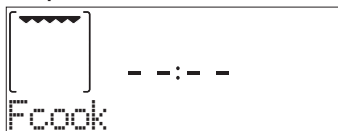
Tryk på  for at fortsætte tilberedningen manuelt ved at forlænge tiden 30 sekunder ad gangen (for mikrobølgefunktioner) eller 5 minutter ad gangen (uden mikrobølger) eller tryk på  for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

Hvis man trykker på  starter tilberedningen igen.

. FAVORIT

For at gøre det nemmere at bruge ovnen kan den gemme op til 10 af dine favoritfunktioner.

Når tilberedningen er fuldført vil displayet anmode dig om at gemme funktionen med et tal mellem 1 og 10 på din liste over livretter.



Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på , i modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på .

Når du har trykket på , skal du trykke på  eller  for at vælge nummeret på positionen, og tryk herefter på  for at bekræfte.

Bemærk: Hvis hukommelsen er fuld, eller det valgte tal allerede er optaget, vil ovnen spørge dig om at bekræfte, at funktionen skal overskrives.

For at hente de funktioner, du har gemt, på et senere tidspunkt tryk på : Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.



Tryk på  eller  for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på  og tryk herefter på  for at aktivere.

. DIAMOND CLEAN

Tag alt tilbehør ud af mikroovnen (bortset fra glasdrejetallerkenen) før du aktiverer funktionen.

Tryk på , for at tage adgang til funktionen "Diamond Clean".



Tryk på , for at aktivere rengøringsfunktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre en række handlinger, inden rengøringen starter.

Hæld en kop drikkevand i den medfølgende dampkogs bund eller i en mikrobølgefast beholder når dette forespørges og luk herefter lågen.

Efter den sidste bekræftelse skal du trykke på , for at starte rengøringscyklussen.

Tag beholderen ud, når cyklussen er færdig, fuldfør rengøringen med en blød klud og tør ovnrummet med en fugtig klud af mikrofibre.

. TIMER

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket for at aktivere funktionen, og tryk så på + eller — : Ikonet  blinker på displayet.



Tryk på + eller — for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på , for at aktivere minuturet.

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne. Tryk på + eller — for at ændre den indstillede varighed på timeren.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion. Tryk på  for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion.

Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.

Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet  vil blive vist), men det fortsætter nedtællingen. Vend tilbage til minuturets skærbillede ved at trykke på  når du vil stoppe den igangværende funktion.

. TRYK ✓ BRUNE

Tryk og hold << trykket i mindst fem sekunder, for at blokere tastaturet. Gentag proceduren for at oplås tastaturet.



Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen.

Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen  .



TILBEREDNINGSTABEL

Madkategori / Opskrifter		Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
BAGT	HOVEDRETTER	Lasagne	+ 4-10 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning
		Frossen lasagne	500 g – 1,2 kg	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
		Quiche lorraine	1 stk	Beklæd crisp-panden med dejen og prik den med en gaffel. Tilbered en Quiche lorraine blanding til 8 portioner
		Quiche Lorraine-frossen	200 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
		MADTÆRTER	+ 1 stk	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskriffs fyld heri
		Veg. strudel	800 g - 1,5 kg	Tilbered en blanding af skiveskårne grøntsager. Stænk med olie og tilbered i en pande i 15-20 minutter. Lad den køle af. Tilsæt frisk ost og smag til med salt, balsamisk eddike og krydderier. Rul dejen ud og fold den ydre del
	PIZZA OG BRØD	Rundstyk.-frost	1 stk	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på bagepladen
		Sandwichbrød i form	1-2 stykker	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævningsfunktion
		Boller	1 stk	Lav en stor eller flere mindre scones på den smurte Crisp-pande
		Pizza	2-6 portioner	Tilbered en pizzadej baseret på 150ml vand, 15g ølgær, 200-225g mel, olie og salt. Lad den hæve ved hjælp af ovnens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Fordel f.eks. tomater, mozzarella og skinke på dejen
		Tyndbundet pizza-frossen	250 - 500 g *	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
		Tykbundet pizza-frossen	300 - 800 g *	
		Pizza-kold	200 - 500 g	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt i crisp-panden
	KAGER & BAGVÆRK	Chokoladekager	1 stk	Lav en dej af 250g mel, 150g smør, 100g sukker, 1 æg, 25g kakaopulver, salt og bagepulver. Tilsæt vaniljeessens. Lad den køle af. Rul den ud med en tykkelse på 5mm, form den og fordel den jævnt i crisp-panden
		Frugttærte	1 stk	Lav en dej af 180 g mel, 125 g smør og 1 æg. Beklæd Crisp-panden med dejen og fyld den med 700-800 g skiveskåret frisk fugt, blandet med sukker og kanel
		Frugttærte-frossen	300 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
		Frugttærte	+ 800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel
		Muffins	1 stk	Tilbered en dej til 16-18 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bagepladen
		Sandkage	+ 1 stk	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bageplade
	DESSERTER	Bagte æbler	4-8 stk	Fjern kernehusene, og fyld med marcipan eller kanel, sukker og smør
		Varm chokolade	2-8 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift i én beholder. Tilsæt vanilje eller kanel. Tilsæt majsstivelse, for at forøge densiteten
		Brownies	1 stk	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Læg dejen i bagepladen beklædt med bagepapir
	SNACKS	Popcorn	- 90 - 100 g	Anbring altid posen direkte på glasdrejetallerkenen. Tilbered kun én pose ad gangen
		Røræg	2-10 stk.	Tilbered efter din foretrukne opskrift i én beholder

* Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

TILBEHØR

MB/Ovnvast beholder



Dampkoger (Komplet)



Dampkoger (Bund + Låg)



Dampkoger (bund)



Rist



Rektangulær bageplade



Crisp-pande



Madkategori / Opskrifter		Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
RISTET & GRATINERET	HOVEDRETTER	Grøntsager-fyldte	 600 g - 2,2 kg	Skrab grøntsagerne ud og fyld dem med en blanding af deres eget kød, hakket kød og revet ost. Smag til med hvidløg, salt og krydderier.
		Veg. burger-frossen	 2-6 stk	Smør Crisp-panden let
		Kartoffelgratin	 +  4-10 portioner	Snit og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost
		Broccoligratin	 600 g - 1,5kg	Skær ud i stykker og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost
		Blomkålsgatin	 +  600 g - 1,5 kg	
		Grøntsagsgratin-frossen	 400 - 800 g	Skær i skiver og bland sammen i et stort fad. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost
	KØD	Roastbeef	 +  800 g - 1,5 kg	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
		Bøf	 2-6 stk	Smør med olie og rosmarin. Drys med salt og sort peber. Fordel jævnt på risten
		Flæskesteg	 +  800 g - 1,5 kg	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt og peber. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
		Ribbenssteg	 700 g - 1,2 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Fordel jævnt i crisp-panden med bensiden nedad
		Stegt kylling	 800 g - 2,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsidens opad
		Kyllingestykker	 400 g - 1,2 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt i crisp-panden med skindsiden nedad
		Farsbrød	 4-8 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift, læg i brødform og tryk luften ud, for at undgå luftlommer
		Pølser & hotdogpølser	 200 - 800 g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmningen. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer.
	FISK & SKALDYR	Fisk (hel)	 +  600 g - 1,2 kg	Smør med olie. Krydr med citronsaft, hvidløg og persille
		Gratin-frossen	 600 g - 1,2 kg	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
	TILBEHØR	Steg kartofler	 +  300 g - 1,2 kg	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen
		Kartoffelbåde	 300 - 800 g	
DAMPET	HOVEDRETTER	Ris	 1-3 portioner *	Indstil den anbefalede tilberedningstid for ris. Kom saltet vand og ris i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 2-3 kopper vand pr. kop ris.
		Pasta	 1-4 portioner *	Indstil den anbefalede tilberedningstid for pastaen. Kom pasta i, når displayet angiver det, og tilbered under låg. Brug cirka 750ml vand pr 100g pasta
		Quinoa	 100 - 400 g *	Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 2 kopper vand pr. kop quinoa
		Spelt	 100 - 400 g *	Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3-4 kopper vand pr. kop spelt
		Byg	 100 - 400 g *	Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3-4 kopper vand pr. kop byg
		Couscous	 100 - 400 g *	Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 2 kopper vand pr. kop couscous
	KØD	Hotdog	 4-8 stk. *	Kom hotdoggen i dampkogerens bund og dæk til med vand. Tilbered uden låg
		Kyllingefiletter	 300 - 800 g *	Fordel jævnt i dampkogerens kurv

* Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

TILBEHØR	MB/Ovnvast beholder	Dampkoger (Komplet)	Dampkoger (Bund + Låg)	Dampkoger (bund)	Rist	Rektangulær brageplade	Crisp-pande
							

