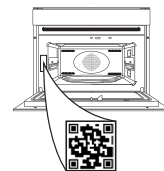




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

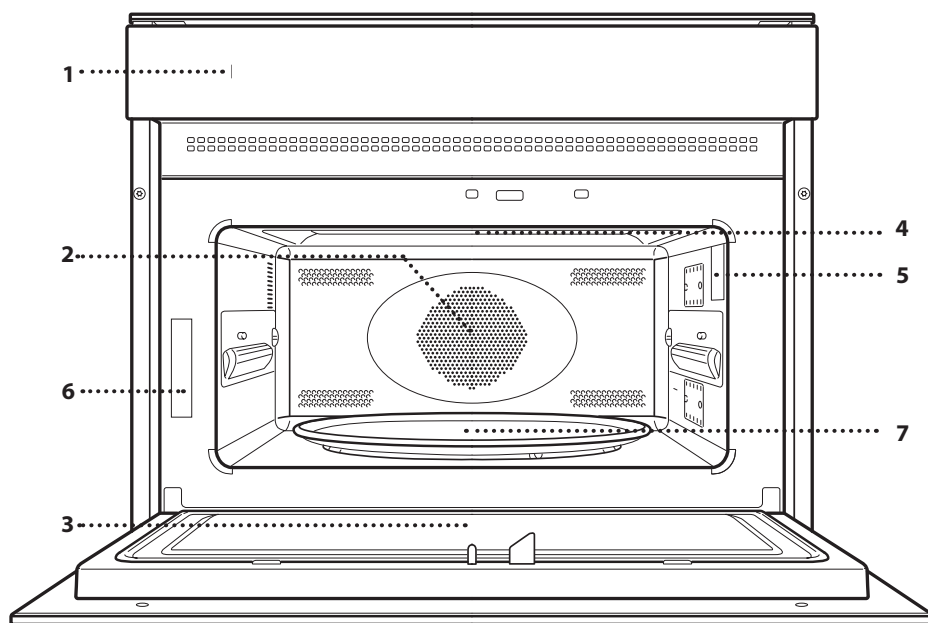
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.register10.eu** an

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN



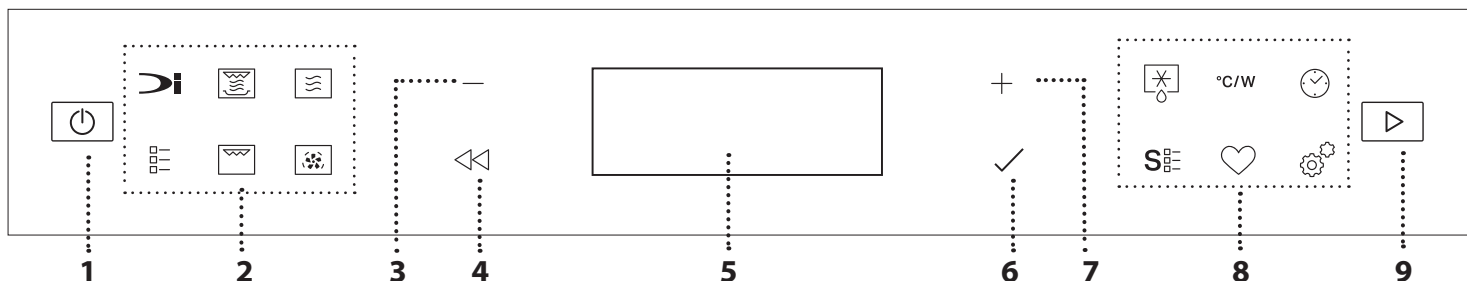
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Gebläse (nicht sichtbar) und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Tür
4. Oberes Heizelement/Grill
5. Lampe
6. Typenschild (nicht entfernen)
7. Glasdrehsteller

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht. Während des Garens erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

9. START

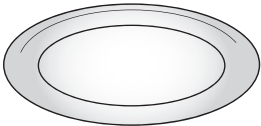
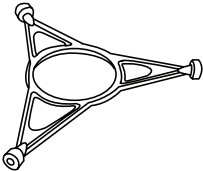
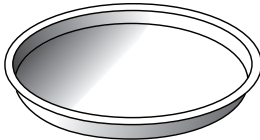
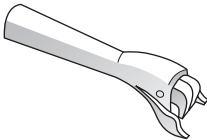
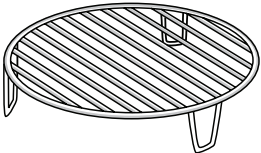
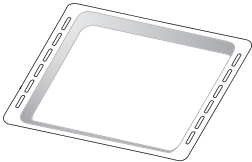
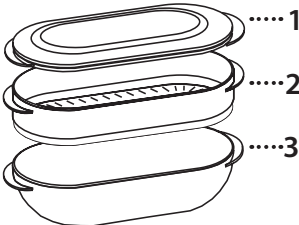
Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

ZUBEHÖR

Vor dem Kauf von anderen auf dem Markt verfügbaren Zubehörteilen, sicherstellen, dass diese ofenfest und zum Dämpfen geeignet sind.

Sicherstellen, dass ein Abstand von mindestens 30 mm zwischen dem oberen Ende des Behälters und

den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass genügend Dampf strömen kann. Zubehörteile können sich während der Mikrowellenfunktion erwärmen. Es wird empfohlen, das Zubehör am Ende des Zyklus mit Handschuhen anzufassen.

DREHTELLER	DREHTELLERAUFLAGE	CRISP-PLATTE	GRIFF FÜR CRISP-PLATTE
			
Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.	Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden. Keine anderen Zubehörteile auf die Auflage stellen.	Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen. Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Glasdrehtellers oder des Grillrosts stellen, sie kann in leerem Zustand durch Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.	Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.
GRILLROST	RECHTECKIGES BACKBLECH	DAMPFEINSATZ	
			
Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren. Bei gewissen „Crisp Fry“-Funktionen ist er als Basis für die Crisp-Platte zu verwenden. Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.	Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der Mikrowelle verwendet werden. Das Backblech horizontal einsetzen, indem es auf den Rost im Garraum gestellt wird. Bitte beachten: Bei der Verwendung des rechteckigen Backblechs müssen der Drehteller und seine Auflage nicht entfernt werden.	Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Dampfmenge Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen. Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen. Für optimale Ergebnisse den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken. Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen und nur mit der Mikrowellenfunktion verwenden. Der Dampfeinsatzboden wurde auch für die Verwendung in Kombination mit der MW-Selbstreinigungs-Funktion entworfen.	

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
*Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

FUNKTIONEN

DYNAMIC FUNKTIONEN

Bei den Dynamic Funktionen einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen.

DYNAMIC REHEAT

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Esteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.

Speise	Gewicht/ Portionen/ Stücke	Hinweis
Tellerportion	250–800 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis.
Lasagne [tiefgekühlt]	400 g - 1 kg	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.
Wasser Suppe	100–500 g 200–800 g	Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen.

DYNAMIC CRISP MENÜ

Zum schnellen Aufwärmen und Garen von tiefgekühlten Speisen für eine goldene Farbe und knusprige Oberfläche. Diese Funktion nur mit der mitgelieferten Crisp-Platte verwenden. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

Speise	Gewicht/Portionen/ Stücke	Anmerkungen
Stücke	400 g–1,2 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Hautseite nach unten verteilen
Burger Bratling	100–500 g	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen
Hühner Nuggets *(tiefgekühlt)	100–500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
Pizza *(tiefgekühlt)	350–600 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
Fischstäbchen *(tiefgekühlt)	100–500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen

Erforderliche Zubehöreile: Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.

DYNAMIC CRISP FRY (DYNAMIC CRISP BRATEN)

Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist gar kein Öl erforderlich. Es kann

eine Vielzahl von voreingestellten Speisen, entweder frisch oder tiefgekühlt, gebraten werden.

Speise	Gewicht/ Portionen/Stücke	Anmerkungen
Bratkartoffeln *(tiefgekühlt)	100–500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
Fisch und Chips *(tiefgekühlt)		Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln
Paniertes Backhähnchen		Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
Paprika gebraten		In Stücke schneiden und mit Öl würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
Frittierte Meeresfrüchte *(tiefgekühlt)		Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
Erforderliche Zubehöreile: Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.		

DYNAMIC CRISP

Zum perfekten Bräunen des Gerichts, sowohl auf der Oberseite als auch auf der Unterseite der Speise. Diese Funktion darf nur mit der speziellen Crisp-Platte verwendet werden.

LEBENSMITTEL	DAUER (Min)
Hefekuchen	7–8
Hamburger*	8 - 10

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden
Erforderliche Zubehöreile: Crisp-Platte, Grillrost, Haltegriff für die Crisp-Platte.

MIKROWELLE

Die Mikrowellenfunktion nur verwenden, wenn sich Lebensmittel oder Getränke darin befinden, um die einwandfreie Funktion des Produkts zu erhalten.

LEISTUNGSTUFE (W)	EMPFOHLEN FÜR
900	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750	Garen von Gemüse.
650	Garen von Fleisch und Fisch.
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertigbaren von Fleischpasteten oder Nudelaufguss.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

VORGANG	LEBENSMITTEL	LEISTUNGSTUFE (W)	DAUER (Min)
Aufwärmen	2 Tassen	900	1–2

VORGANG	LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (Min)
Aufwärmen	Kartoffelpüree 1 kg	900	10–12
Auftauen	Hackfleisch 500 g	160	15–16
Garen	Biskuitkuchen	750	7–8
Garen	Eierpudding	500	13–16
Garen	Hackbraten	750	17–20

Erforderliche Zubehörteile: mikrowelleneigneter und hitzebeständiger Behälter.



» SONSTIGE FUNKTIONEN

• NORMALE GARFUNKTIONEN

SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft“.

TURBO GRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.

LEBENSMITTEL	LEISTUNG GRILL	DAUER (Min)
Huhn Kebab (Hühnerspieße)	Hoch	25–35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• COMBI-GARFUNKTIONEN

GRILL + MW

Zum schnellen Garen und Gratinieren von Gerichten durch Kombination der Mikrowellen- und Grillfunktionen.

LEBENSMITTEL	W Leistungsstufe	LEISTUNG GRILL	DAUER (Min)
Kartoffelgratin	650	mittel	20–22
Pellkartoffeln	650	hoch	10–12

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowelleneigneter und hitzebeständiger Behälter.

TURBOGRILL + MW

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination von Mikrowelle, Grill und Umluft.

LEBENSMITTEL	W Leistungsstufe	LEISTUNG GRILL	DAUER (Min)
Cannelloni (tiefgekühlt)	650	hoch	25–35
Schweinekoteletts	350	hoch	30–40

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowelleneigneter und hitzebeständiger Behälter.

