

KURZANLEITUNG



**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN
BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN
HABEN**

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter www.bauknecht.eu/register

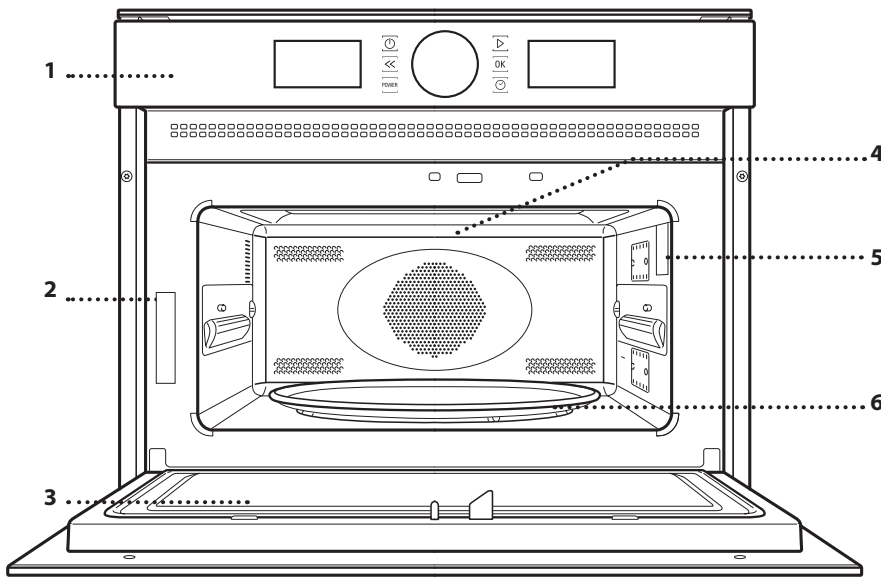


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



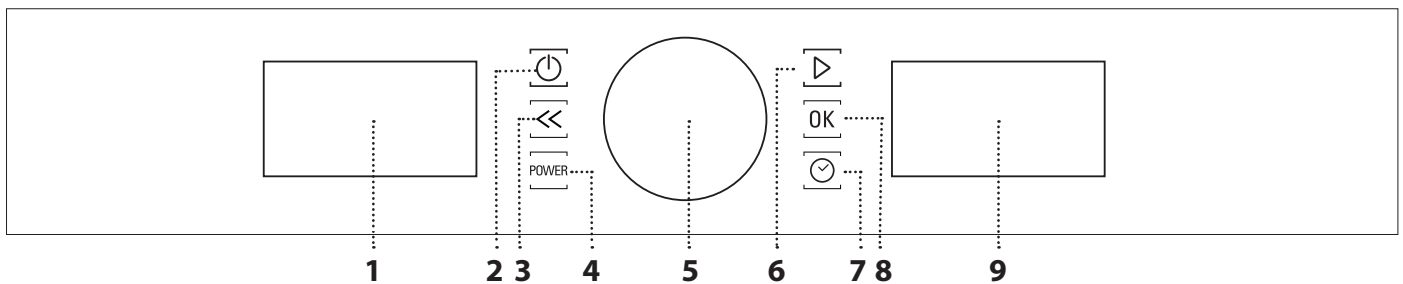
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Ringheizelement
(nicht sichtbar)
3. Typenschild
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Lampen
7. Drehteller

BEDIENFELD



1. LINKES DISPLAY

2. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt.

3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Menü.

4. LEISTUNGSSTUFE

Zum Einstellen der Mikrowellenleistung.

5. DREHSCHALTER

Zum Wechseln zwischen den Funktionen, sowie zum Ändern der Zeit und Garzeitparameter.

6. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

7. ZEIT

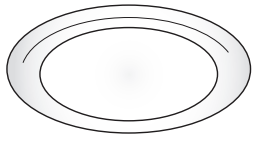
Für die Einstellung sowie Änderung der Zeit und Anpassen der Garzeit.

8. BESTÄTIGEN

Zur Bestätigung eines ausgewählten Menüpunkts oder der Einstellungen für eine Funktion.