Madkategori / Opskrifter		Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo	
DAMPET	FISK & SKALDYR	Fisk (hel)		600 g – 1,2 kg	Smør med olie. Krydr med citronsaft, hvidløg og persille
		Fiskefileter		300 - 800 g *	Fordel jævnt i dampkogerens kurv
		Fiskekotelet		300 - 800 g *	
		Muslinger		400 g - 1,0 kg *	Krydr med olie, peber, citron, hvidløg og persille inden tilberedningen. Bland godt
		Rejer		100 - 600 g *	Fordel jævnt i dampkogerens kurv
	TILBEHØR	Grøntsager-frossen		300 - 800 g *	
		Kartofler		300 g - 1 kg *	Skåret i stykker. Fordel jævnt i bunden af dampkokeren
		Gulerødder		200 - 500 g *	Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampkogerens kurv
		Broccoli		200 - 500 g *	
		Blomkål		200 - 500 g *	
DESSERTER	Havregrød		1-2 portioner *	Kom saltet vand og havregryn i en beholder med høje kanter, bland og sæt i ovnen	
	Frugtkompot		300 - 800 ml *	Skræl og skær kernen ud af fugten. Skær ud i stykker og anbring dem i dampkogerens kurv	
STEGT	HOVEDRETTER	Spejlæg		1-6 stk.	Smør Crisp-panden let, inden forvarmningen
		Omelet		1 stk	
	KØD	Hamburgere-frosne		100 - 500 g	Fordel jævnt i crisp-panden
		Bacon		50 - 150 g	
		Kyllingefilet paneret	 + 	100 - 500 g	Smør med olie. Fordel jævnt i crisp-panden
	FISK & SKALDYR	Fisk & pommefrites-frosne		1-3 portioner	Fordel jævnt i crisp-pladen, skiftevis med fiskefileter og kartofler
		Blandet fisk-frossen		100 - 500 g	Fordel jævnt i crisp-panden
		Paneret fisk-frossen		100 - 500 g	
		Fiskekotelet		300 - 800 g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmningen. Krydr fiskekotoletterne med olie og dæk til med sesamfrø
	TILBEHØR	Stegte kartofler-frosne		200 - 500 g *	Fordel jævnt i crisp-panden
		Aubergine	 + 	200 - 600 g	Hak og lad stå i blød i koldt saltet vand i 30 minutter. Vask, tør og vej. Bland med olie, cirka 10g pr. 200g tør aubergine. Fordel jævnt i crisp-panden
		Squash	 + 	200 - 500 g	Snit, vej og bland med olie, cirka 10g pr. 200g tørrede squash. Smag til med salt og sort peber. Fordel jævnt på crisp-panden
	SNACKS	Kyllingevinger-frosne		300 - 600 g *	Fordel jævnt i crisp-panden
		Kyllingenugets-frosne	 + 	200 - 600 g	
Stegt ost-frossen			100 - 400 g	Smør osten med en smule olie inden tilberedningen. Fordel jævnt i crisp-panden	
Løgringe-frossen		 + 	100 - 500g	Fordel jævnt i crisp-panden	

* Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

TILBEHØR	MB/Ovnvask beholder	Dampkoger (Komplet)	Dampkoger (Bund + Låg)	Dampkoger (bund)	Rist	Rektangulær bradepande	Crisp-pande
							

RENGØRING

Sørg for, at apparatet er koldt, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend aldrig damprensere.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

INDVENDIGE OG UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Fjern drejetallerkenen og dens støtte jævnlige eller i tilfælde af spild for at fjerne alle madrester.
- Aktivér funktionen "Diamond Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Det er ikke nødvendigt at rengøre grillen, da intens varme brænder eventuelt snavs væk. Brug denne funktion jævnlige.

TILBEHØR

Alle tilbehør kan vases i opvaskemaskine med undtagelse af Crisp-panden.

Crisp-panden skal rengøres ved brug af vand med et mildt opvaskemiddel. Gnid blidt med en klud for fastbrændt snavs. Lad altid Crisp-panden afkøle, inden den rengøres.

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Ovnens fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Ovnens udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleblæser.	Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwarefejl.	Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om problemet er løst. Prøv at foretage en "FABRIKSNULLSTIL" som vælges i "INDSTILLINGER". Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
Ovnens varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".

OPLYSNINGSSKEMA

 Produktets oplysningsskema med energidata kan downloades fra Bauknecht websitet **docs.bauknecht.eu**

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNINGEN PÅ

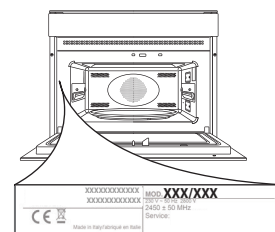
>  Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website **docs.bauknecht.eu** (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.

> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling.



SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



400011269138

Trykt i Italien