HEIßLUFT + MW

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene durch Kombination von Heißluftzirkulation und Mikrowelle.

LEBENSMITTEL	W Leistungsstufe	TEMP °C	DAUER (Min)
Braten	350	170	35–40
Fleischpastete	160	180	25–35

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowelleneigneter und hitzebeständiger Behälter



GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.

LEBENSMITTEL	LEISTUNG GRILL	DAUER (Min)
Toast*	Hoch	5–6
Garnelen	Mittel	18–22

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

* Für dicke Brotscheiben heizen Sie die leere Mikrowelle 3 Minuten lang mit Grill auf höchster Stufe vor.



HEIßLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines normalen Backofens. Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen verwendet werden. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorwärmphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

Erforderliche Zubehörteile: Rechteckiges Backblech/Grillrost.

Speise	Temp. (°C)	Dauer (min)
Cupcake/Kleingebäck	160	20–30
Plätzchen	160–170	20–30



DYNAMIC DEFROST

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Stellen Sie für beste Ergebnisse die Speise stets direkt auf den Glasdrehteller. Lassen Sie die Speise am Ende 5 Minuten stehen.

LEBENSMITTEL	GEWICHT
Zeitgesteuertes Auftauen	–
Fleisch	100 g - 2,0 kg
Geflügel	100 g - 3,0 kg
Fisch	100 g - 2,0 kg
Knäckebrot Auftauen	50–800 g

KNÄCKEBROT AUFTAUEN

Diese exklusive Funktion erlaubt Ihnen das Auftauen von eingefrorenem Brot. Durch die Kombination von Auftau- und Crisp-Technologie schmeckt und fühlt sich Ihr Brot wie frisch gebacken an. Diese Funktion eignet sich zum Schnellen Auftauen und Aufbacken von tiefgekühlten Brötchen, Baguettes und Croissants. Für diese Funktion ist die mitgelieferte Crisp-Platte zu verwenden.

» SONDERFUNKTIONEN

WARMHALTEN

Um frisch zubereitete Speisen heiß und knusprig zu halten, einschließlich Fleisch, Gebratenem oder Kuchen.

AUFGEHEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost und hitzebeständiger Behälter.

HYDRO SELF CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache

Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Eine Tasse Trinkwasser in den Dampfeinsatzboden oder einen mikrowellenfesten Behälter gießen und die Funktion aktivieren.

°C/W TEMPERATUR/LEISTUNGSSTUFE

Zum Einstellen der Temperatur oder der Mikrowellenleistung während des Garvorgangs.



KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



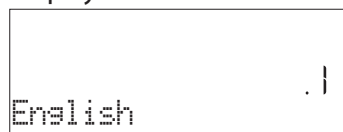
FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 20 Favoriten-Funktionen.

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint "Deutsch".



+ oder — drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublättern und die gewünschte Sprache auszuwählen. Drücken Sie ✓ zur Bestätigung der Auswahl.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden, das durch Drücken auf verfügbar ist.

2. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



+ oder — drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden. Zum Auswählen einer Funktion in einem Menü drücken Sie + oder —, um die gewünschte Funktion auszuwählen und dann drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von << können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Bei aktiviertem „ÖKO“-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus.

Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen.

Durch Auswahl von „WERKEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

und ✓ drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern. + oder — drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von .

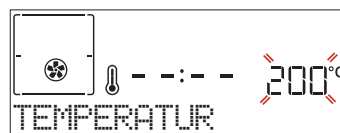
3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehöerteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C mit der Funktion „Schnellaufheizen“ aufheizen. Gerüche und Rauch sind normal, wenn der Ofen die ersten Male benutzt wird oder wenn er stark verschmutzt ist. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TEMPERATUR / LEISTUNGSSTUFE



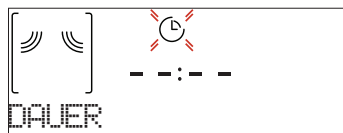
Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder —, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit ✓ und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich). Die Mikrowellen-Leistungsstufe oder die Grillleistung kann auf gleiche Weise eingestellt werden. Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).



Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit + oder — geändert werden.

In Kombination mit anderen Funktionen wird die Mikrowellen-Leistungstufe auf max. 500 W reduziert.

DAUER



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, drücken Sie **+** oder **-** zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend  zur Bestätigung.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Drücken Sie **+** oder **-** zum Anpassen und drücken Sie dann  zur Bestätigung.

Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben: Drücken Sie  oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

3. DYNAMIC FUNKTIONEN

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

GEWICHT / PORTIONEN / MENGE / STÜCKE



Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie **+** oder **-** zum Einstellen des geforderten Wertes und dann  zur Bestätigung.

4. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie  zum Aktivieren der Funktion.

Bitte beachten: Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

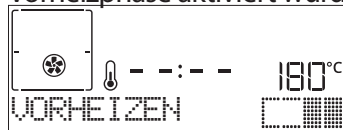
Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie , um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen,  zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (900 W) für 30 Sekunden drücken.

5. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Zugabe der Speise verlangt. Nun die Tür öffnen, die Speise in den

Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von  oder  starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit **+** oder **-** geändert werden.

6. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

PAUSE

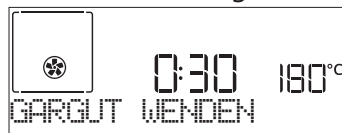
Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

Um den Garvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie .

Bitte beachten: Während der Dynamic Funktionen öffnen Sie die Tür nur, wenn Sie dazu aufgefordert werden.

GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

Einige Dynamic Cook Rezepte erfordern die Zugabe der Speisen nach einer Vorheizzeit oder die Zugabe von Zutaten, um den Garvorgang zu vervollständigen. Es erscheinen auch Aufforderungen zum Wenden oder Umrühren des Garguts während des Garvorgangs.



Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann , um den Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Wenn Wenden erforderlich ist, setzt der Ofen nach 2 Minuten den Garvorgang fort, auch wenn kein Eingriff ausgeführt wurde. Die Phase „GARGUT ZUFÜGEN“ dauert 2 Minuten: Erfolgt kein Eingriff, wird die Funktion beendet.

7. ENDE DES GARVORGANGS

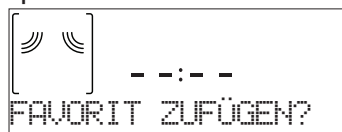
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Drücken Sie , um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie **+**, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

8. FAVORITEN

Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 20 Favoriten-Funktionen gespeichert werden. Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 20 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung

bewahren, drücken Sie $\checkmark$. Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen $\ll$. Nachdem $\checkmark$ gedrückt wurde, drücken Sie $+$ oder $-$ zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie $\checkmark$ zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

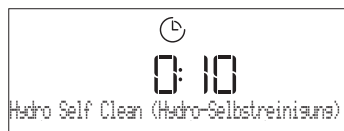
Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, $\heartsuit$ drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



$+$ oder $-$ zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von $\checkmark$ bestätigen und anschließend $\triangleright$ zur Aktivierung drücken.

9. HYDRO SELF CLEAN FUNKTION

Drücken Sie S_{f} und wählen Sie die „Hydro Self Clean“-Funktion.



Drücken Sie $\boxplus$ zum Aktivieren der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen: Befolgen Sie die Anweisungen und drücken Sie $\checkmark$, sobald diese erledigt sind. Nachdem alle Schritte abgeschlossen wurden, drücken Sie $\triangleright$, wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

Bitte beachten: Es wird empfohlen die Ofentür während des Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnis haben könnte.

Eine entsprechende Meldung beginnt auf dem Display zu blinken nachdem der Zyklus beendet ist. Den Ofen abkühlen lassen und dann die Innenoberflächen mit einem Tuch oder Schwamm wischen und trocknen.

MIKROWELLE DAMPFGAREN

Die MW-Dampfgarmethode bietet eine bequeme und schnellere Alternative zum herkömmlichen Dampfgaren und liefert vergleichbare Ergebnisse.

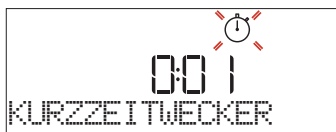
Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Wasser mit Zimmertemperatur ohne Salzzugabe verwenden und den Dampfgarer in die Mitte des Drehtellers stellen.

Gießen Sie 100 g Wasser in den Bodenteil des Dampfeinsatzes. Legen Sie die Speisen in den Korb, schließen Sie immer den Deckel und öffnen Sie ihn möglichst nicht während des Garens.

Beachten Sie, dass es beim Garen in der Mikrowelle manchmal zu einer ungleichmäßigen Erwärmung kommen kann.

10. KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und ⌚ langes drücken: Das Symbol ⌚ blinkt auf dem Display. Um den Minutenzähler zu aktivieren, wenn eine Funktion läuft, drücken ⌚ Sie einfach.



$+$ oder $-$ zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend $\checkmark$ zur Aktivierung des Zeitmessers drücken. Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat. Nachdem der Kurzzeitwecker aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion auswählen und aktivieren. Mit ⌚ den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen. Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen. Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das ⌚ Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie ⌚ , um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

11. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste $\ll$ mindestens drei Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste ⌚ ausgeschaltet werden. Die Tastensperre kann auch über das Menü Einstellungen ⚙ aktiviert werden.

Prüfen Sie daher das Gargut nach dem Garen und verlängern Sie gegebenenfalls die Garzeit mit einer Leistungsstufe zwischen 160 und 500 Watt.

In der nachstehenden Tabelle sind die empfohlenen Mikrowellenleistungsstufen und Garzeiten für verschiedene Lebensmittelarten und -mengen aufgeführt. Bei größeren Mengen verlängern Sie die Garzeit entsprechend.

Diese Tabelle enthält Richtlinien. Sie können auf der Grundlage dieser Empfehlungen gerne mit anderen Lebensmitteln experimentieren.