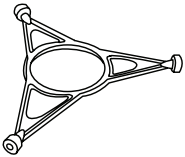
9. RECHTES DISPLAY

DREHTELLER



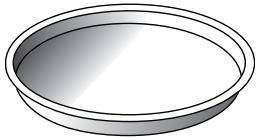
Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden. Keine anderen Zubehörteile auf die Auflage stellen.

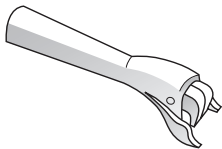
CRISP-PLATTE



Nur für die Verwendung mit der vorgesehenen Funktion. Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Glasdrehtellers stellen, sie kann in leerem Zustand durch Verwendung der

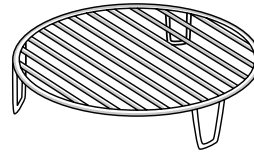
Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

HALTEGRIF FÜR DIE CRISP-PLATTE



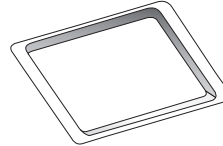
Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

GRILLROST



Dadurch kann die Speise, für eine perfekte Bräunung des Gerichts, näher an den Grill gestellt werden. Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.

RECHTECKIGES BACKBLECH

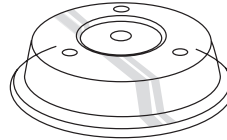


Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der

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.

ABDECKHAUBE (NUR BEI BESTIMMTEN MODELLLEN)



Zum Abdecken der Speise während des Garvorgangs oder zum Erwärmen in der Mikrowelle. Durch die Abdeckung werden Spritzer reduziert und die Speise

feucht gehalten; außerdem kann sie zur Erstellung zweier Garstufen verwendet werden. Sie ist weder zum Umluftgaren noch für Grillfunktionen geeignet (einschließlich der dynamischen Crisp-Funktion).

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Vor dem Kauf überprüfen, ob sie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet und ofenfest sind.

Metallbehälter für Speisen oder Getränke dürfen niemals zum Mikrowellengaren verwendet werden.

Stets sicherstellen, dass Speisen und Zubehörteile die Innenseiten des Geräts nicht berühren.






Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Darauf achten, den Drehteller beim Einsetzen oder Entnehmen anderer Zubehörteile nicht abzunehmen.

**AUTOMATIKFUNKTIONEN**

Bei den Automatikfunktionen 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. Die Gesamtzeit schließt nicht die Vorheizphasen ein.






**REHEAT DYNAMIC**

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 Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
 1	TELLERGERICHTE	250 – 500 g
 2*	GEFRORENE PORTIONEN	250 – 500 g
 3*	TIEFGEFR. LASAGNE	250 – 500 g
 4	SUPPEN	200 – 800 g
 5	GETRÄNKE	1 – 5 dl

**COOK DYNAMIC**

Für schnelles Garen von Lebensmitteln und für beste Ergebnisse. Hitzebeständige Platte/ mikrowellengeeigneter Behälter verwenden.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
 1	OFENKARTOFFELN (Drehen, nach Aufforderung)	200 g – 1 kg
 2	FRISCHES GEMÜSE (In gleich große Stücke geschnitten und 2 bis 4 Teelöffel Wasser zugefügt. Abdeckhaube)	200 – 800 g
 3*	TIEFGEFR. GEMÜSE (Drehen, nach Aufforderung. Abdeckhaube)	200 – 800 g
 4	GEMÜSE AUS KONSERVEN	200 – 600 g
 5	POPCORN	100 g

**CRISP DYNAMIC**

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.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
 1*	POMMES FRITES (gleichmäßig verteilen und vor dem Garen mit Salz bestreuen)	200 – 600 g
 2*	PIZZA, DÜNNER BODEN	200 – 500 g
 3*	PIZZA, DICKER BODEN	300 – 800 g
 4*	HÄHNCHENFLÜGEL, HÄHNCHENTEILE (Den Teller leicht einölen)	200 – 600 g
 5*	FISCHSTÄBCHEN (Crisp-Platte muss vorgeheizt sein)	200 – 600 g

Empfohlene Zubehörteile: Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte

**MIKROWELLE**

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

LEISTUNGSSTUFE	EMPFOHLEN FÜR
900 W	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt
750 W	Garen von Gemüse
650 W	Garen von Fleisch und Fisch
500 W	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelaufauf
350 W	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade
160 W	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Aufweichen von Butter und Käse
90 W	Aufweichen von Eiscreme

**HEISSLUFT**

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen verwendet werden.