Erforderliche Zubehöreile: Dampfeinsatz

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT (g)	LEISTUNG (W)	GARZEIT (MIN.)	HINWEISE
GEMÜSE & OBST	Tiefgekühltes Gemüse	100 - 400	500	6 - 15	Verteilen Sie das tiefgekühlte Gemüse gleichmäßig im Dampfkorb und entfernen Sie große Eisstücke. Rühren Sie nach Beendigung des Garvorgangs um und lassen Sie die Speisen etwa 5 Minuten ruhen.
		400 - 800	650	12 - 24	
	Kartoffeln und Wurzelgemüse	100-300	500	4 - 12	Schneiden Sie das Gemüse in etwa 3 cm große Stücke und verteilen Sie es gleichmäßig im Dampfkorb. Rühren Sie nach Beendigung des Garvorgangs um und lassen Sie die Speisen etwa 5 Minuten ruhen.
		300-800	750	9 - 19	
	Weiches Gemüse	100 - 300	650	4 - 9	Schneiden Sie das Gemüse in etwa 3 cm große Stücke und verteilen Sie es gleichmäßig im Dampfkorb. Rühren Sie nach Beendigung des Garvorgangs um und lassen Sie die Speisen etwa 5 Minuten ruhen.
		300 - 800	750	6 - 15	
	Fruchtstücke	100 - 500	500	3 - 12	Schneiden Sie das Obst in Stücke/Scheiben und verteilen Sie es gleichmäßig im Dampfkorb. Rühren Sie nach Beendigung des Garvorgangs um und lassen Sie die Speisen etwa 5 Minuten ruhen.
		500 - 800	650	9 - 15	
FLEISCH & FISCH	Geflügelbrust	100 - 400	650	5 - 10	Verwenden Sie Geflügelteile, die dicker als 1 cm sind, und verteilen Sie sie gleichmäßig im Dampfkorb. Wenden Sie bei Bedarf das Essen, wenn Sie verlängern.
		400 - 600	750	7 - 11	
	Fischfilets	100 - 500	350	8 - 22	Verwenden Sie Geflügelteile, die dicker als 3 cm sind, und verteilen Sie sie gleichmäßig im Dampfkorb. Wenden Sie bei Bedarf das Essen, wenn Sie verlängern.
	Ganzer Fisch	300 - 750	650	9 - 17	Legen Sie den Fisch in die Mitte des Dampfkorbs legen. Es wird empfohlen, ganze Fische mit einem Gewicht von 300 g bis 700 g zu verwenden. Wenden Sie bei Bedarf das Essen, wenn Sie verlängern.
	Muscheln	300 - 1000	650	5 - 15	Verteilen Sie die Muscheln, die sich noch in ihren geschlossenen Schalen befinden, gleichmäßig im Dampfkorb.
	Garnelen	200 - 800	650	4 - 15	Verteilen Sie die Garnelen gleichmäßig im Dampfkorb, ohne die Schale zu entfernen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.

Schutzhandschuhe tragen.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSEN- UND INNENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- In regelmäßigen Abständen oder beim Verschütten von Speisen, den Drehteller und seine Auflage zur Reinigung des Gerätebodens abnehmen und alle Speiserückstände entfernen.
- Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt. Diese Funktion regelmäßig verwenden.
- Aktivieren Sie die „Hydro Self Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

ZUBEHÖR

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

Alle Zubehörteile, mit Ausnahme der Crisp-Platte, sind spülmaschinenfest.

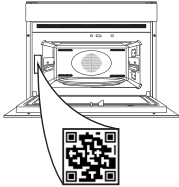
Die Crisp-Platte darf nur mit Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Hartnäckige Verschmutzungen durch sanftes Scheuern mit einem Tuch entfernen. Die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen lassen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von anderen Nummer oder Buchstaben als F4E1 an.	Störung im Ofen.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Backofen schaltet sich nicht ein.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen oder halten und warten, bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie "DEMO" unter "EINSTELLUNGEN" auf und wählen Sie "Aus".

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

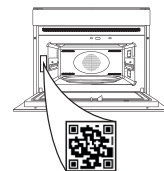
- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite **docs.bauknecht.eu**
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**

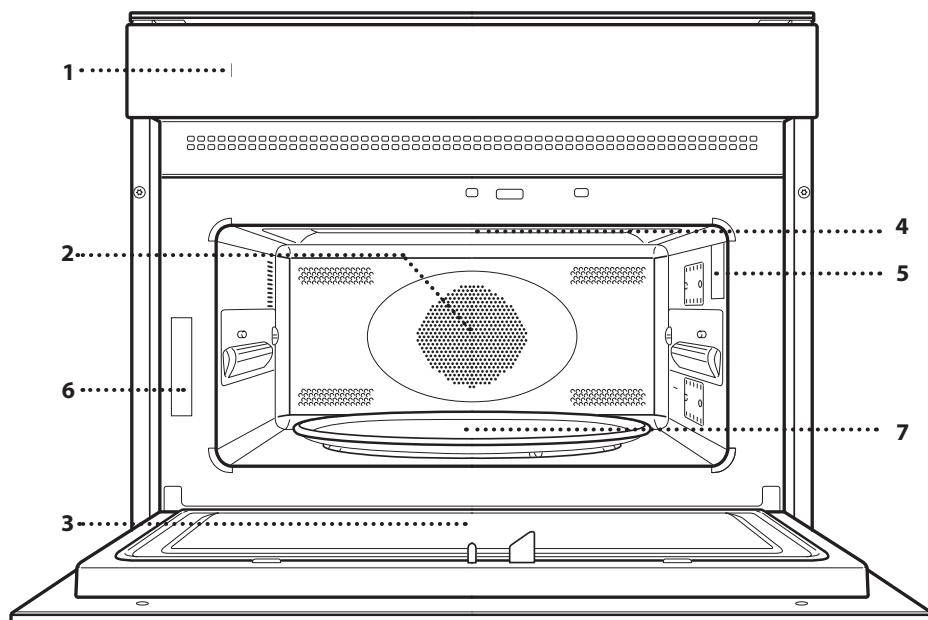
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION



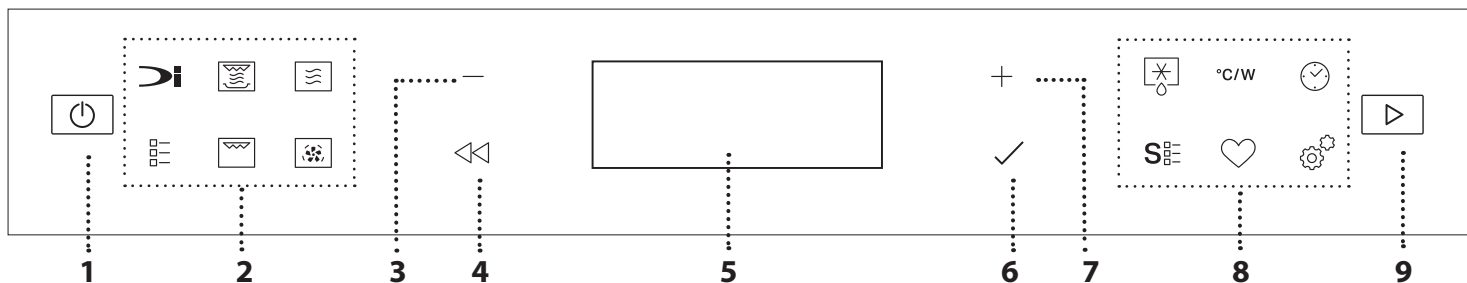
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan (not visible) and Circular heating element (not visible)
3. Door
4. Upper heating element/grill
5. Lamp
6. Identification plate (do not remove)
7. Glass turntable

CONTROL PANEL DESCRIPTION

**1. ON / OFF**

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

4. BACK

For returning to the previous screen.
During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY**6. CONFIRM**

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

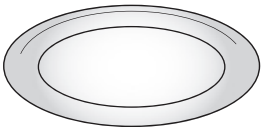
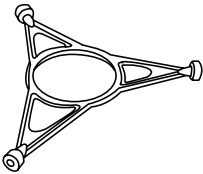
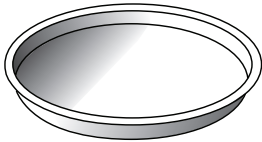
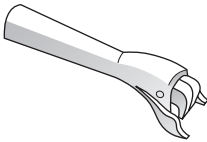
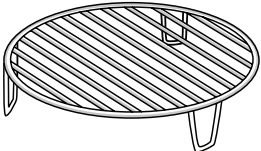
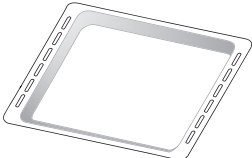
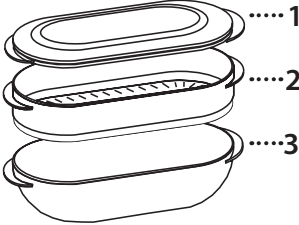
ACCESSORIES

Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the

cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle.

TURNTABLE	TURNTABLE SUPPORT	CRISP PLATE	HANDLE FOR CRISP PLATE
 Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with the exception of the rectangular baking tray.	 Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.	 Only for use with the designated functions. The Crisp plate must always be placed in the center of the glass turntable or wire rack and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.	 Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.
WIRE RACK	RECTANGULAR BAKING TRAY	STEAMER	
 This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and allows an optimal air circulation. It must be used as base for the crisp plate in some "Crisp Fry" functions. Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.	 Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the plate horizontally, resting it on the rack in the cooking compartment. Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking tray.	 To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam. To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the lid (1) provided. Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the microwave function. The steamer bottom has been designed also to be used in combination with the special MW self clean function.	

The number of accessories may vary depending on which model is purchased.
 *Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

FUNCTIONS



DYNAMIC FUNCTIONS

With the Dynamic functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses.

DYNAMIC REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.

Food	Weight/ portions/ pieces	Note
Plated Meal	250 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process 1-2 minutes standing time always improves the result.
Lasagna [frozen]	400g - 1 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.
Soup	200 - 800 g	

DYNAMIC CRISP MENU

For quickly reheating and cooking frozen foods and giving them a golden, crunchy top. Only use this function with the crisp plate provided. Turn the food when prompted.

Food	Weight/ portions/ pieces	Notes
Pieces	400 g - 1.2 kg	Brush with oil and season as you prefer. Evenly distribute in the crisp plate with the skin side down
Burger patties	100 - 500 g	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking
Chicken nuggets *(frozen)	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate
Pizza *(frozen)	350 - 600 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
Fish fingers *(frozen)	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate

Required accessories: Crisp plate, handle for crisp plate.

DYNAMIC CRISP FRY

This healthy and exclusive function combines the quality of crisp function with the properties of the warm air circulation. It allows crunchy, tasty frying results to be achieved, with a remarkable reduction of oil needed compared to the traditional way of cooking, even removing the need for oil in some recipes. It is possible fry a variety of preset foods, either fresh or frozen.

Food	Weight/ portions/ pieces	Notes
Potatoes fried *(frozen)	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate
Fish and Chips *(frozen)		Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes
Breaded fried Chicken		Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate
Pepper fried		Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate
Fried Seafood *(frozen)		Distribute evenly in the crisp plate

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate.

DYNAMIC CRISP

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special Crisp plate.

FOOD	DURATION (min)
Leavened cake	7 - 8
Hamburgers*	8 - 10

*Turn food halfway through cooking

Required accessories: Crisp plate, wire rack, handle for crisp plate.

MICROWAVE

Use microwave function only with food or beverages inside to preserve the correct functionality of the product.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
900	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
750	Cooking vegetables.
650	Cooking meat and fish.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min)
Reheat	2 cups	900	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes 1 kg	900	10 - 12
Defrost	Minced meat 500 g	160	15 - 16
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	500	13 - 16
Cook	Meat loaf	750	17 - 20

Required accessories: microwave-safe and heatproof container.



» OTHER FUNCTIONS

• TRADITIONAL FUNCTIONS

FAST PREHEATING

For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven. Once preheating has finished, the oven will select the "Forced Air" function automatically.

TURBO GRILL

For perfect results, combining the grill and oven air convection. We recommend turning the food during cooking.

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Chicken kebab	High	25 - 35

Recommended accessories: wire rack

• COMBI FUNCTIONS

GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

FOOD	W power	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Potatoes gratin	650	medium	20 - 22
Jacked potatoes	650	high	10 - 12

Required accessories: wire rack, microwave-safe and heatproof container.

TURBO GRILL + MW

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and the oven air convection.

FOOD	W power	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Cannelloni frozen	650	high	25 - 35
Pork chops	350	high	30 - 40

Required accessories: wire rack, microwave-safe and heatproof container.

FORCED AIR + MW

For cooking any kind of dish on one shelf only combining hot air circulation and the microwave.

FOOD	W power	TEMP °C	DURATION (min)
Roasts	350	170	35 - 40
Meat pie	160	180	25 - 35

Required accessories: wire rack, microwave-safe and heatproof container



GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking.

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Toast*	High	5 - 6
Prawns	Medium	18 - 22

Recommended accessories: wire rack.

* For thick bread slices preheat the empty microwave with grill high for 3 minutes.



FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a common oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods. To achieve best results this function have a preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.

Required accessories: Rectangular baking tray / Wire rack.

Food	Temp. (°C)	Duration (min.)
Cupcake / Smallcakes	160	20 - 30
Cookies	160 - 170	20 - 30



DYNAMIC DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Always place the food directly on the glass turntable for best results. At the end let the food stand for 5 minutes.

FOOD	WEIGHT
Timed Defrost	-
Meat	100g - 2.0 kg
Poultry	100g - 3.0 kg
Fish	100g - 2.0 kg
Crisp Bread Defrost	50 - 800 g

CRISP BREAD DEFROST

This exclusive function allows you to defrost frozen bread. Combining both Defrost and Crisp technologies, your bread will taste and feel as if it were freshly baked. Use this function to quickly defrost and heat frozen rolls, baguettes & croissants. The Crisp Plate must be used in combination with this function.

» SPECIAL FUNCTIONS

KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp, including meat, fried foods or cakes.

RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

Required accessories: wire rack and heatproof container.

HYDRO SELF CLEAN

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour a cup of drinking water into the steamer bottom or a microwave proof container and activate the function.

°C/W TEMPERATURE/POWER

To adjust the temperature or the microwaves power during cooking.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



FAVORITES

For retrieving the list of 20 favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1

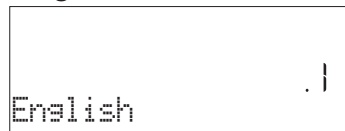
minute.
When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this

mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.



Press + or - to scroll through the list of available languages and select the one you require.
Press ✓ to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing ⚙.

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press + or - to set the current hour and press ✓ :

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press ⏻ to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

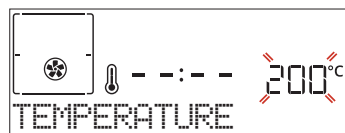
The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu. To select a function contained in a menu, press + or - to select the desired one, then press ✓ to confirm.

Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing ⬅ allows you to change the previous setting again.

TEMPERATURE / POWER



When the value flashes on the display, press + or - to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

The microwave power or the grill level can be set in the same way.

There are defined three power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

The two digits for the minutes will flash on the display. Press + or - to set the minutes and press ✓ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing ⚙.

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, using the "Fast Preheat" function. Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled. Follow the instructions for setting the function correctly.

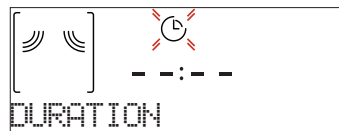
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.



Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using + or -.

When combined with other functions, microwave power will be reduced to 500 W max.

DURATION



When the ⌚ icon flashes on the display, press + or - to set the cooking time you require and then press ✓ to confirm.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing ⌚ : press + or - to amend it and then press ✓ to confirm.

In not-microwave functions you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press ✓ or ▶ to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

3. DYNAMIC FUNCTIONS

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

WEIGHT / PORTIONS / BATCH / PIECES



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press + or – to set the required value then press ✓ to confirm.

4. ACTIVATE THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press ► to activate the function.

Please note: At any time you can stop the function that has been activated by pressing ①.

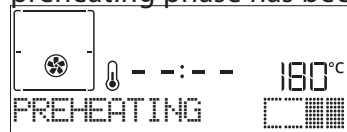
If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press ◀ to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

JET START

When the oven is switched off, press ► to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds.

5. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring food to be added. At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing ✓ or ►.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach by using + or –.

6. PAUSE COOKING / ADD OR TURN FOOD

PAUSE

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door and press ►.

Please note: During Dynamic functions open the door only when prompted.

ADD OR TURN FOOD

Some Dynamic Cook recipes will require the food to be added after the preheating phase or ingredients to be added to complete cooking. In the same way, there will be prompts to turn or stir the food during cooking.



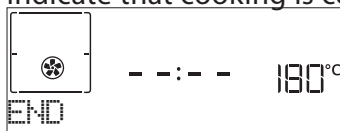
An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press ► to continue cooking.

Please note: When turning is needed, after 2 minutes, even if no action is performed, the oven will resume the cooking. The "ADD FOOD" phase last 2 minutes: if no action is taken, the function will be ended.

7. END OF COOKING

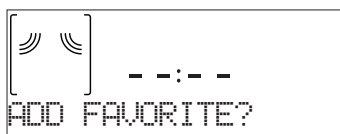
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press ► to continue cooking in manual mode (untimed) or press + to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

8. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 20 of your favorite functions. Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 20 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press ✓ otherwise, to ignore the request press ◀. Once ✓ has been pressed, press + or – to select the number position, then press ✓ to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press ♥: The display will show your list of favorite functions.



Press + or – to select the function, confirm by pressing ✓, and then press ► to activate.

9. HYDRO SELF CLEAN FUNCTION

Press S⦿ and select "Hydro Self Clean" Function.



Press ► to activate the function: the display will prompt you to carry out all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and

then press ✓ when done. Once all the steps have been completed, when required, press [▶] to activate the cleaning cycle.

Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

10. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and long press [🕒] : The [🕒] icon will flash on the display.

To activate the minuteminder when a function is running, just press [🕒].

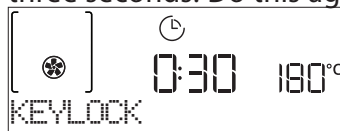


Press + or – to set the length of time you require and then press ✓ to activate the timer. An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting

down the selected time. Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Press [🔑] to switch on the oven and then select the function you require. Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the [🕒] icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press [🔑] to stop the function that is currently active.

11. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold [⏏] for at least three seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing [🔑]. The Keylock could also be activated by entering the Settings menu [⚙️].

MICROWAVE STEAM COOKING

The MW Steam Cooking method offers a convenient and faster alternative to traditional steam cooking, providing comparable results.

To achieve the best results, make sure to use room temperature water without added salt and place the steamer in the center of turning plate.

Pour 100g of water into the bottom part of the steam accessory. Place the food in the basket, always close the lid and avoid opening it during cooking.

Keep in mind that microwave cooking can sometimes result in uneven heating.

Therefore, check the food after cooking and, if necessary, extend the cooking time using a power setting between 160W and 500W.

The table below outlines suggested microwave power levels and cooking times for various food types and quantities. For larger quantities, increase the cooking time accordingly.

This table provides guidelines. Feel free to experiment with other foods based on these recommendations.

Required accessories: Steamer

CATEGORY	FOOD	WEIGHT (g)	POWER (W)	COOKING TIME (MIN.)	NOTES
VEGETABLES & FRUIT	Frozen Vegetables	100 - 400	500	6 - 15	Evenly distribute the frozen vegetables into the steamer basket removing any large pieces of ice. Stir when cooking finishes and let food rest for around 5 minutes.
		400 - 800	650	12 - 24	
	Potatoes and Root Vegetables	100-300	500	4 - 12	Cut vegetables in pieces of around 3 cm and evenly distribute them in the steamer basket. Stir when cooking finishes and let food rest for around 5 minutes.
		300-800	750	9 - 19	
	Soft Vegetables	100 - 300	650	4 - 9	Cut vegetables in pieces of around 3 cm and evenly distribute them in the steamer basket. Stir when cooking finishes and let food rest for around 5 minutes.
		300 - 800	750	6 - 15	
	Fruit Pieces	100 - 500	500	3 - 12	Cut fruit in piece/slices and evenly distribute it in the steamer basket. Stir when cooking finishes and let food rest for around 5 minutes.
		500 - 800	650	9 - 15	
MEAT & FISH	Poultry Breast	100 - 400	650	5 - 10	Use poultry cuts thicker than 1 cm and evenly distribute them in the steamer basket.
		400 - 600	750	7 - 11	Turn the food when you prolong if needed.
	Fish Fillets	100 - 500	350	8 - 22	Use fillets thicker than 3 cm and distribute them evenly in the steamer basket. Turn the food when you prolong if needed.
	Whole Fish	300 - 750	650	9 - 17	Put the fish in the center of the steamer basket. It is recommended to use whole fish in a weight range from 300g to 700g. Turn the food when you prolong if needed.
	Mussels	300 - 1000	650	5 - 15	Evenly distribute the mussels still in their closed shells in the steamer basket.
	Shrimps	200 - 800	650	4 - 15	Evenly distribute the shrimps without removing the shell in the steamer basket.

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR & INTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals, or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt. Use this function on a regular basis.
- Activate the "Hydro Self clean" function for an optimum cleaning of the internal surfaces.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

All accessories are dishwasher safe with the exception of the Crisp plate.

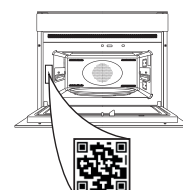
The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The display shows letter 'F' followed by a number or letter different from F4E1.	Oven failure.	Contact the Call Center and state the number following the letter 'F'.
The oven is not switching on.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold and wait, until the cooling process has finished.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

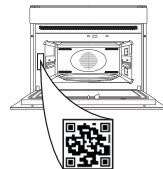
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.bauknecht.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT**

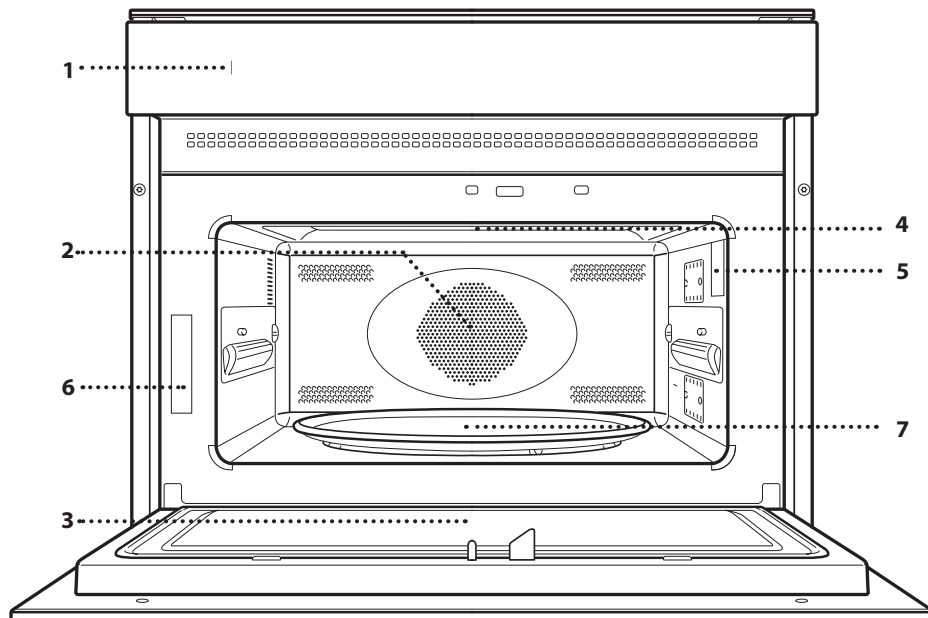
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE
SUR VOTRE APPAREIL AFIN
D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**



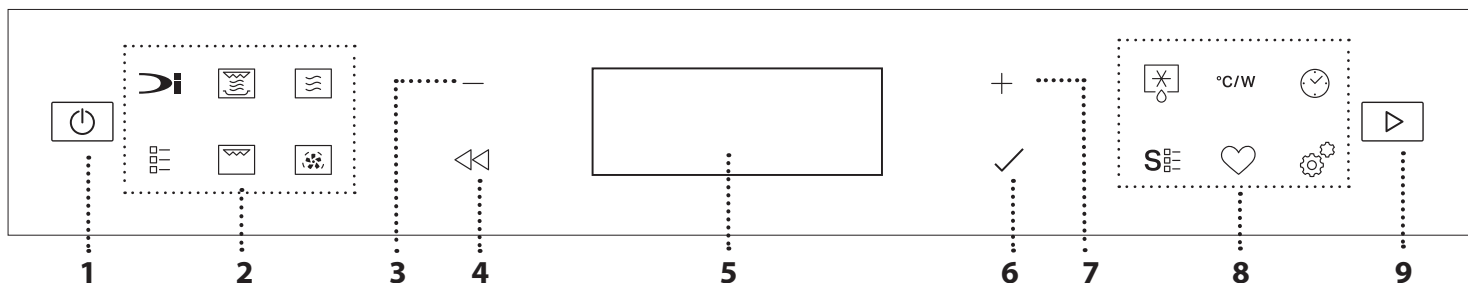
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur (non visible) et élément chauffant rond (non visible)
3. Porte
4. Élément de chauffage supérieur/gril
5. Ampoule
6. Plaque signalétique (ne pas enlever)
7. Plaque tournante en verre

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES

**1. ON/OFF**

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

5. ÉCRAN**6. CONFIRMER**

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

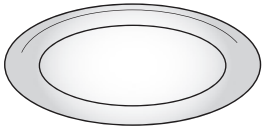
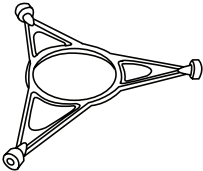
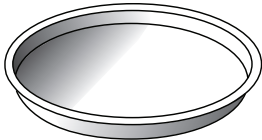
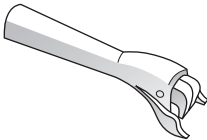
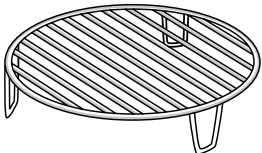
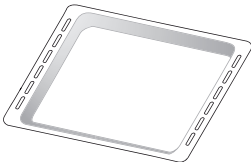
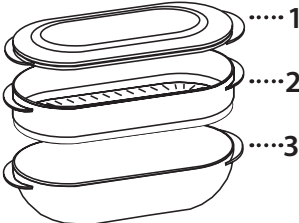
Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

ACCESSOIRES

Avant d’acheter des accessoires disponibles sur le marché, assurez-vous qu’ils sont résistant à la chaleur et adaptés pour la cuisson vapeur.

Laissez un espace d’au moins 30 mm entre le dessus du contenant utilisé et les parois du compartiment de cuisson pour permettre à la vapeur de circuler

efficacement.
Les accessoires peuvent monter en température pendant le fonctionnement du four à micro-ondes. Il est recommandé d'utiliser des protections pour manipuler les accessoires en fin de cycle.

PLAQUE TOURNANTE	SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT	PLAT CRISP	POIGNÉE POUR PLAT CRISP
			
Installée sur son support, le plateau tournant en verre peut être utilisé avec toutes les méthodes de cuisson. Le plateau tournant doit toujours être utilisé comme base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.	Utilisez le support uniquement pour le plateau tournant en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.	Utiliser seulement avec les fonctions désignées. Le plat Crisp doit toujours être placé au centre du plateau rotatif en verre ou de la grille métallique et il peut être préchauffé lorsqu'il est vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.	Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.
GRILLE MÉTALLIQUE	RECTANGULAIRE PLAQUE DE CUISSON	PANIER-VAPEUR	
			
Elle vous permet de placer les aliments plus prêts du grill, pour un dorage parfait de vos plats et pour une circulation optimale de l'air. Elle doit être utilisée comme base pour le plat crisp dans certaines fonctions "Crisp Fry". Placez la grille métallique sur le plateau tournant en vous assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.	Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes. Insérez la plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson. Veuillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever le plateau tournant et son support lorsque vous utilisez la plaque de cuisson rectangulaire.	Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur. Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire.. Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni. Toujours placer le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et uniquement utiliser la fonction micro-ondes. Le fond du panier-vapeur a été conçu pour être également utilisé en combinaison avec la fonction d'autonettoyage spéciale pour micro-ondes.	

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.
*Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

FONCTIONS



FONCTIONS DYNAMIQUES

Avec les fonctions Dynamiques, simplement sélectionnez le type et le poids, ou la quantité d'aliments, pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson.

DYNAMIC REHEAT

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes.

Aliments	Poids / portions / morceaux	Remarque
Repas dans un plateau	250 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat.
Lasagnes [surgelées]	400g - 1 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.
Eau	100 - 500 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.
Soupe	200 - 800 g	

MENU DYNAMIC CRISP

Pour réchauffer et cuire rapidement les aliments surgelés, pour un dessus doré et croustillant. Seulement utiliser cette fonction avec le plat crisp fourni. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

Aliments	Poids / portions / morceaux	Remarques
Morceaux	400 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté peau vers le bas
PAINS POUR BURGER	100 - 500 g	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson
Nuggets de poulet *(surgelés)	100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
Pizza *(surgelée)	350 - 600 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
Bâtonnets de poisson *(surgelés)	100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.

DYNAMIC CRISP FRY

La fonction saine et exclusive combine la qualité de la fonction crisp aux propriétés de la circulation d'air chaud. Cela permet d'atteindre des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction considérable de l'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel, en supprimant même la nécessité d'utiliser de l'huile dans certaines recettes. Il est possible de frire une variété d'aliments préétablis, qu'ils soient frais ou congelés.

Aliments	Poids / portions / morceaux	Remarques
Frites *(surgelées)	100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
Poisson-frites *(surgelés)		Répartissez uniformément dans le plat crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre
Poulet frit pané		Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat crisp
Frit au poivre		Couper en morceaux et assaisonner avec de l'huile. Répartissez uniformément sur le plat crisp
Fruits de mer frits *(surgelés)		Répartissez uniformément sur le plat crisp

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.

DYNAMIC CRISP

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée uniquement avec le plat Crisp spécial.

ALIMENTS	DURÉE (min)
Gâteau au levain	7 - 8
Hamburgers*	8 - 10

*Tourner les aliments à mi-cuisson

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, grille métallique, poignée pour le plat Crisp.

FOUR À MICRO-ONDES

N'utilisez la fonction micro-ondes qu'avec des aliments ou des boissons à l'intérieur afin de préserver le bon fonctionnement du produit.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉE POUR
900	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750	Cuisson de légumes.
650	Cuisson de la viande et du poisson.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Réchauffer	2 tasses	900	1 - 2
Réchauffer	Purée 1 kg	900	10 - 12
Décongeler	Viande émincée 500 g	160	15 - 16
Cuisson	Génoise	750	7 - 8

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Cuisson	Crème anglaise	500	13 - 16
Cuisson	Pain de viande	750	17 - 20

Accessoires nécessaires : récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.



» AUTRES FONCTIONS

• FONCTIONS traditionnelles

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ».

TURBO GRILL

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions grill et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

ALIMENTS	NIVEAU DU GRILL	DURÉE (min)
Kebab de poulet	Élevée	25 - 35

Accessoires recommandés : grille métallique

• FONCTIONS combi

GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et grill.

ALIMENTS	Puissance W	NIVEAU DU GRILL	DURÉE (min)
Gratin de pommes de terre	650	Moyen	20 - 22
Pommes de terre en chemise	650	Elevé	10 - 12

Accessoires nécessaires : grille, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

GRIL TURBO + MO

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments, combinez les fonctions four à micro-ondes, grill, et chaleur pulsée.

ALIMENTS	Puissance W	NIVEAU DU GRILL	DURÉE (min)
Cannelloni congelés	650	Elevé	25 - 35
Côtelettes de porc	350	Elevé	30 - 40

Accessoires nécessaires : grille, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

CHALEUR PULSÉE + MO

Pour la cuisson de tout type de plat sur une seule grille en combinant la circulation d'air chaud et le micro-ondes.

ALIMENTS	Puissance W	TEMP °C	DURÉE (min)
Rôtis	350	170	35 - 40
Tourtière	160	180	25 - 35

Accessoires nécessaires : grille, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur



GRILL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

ALIMENTS	NIVEAU DU GRILL	DURÉE (min)
Toast*	Élevée	5 - 6

ALIMENTS	NIVEAU DU GRILL	DURÉE (min)
Crevettes	Moyen	18 - 22

Accessoires recommandés : Grille métallique.

* Pour les tranches de pain épaisses, préchauffer le four à micro-ondes vide avec un gril à feu vif pendant 3 minutes.



CHALEUR PULSÉE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou un autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

Accessoires nécessaires : Grille métallique / Plaque de cuisson rectangulaire.

Aliments	Temp. (°C)	Durée (min)
Cupcake / Smallcakes	160	20 - 30
Biscuits	160 - 170	20 - 30



DYNAMIC DEFROST

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez toujours les aliments directement sur la plaque tournante en verre pour obtenir les meilleurs résultats. À la fin, laisser reposer les aliments pendant 5 minutes.

ALIMENTS	POIDS
Dégivrage programmé	-
Viande	100g - 2,0 kg
Volaille	100g - 3,0 kg
Poisson	100g - 2,0 kg
Pain croustillant surgelé	50 - 800 g

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

Cette fonction exclusive vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies Décongélation et Crisp, votre pain aura l'air tout juste sorti du four. Utilisez cette fonction pour décongeler et réchauffer rapidement des petits pains surgelés, des baguettes et croissants. Le plat Crisp doit être utilisé en combinaison avec cette fonction.

» FONCTIONS spéciales

MAINTENIR AU CHAUD

Pour conserver les aliments à peine cuits chauds et croustillants (viandes, aliments frits, ou gâteaux).

LEVAGE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

Accessoires nécessaires : grille et récipient résistant à la chaleur.

AUTONETTOYAGE HYDRAULIQUE

L'action de la vapeur libérée pendant ce cycle de nettoyage spécial permet d'enlever facilement la saleté et les résidus alimentaires. Verser une tasse d'eau potable dans un fond du panier-vapeur ou dans un récipient résistant aux micro-ondes et activer la fonction.

°C/W TEMPÉRATURE/PUISSANCE

Pour régler la température ou la puissance du micro-ondes pendant la cuisson.



MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



FAVORI

Pour récupérer la liste de 20 fonctions favorites.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode "ÉCO" est actif, la luminosité de l'écran sera

réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute.

Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas.

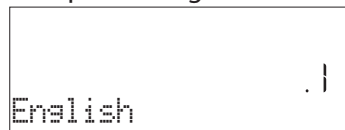
Pour désactiver ce mode, accédez à "DÉMO" à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off".

En sélectionnant "RÉINITIALISER", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera "English".



Appuyez sur + ou - pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez. Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur ⚙.

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Appuyez sur + ou - pour régler l'heure et appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran. Appuyez sur + ou - pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez "HORLOGE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur ⚙.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, en utilisant la fonction "Préchauffage rapide". Les odeurs et la fumée sont normales lorsque le four est utilisé pour la première fois ou lorsqu'il est très sale. Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur ① pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

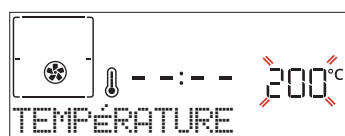
Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu. Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur + ou - pour sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur ⬅, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

TEMPÉRATURE / PUISSANCE



Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer

et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

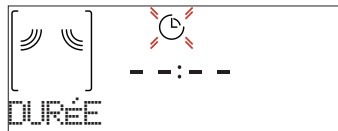
La puissance du micro-ondes ou le niveau du grill peuvent être réglés de la même façon.

Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le grill : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (faible).



Veuillez noter : Une fois que la fonction a été activée, la température peut être modifiée en utilisant + ou - . Combiné à d'autres fonctions, la puissance du micro-ondes sera réduite à 500 W max.

DURÉE



Lorsque l'icône ⌚ clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur ⌚ : appuyez sur + ou - pour le modifier, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez

gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur  ou  pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

3. FONCTIONS DYNAMIQUES

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles. Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

POIDS / PORTIONS / LOT / MORCEAUX



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur  ou  pour régler la valeur requise puis appuyez sur  pour confirmer.

4. ACTIVER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur  pour activer la fonction.

Veuillez noter : À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

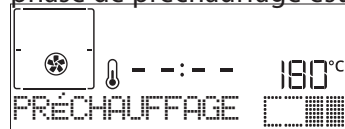
Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Appuyez sur  pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendre un refroidissement complet.

JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur  pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (900 W) pour 30 secondes.

5. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés. À ce stade, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, fermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur  ou .

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton  ou .

6. PAUSE DE CUISSON / AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

PAUSE

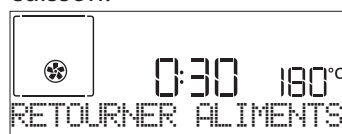
En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur .

Veuillez noter : Pendant les fonctions Dynamiques, ouvrez la porte uniquement lorsque vous y êtes invités.

AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

Certaines recettes Dynamic Cook nécessiteront que des aliments soient ajoutés après la phase de préchauffage ou que des ingrédients soient ajoutés pour compléter la cuisson. De la même façon, il y aura des messages vous invitant à tourner ou à agiter les aliments pendant la cuisson.



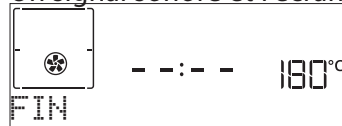
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur  pour poursuivre la cuisson.

Veuillez noter : Lorsqu'il est nécessaire de tourner les aliments, après 2 minutes, même si aucune action n'est effectuée, le four reprendra la cuisson. La phase « AJOUTER ALIMENTS » dure 2 minutes : si aucune action n'est entreprise, la fonction sera terminée.

7. FIN DE CUISSON

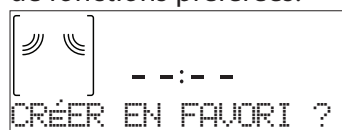
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur  pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur  pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

8. FAVORI

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 20 fonctions favorites. Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 20 dans votre liste de fonctions préférées.



Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur  autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur .

Une fois que  a été enfoncé, appuyez sur  ou  pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur  pour confirmer.

Veuillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur  : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



Appuyez sur  ou  pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur  pour activer.

9. FONCTION AUTONETTOYAGE HYDRAULIQUE

Appuyez sur **S** et sélectionnez la fonction « Hydro Self Clean ».



Appuyez sur **▶** pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur **✓** une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur **▶** pour activer le cycle de nettoyage.

Veuillez noter : Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

10. MINUTERIE

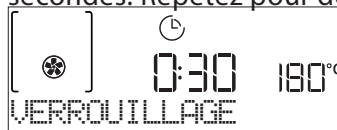
Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuteur. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez longuement sur **⌚** : l'icône **⌚** clignote sur l'écran. Pour activer le minuteur lorsqu'une fonction est en cours, il suffit d'appuyer sur **⌚**.



Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur **✓** pour activer la minuterie. Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours. Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Appuyez sur **⏻** pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez. Une fois que la fonction est activée, la minuterie continue son compte à rebours sans interférence avec la fonction. Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône **⌚** sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur **⏻** pour arrêter la fonction actuellement active.

11. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur **<K** et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



Veuillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur **⏻**. Le verrouillage des touches peut également être activé en accédant au menu Paramètres **⚙️**.

CUISSON À LA VAPEUR AU MICRO-ONDES

La méthode de cuisson à la vapeur au micro-ondes offre une alternative pratique et plus rapide à la cuisson à la vapeur traditionnelle, avec des résultats comparables. Pour obtenir les meilleurs résultats, veillez à utiliser de l'eau à température ambiante sans sel ajouté et placez le cuiseur à vapeur au centre de la plaque tournante. Verser 100 g d'eau dans la partie inférieure de l'accessoire à vapeur. Placez les aliments dans le panier, fermez toujours le couvercle et évitez de l'ouvrir pendant la cuisson.

N'oubliez pas que la cuisson au micro-ondes peut parfois donner lieu à un chauffage inégal.

Par conséquent, vérifiez les aliments après la cuisson et, si nécessaire, prolongez le temps de cuisson en utilisant une puissance comprise entre 160W et 500W.

Le tableau ci-dessous indique les niveaux de puissance des micro-ondes et les temps de cuisson suggérés pour différents types et quantités d'aliments. Pour des quantités plus importantes, augmenter le temps de cuisson en conséquence.

Ce tableau fournit des lignes directrices. N'hésitez pas à expérimenter d'autres aliments sur la base de ces recommandations.

Accessoires nécessaires : Panier-vapeur

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS (g)	PUISSANCE (W)	TEMPS DE CUISSON (MIN.)	REMARQUES
LÉGUMES & FRUITS	Frozen Vegetables (Légumes surgelés)	100 - 400	500	6 - 15	Répartir uniformément les légumes surgelés dans le panier du cuiseur vapeur en éliminant les gros morceaux de glace. Remuer à la fin de la cuisson et laisser reposer les aliments pendant environ 5 minutes.
		400 - 800	650	12 - 24	
	Pommes de terre et légumes racines	100-300	500	4 - 12	Couper les légumes en morceaux d'environ 3 cm et les répartir uniformément dans le panier du cuit-vapeur. Remuer à la fin de la cuisson et laisser reposer les aliments pendant environ 5 minutes.
		300-800	750	9 - 19	
	Légumes tendres	100 - 300	650	4 - 9	Couper les légumes en morceaux d'environ 3 cm et les répartir uniformément dans le panier du cuit-vapeur. Remuer à la fin de la cuisson et laisser reposer les aliments pendant environ 5 minutes.
		300 - 800	750	6 - 15	
	Morceaux de fruits	100 - 500	500	3 - 12	Couper les fruits en morceaux/ tranches et les répartir uniformément dans le panier du cuit-vapeur. Remuer à la fin de la cuisson et laisser reposer les aliments pendant environ 5 minutes.
		500 - 800	650	9 - 15	
VIANDE ET POISSON	Poitrine de volaille	100 - 400	650	5 - 10	Utilisez des morceaux de volaille d'une épaisseur supérieure à 1 cm et répartissez-les uniformément dans le panier du cuiseur à vapeur. Retournez les aliments lorsque vous prolongez la cuisson, si nécessaire.
		400 - 600	750	7 - 11	
	Filets de poisson	100 - 500	350	8 - 22	Utilisez des filets de plus de 3 cm d'épaisseur et répartissez-les uniformément dans le panier du cuiseur à vapeur. Retournez les aliments lorsque vous prolongez la cuisson, si nécessaire.
	Poisson entier	300 - 750	650	9 - 17	Placez le poisson au centre du panier vapeur. Il est recommandé d'utiliser des poissons entiers d'un poids compris entre 300 et 700 grammes. Retournez les aliments lorsque vous prolongez la cuisson, si nécessaire.
	Moules	300 - 1000	650	5 - 15	Répartissez uniformément les moules encore dans leur coquille fermée dans le panier du cuit-vapeur.
	Crevettes	200 - 800	650	4 - 15	Répartissez uniformément les crevettes sans les décortiquer dans le panier du cuit-vapeur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Portez des gants de protection.

N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges abrasives ou d'agents détergents abrasifs/corrosifs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES ET INTÉRIEURES

• Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

• Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

• À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.

• Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté. Utilisez cette fonction de façon régulière.

• Activez la fonction « Autonettoyage » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat Crisp.

Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

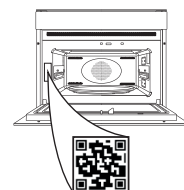
DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre différents de F4E1.	Défaillance du four.	Contactez le centre d'appel et indiquez le numéro suivant la lettre « F ».
Le four ne s'allume pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez le centre d'appel
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

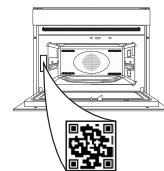
- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Web **docs.bauknecht.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.




DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

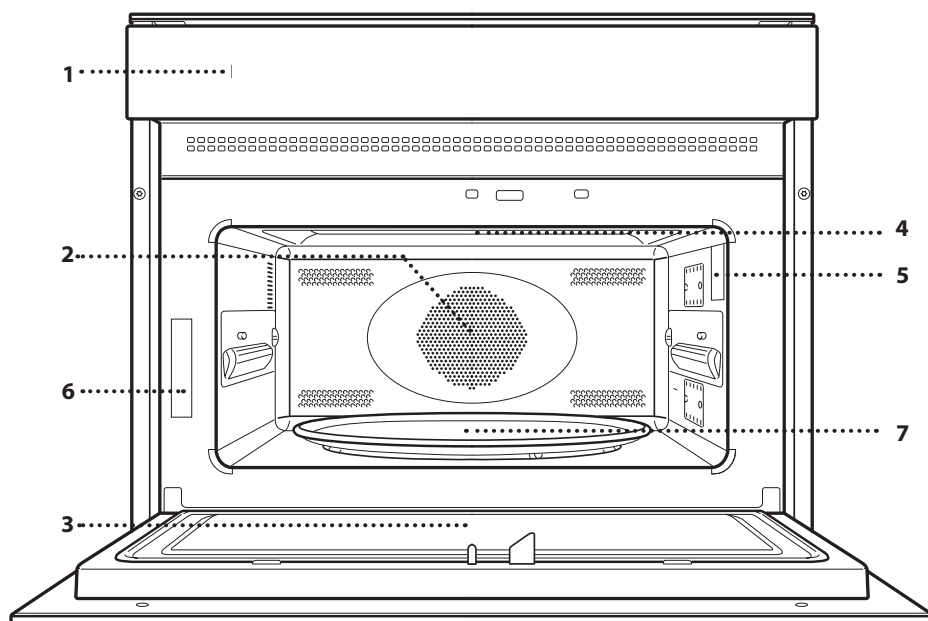
Voor verdere assistentie kunt u product registreren op www.register10.eu

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



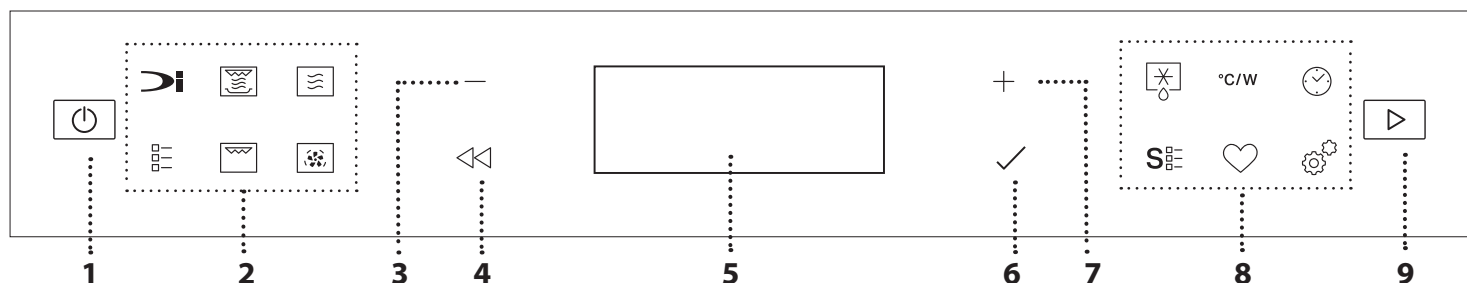
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator (niet zichtbaar) en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Deur
4. Bovenste verwarmingselement/grill
5. Lamp
6. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
7. Glazen draaiplateau

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL


1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT MENU / FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY
6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies, instellingen en favorieten.

9. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

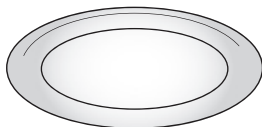
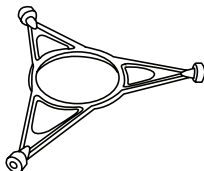
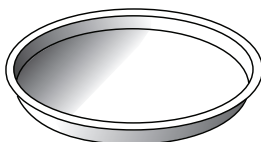
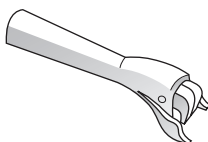
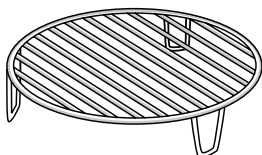
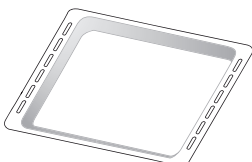
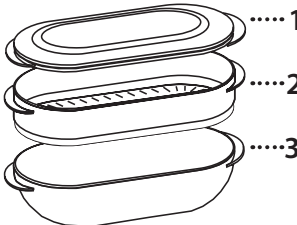
ACCESSOIRES

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

Zorg ervoor dat er een ruimte van minstens 30 mm vrij is tussen de bovenkant van de schotel en de

wanden van de oven, zodat de stoom voldoende kan circuleren.

Accessoires kunnen tijdens de magnetronfunctie warmer worden. Het wordt aanbevolen om bescherming te gebruiken voor het hanteren van accessoires aan het einde van de cyclus.

DRAAIPLATEAU	PLATEAU DRAGER	CRISPERPLAAT	HANDGREEP VOOR CRISPERPLAAT
			
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.	Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau. Laat er geen andere accessoires tegen rusten.	Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies. De crisperplaat moet altijd in het midden van de glazen draaitafel of het rooster worden geplaatst. De plaat kan voorverwarmd worden als deze leeg is met de speciale functie voor dit doel. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat.	Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.
ROOSTER	RECHTHOEKIG BAKPLAAT	STOOMPAN	
			
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 crisperplaat in sommige "Crisp Fry" functies. Plaats het rooster op het draaiplateau, zodat het niet in contact met andere oppervlakken komt.	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.	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 stomer altijd op het glazen draaiplateau. Gebruik de stomer uitsluitend met de magnetronfunctie. De bodem van de stoompan werd ontworpen om ook te worden gebruikt met de speciale MW clean functie.	

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model..

*Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

FUNCTIES

DYNAMISCHE FUNCTIES

Met de dynamische 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.

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.

Gerecht	Gewicht/porties/stukken	Opmerking
Kant-en-klare maaltijd	250 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. De maaltijd 1-2 minuten laten staan na het opwarmen verbetert altijd het resultaat.
Lasagne [diepvries]	400 g - 1 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.
Water	100 - 500 g	Verwarm onafgedekt in één bak.
Soep	200 - 800 g	

DYNAMIC CRISP MENU

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.

Gerecht	Gewicht/porties/stukken	Opmerkingen
Kip in stukken	400 g - 1,2 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig op de crisperplaat met het vel aan de onderkant
Hamburgers	100 - 500 g	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding
Kipnuggets *(bevroren)	100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
Pizza *(bevroren)	350 - 600 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
Vissticks *(bevroren)	100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.

DYNAMIC 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.

Gerecht	Gewicht/porties/stukken	Opmerkingen
Gebakken aardappels *(bevroren)	100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
Vis en friet *(bevroren)		Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af
Gepaneerde gebakken kip		Borstel olie over de vis. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
Geroosterde peper		Snijd in stukken en kruid met olie. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
Gebakken zeevruchten *(bevroren)		Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat

Benodigde accessoires: Crispplaat, handgreep voor de crisplaat.

DYNAMIC CRISP

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant. Deze functie kan alleen worden gebruikt met de speciale crisperplaat.

GERECHT	DUUR (min)
Gegiste cake	7 - 8
Hamburgers*	8 - 10

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om
Benodigde accessoires: Crisperplaat, rooster, handgreep voor de crisperplaat.

MAGNETRON

Gebruik de magnetronfunctie alleen met voedsel of dranken erin om de juiste werking van het product te behouden.

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
900	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager vermogen kiezen.
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	Als zacht laten worden.

ACTIE	GERECHT	VERMOGEN (W)	DUUR (min)
Opwarmen	2 koppen	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	13 - 16
Bereiden	Gehaktbrood	750	17 - 20

Benodigde accessoires: magnetronbestendige en hittebestendige bak.



» ANDERE FUNCTIES

• TRADITIONELE FUNCTIES

SNEL VOORVERWARMEN

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 "Hetelucht"-functie selecteren.

TURBO GRILL

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

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Kip kebab	Hoog	25 - 35

Aanbevolen accessoires: rooster

• COMBI FUNCTIES

GRILL + MAGNETRON

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

GERECHT	Vermogen W	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Aardappelgratin	650	gemiddeld	20 - 22
Gepofte aardappelen	650	hoog	10 - 12

Benodigde accessoires: rooster, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

TURBOGRILL + MW

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

GERECHT	Vermogen W	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Ingevroren cannelloni	650	hoog	25 - 35
Varkenskarbonades	350	hoog	30 - 40

Benodigde accessoires: rooster, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

HETELUCHT + MG

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte met combinatie van hete luchtcirculatie en de magnetron.

GERECHT	Vermogen W	TEMP °C	DUUR (min)
Braadstuk	350	170	35 - 40
Vleespastei	160	180	25 - 35

Benodigde accessoires: rooster, magnetronbestendige en hittebestendige bak



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.

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Toast*	Hoog	5 - 6
Garnalen	Gemiddeld	18 - 22

Aanbevolen accessoires: Rooster.

* Verwarm voor dikke sneetjes brood de lege magnetron gedurende 3 minuten voor op hoge stand.



TURBOHETELUCHT

Voor het bereiden van gerechten met resultaten die vergelijkbaar zijn met een conventionele oven. De bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om bepaalde etenswaren te bereiden. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.

Benodigde accessoires: Rechthoekige bakplaat / rooster.

Gerecht	Temp. (°C)	Duur (min.)
Cupcakes/cakejes	160	20 - 30
Koekjes	160 - 170	20 - 30



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. Laat het voedsel aan het einde 5 minuten staan.

GERECHT	GEWICHT
Getimede ontdooiing	-
Vlees	100 g - 2,0 kg
Poultry (Gevogelte)	100 g - 3,0 kg
Vis	100 g - 2,0 kg
Brood knapperig ontdooien	50 - 800 g

BROOD KNAPPERIG ONTDOOIE

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.

» SPECIALE FUNCTIES

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.

Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.

HYDRO SELF CLEAN (ZELFREINIGING)

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet een kopje drinkwater op de bodem van de stoompan of in een magnetronbestendige bak en activeer de functie.

°C/W TEMPERATUUR/VERMOGEN

Om de temperatuur of het vermogen van de magnetron tijdens de bereiding aan te passen.



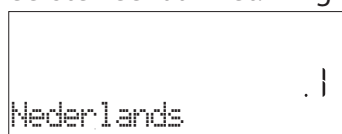
KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

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



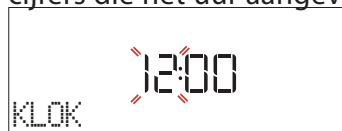
Druk op + of - om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op ⚙️ drukt.

2. DE TIJD REGELEN

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



Druk op + of - om het huidige uur in te stellen en

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op ① om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt. Om een functie in een menu te selecteren, druk op + of - om de gewenste functie te selecteren, druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden. Door te drukken op ⏪ kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.



FAVORITES (FAVORIET)

Om de lijst van de 20 favoriete functies op te vragen.



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat 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. 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.

druk op ✓ : Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven. Druk op + of - om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

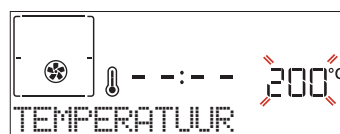
Let op: wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op ⚙️ drukt.

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.". Geuren en rook zijn normaal als de oven de eerste paar keer wordt gebruikt of als hij erg vuil is. Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

TEMPERATUUR / VERMOGEN



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

Het magnetronvermogen en het grillniveau kunnen op dezelfde manier worden ingesteld.

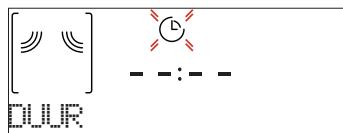
Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).



Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur wijzigen met + of -.

Het magnetronvermogen wordt teruggebracht naar maximaal 500 W in combinatie met andere functies.

DUUR



Wanneer het symbool knippert op het display, druk op + of - 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: druk op + of - om het te wijzigen en druk vervolgens op om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen (geen tijdsinstelling):

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.

3. DYNAMISCHE FUNCTIES

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken. Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

GEWICHT / PORTIES / BATCH / STUKKEN



Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display, als dit gevraagd wordt; druk op + of - om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op om te bevestigen.

4. DE FUNCTIE INSCHAKELLEN

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.

Let op: Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

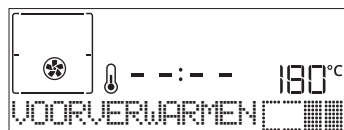
Als de oven heet is en de functie een specifieke maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. Druk op om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

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.

5. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie gestart is, geeft het display aan dat de voorverwarmfase geactiveerd is.



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, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden door of in te drukken.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke 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 + of - worden gewijzigd.

6. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

PAUZE

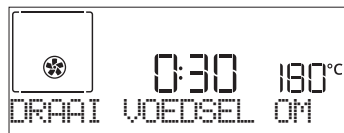
Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Om de bereiding te hervatten sluit u de deur en drukt u op .

Let op: Open bij dynamische functies de deur enkel als dit gevraagd wordt.

VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

Bij sommige Dynamic Cook-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.



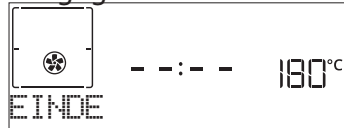
Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

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

Let op: Als voedsel moet worden omgedraaid, 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.

7. EINDE BEREIDINGSTIJD

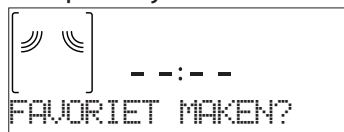
Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



Druk op om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op + om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

8. FAVORIETEN

Voor een gemakkelijker gebruik kan de oven maximaal 20 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 20 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, drukt u op of om de nummerpositie te selecteren, en 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.

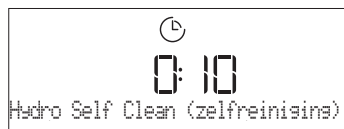
Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, drukt u op : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.



Druk op of om de functie te selecteren, bevestig door op te drukken, en druk daarna op om te activeren.

9. HYDRO SELF CLEAN-FUNCTIE

Druk op en selecteer de functie "Hydro Self Clean".



Druk op om de functie te activeren: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging: Volg de aanwijzingen en druk op als u klaar bent. Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op om de reinigingscyclus te activeren.

Let op: Het is raadzaam om de oven deur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te

MICROWAVE STEAM COOKING

De MW Steam Cooking-methode biedt een handig en sneller alternatief voor traditioneel bereiden met stoom, met vergelijkbare resultaten.

Voor de beste resultaten gebruikt u water op kamertemperatuur zonder toegevoegd zout en plaatst u de stoompan in het midden van het draaiplateau.

Giet 100 g water in het onderste gedeelte van het stoomaccessoire. Plaats het voedsel in het mandje, sluit altijd het deksel en vermijd het openen ervan tijdens het koken.

Houd er rekening mee dat koken in de magnetron soms kan leiden tot ongelijkmatige verhitte.

voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knipperen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

10. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als timer. Om deze functie te activeren, zorgt u ervoor dat de oven is uitgeschakeld en drukt u lang op : Het pictogram knippert op het display. Om de minutenklok te activeren terwijl er een functie actief is, druk je gewoon op .



Druk op of om de gewenste duur in te stellen en druk dan op om de kookwekker in te schakelen. U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd. Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Druk op om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie. 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 het kookwekkerscherp op te vragen drukt u op om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

11. VERGREDELING

Om het toetsenbord te vergrendelen, houdt u minstens drie seconden 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 door in te drukken. De vergrendeling kan ook worden geactiveerd door naar het menu Instellingen te gaan .

Controleer daarom het voedsel na het koken en verleng indien nodig de bereidingstijd met een vermogen tussen 160 W en 500 W.

In de onderstaande tabel staan aanbevolen magnetronvermogens en bereidingstijden voor verschillende soorten voedsel en hoeveelheden. Verleng de bereidingstijd dienovereenkomstig voor grotere hoeveelheden.

Deze tabel geeft richtlijnen. Experimenteer gerust met andere voedingsmiddelen op basis van deze aanbevelingen.

Benodigde accessoires: Stoompan

CATEGORIE	GERECHT	Gewicht (g)	VERMOGEN (W)	BEREIDINGS-TIJD (MIN.)	OPMERKINGEN
GROENTEN & FRUIT	Frozen Vegetables (Diepvriesgroenten)	100 - 400	500	6 - 15	Verdeel de bevroren groenten gelijkmatig in het stoommandje en verwijder eventuele grote stukken ijs. Roer het voedsel na de bereiding door en laat het eten ongeveer 5 minuten rusten.
		400 - 800	650	12 - 24	
	Aardappelen en knolgroenten	100-300	500	4 - 12	Snijd de groenten in stukken van ongeveer 3 cm en verdeel ze gelijkmatig in het stoommandje. Roer het voedsel na de bereiding door en laat het eten ongeveer 5 minuten rusten.
		300-800	750	9 - 19	
	Zachte groenten	100 - 300	650	4 - 9	Snijd de groenten in stukken van ongeveer 3 cm en verdeel ze gelijkmatig in het stoommandje. Roer het voedsel na de bereiding door en laat het eten ongeveer 5 minuten rusten.
		300 - 800	750	6 - 15	
	Fruitstukjes)	100 - 500	500	3 - 12	Snijd het fruit in stukken/plakken en verdeel het gelijkmatig in het stoommandje. Roer het voedsel na de bereiding door en laat het eten ongeveer 5 minuten rusten.
		500 - 800	650	9 - 15	
VLEES & VIS	Filets van gevogelte	100 - 400	650	5 - 10	Gebruik stukken gevogelte die dikker zijn dan 1 cm en verdeel ze gelijkmatig in het stoommandje. Draai het voedsel indien nodig om als u het langer wilt laten garen.
		400 - 600	750	7 - 11	
	Visfilets	100 - 500	350	8 - 22	Gebruik filets dikker dan 3 cm en verdeel ze gelijkmatig in het stoommandje. Draai het voedsel indien nodig om als u het langer wilt laten garen.
	Hele vis	300 - 750	650	9 - 17	Leg de vis in het midden van het stoommandje. Het wordt aanbevolen om hele vissen te gebruiken met een gewicht tussen 300 g en 700 g. Draai het voedsel indien nodig om als u het langer wilt laten garen.
	Mosselen	300 - 1000	650	5 - 15	Verdeel de nog gesloten mosselen gelijkmatig in het stoommandje.
	Garnalen	200 - 800	650	4 - 15	Verdeel de garnalen, zonder de schaal te verwijderen, gelijkmatig in het stoommandje.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Draag beschermende handschoenen.

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

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE & INTERNE OPPERVLAGKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen 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.
- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg. Gebruik deze functie regelmatig.
- Activeer de functie "Hydro Self clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd. 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 hem schoonmaakt.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter anders dan F4E1.	Ovenstoring.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het nummer na de letter 'F'.
De oven schakelt niet in.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	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 tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met het Callcenter
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur, houd open en wacht totdat het koelproces klaar is.
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" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website **docs.bauknecht.eu**
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