Empfohlene Zubehörteile: Rechteckiges Backblech/Grillrost.



CRISP DYNAMIC

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.

Erforderliche Zubehörteile: Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte








DEFROST DYNAMIC

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts.

Die Speise muss direkt auf den Glasdrehteller gestellt werden.

Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
 1*	FLEISCH (Gehacktes, Koteletts, Steaks, Bratenstücke)	100 g – 2 kg
 2*	GEFLÜGEL (ganze Hähnchen, Hähnchenstücke, Hähnchenfilets)	100 g – 2,5 kg
 3*	FISCH (ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets)	100 g – 1,5 kg
 4*	GEMÜSE (Mischgemüse, Erbsen, Broccoli usw.)	100 g – 1,5 kg
 5*	BROT (Brotlaibe, süße Teilchen oder Brötchen)	100 g – 1 kg



MANUELLE FUNKTIONEN



SCHNELLAUFHEIZEN

Zum Schnellaufheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.



HEISSLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten.

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Es wird empfohlen, die Speise während dem Garen zu wenden. Für optimale Ergebnisse, den Grill für 3 bis 5 Minuten vorheizen.

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



GRILL + MW

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

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



TURBOGRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination der Grill- und Umluftfunktionen. Es wird empfohlen, die Speise während dem Garen zu wenden.

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



TURBOGRILL + MW

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination der Mikrowellen-, Grill- und Umluftfunktionen.

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

ERSTER GEBRAUCH

. EINSTELLUNG DER UHRZEIT


Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden.



Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken: Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und **OK** zur Bestätigung drücken.




Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Einstellknopf drücken, um die korrekten Minuten einzustellen und **OK** zur Bestätigung drücken.


Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt,  für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.

Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.


TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION


Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste  gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten.

Den *Knopf* drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und  drücken.



Zur Auswahl einer Unterfunktion (sofern verfügbar), die Hauptfunktion auswählen, anschließend  zur Bestätigung drücken und zum Funktionsmenü gehen.





Den *Knopf* drücken, um unter verfügbaren Unterfunktionen auf der rechten Anzeigenseite zu wählen und mit  bestätigen.

2. EINE FUNKTION EINSTELLEN

. AUTOMATIKFUNKTIONEN/DYNAMIC DEFROST LEBENSMITTELKATEGORIE

Sobald Sie eine der Automatikfunktionen ausgewählt haben, müssen Sie eine Kategorie für die zu garenden Lebensmittel auswählen.





Wenn das Symbol  blinkt, den *Knopf* drehen, um die gewünschte Kategorie auszuwählen und mit  bestätigen.

GEWICHT

Um beste Ergebnisse zu erreichen, müssen Sie für die Automatikfunktionen (und Dynamic Defrost) das Gewicht des Lebensmittels eingeben, das Sie unter den werkseitigen Einstellungen auswählen können: der Ofen berechnet die ideale Zeitdauer für die zu verwendende Funktion für jede Lebensmittelkategorie.



Wenn die werkseitige Einstellung auf der Anzeige erscheint und das Symbol  blinkt, den *Knopf* drehen, um das Gewicht einzustellen und mit  bestätigen.



. MANUELLE FUNKTIONEN


Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern.

Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

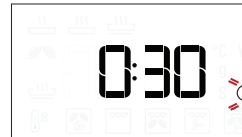
MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR





Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den *Knopf* drehen, um die Einstellung zu ändern, dann mit  bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).


Bitte beachten: Wenn die Funktion aktiviert wurde, kann die Leistung geändert werden durch Drücken von , um das Einstellungsmenü aufzurufen, dann den *Knopf* drehen, um die Einstellung zu ändern.

DAUER




Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den *Knopf* zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden und anschließend  zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie  zum Bestätigen und Starten der Funktion.

Hinweis: Während dem Garen können Sie die Garzeit durch Drehen des Knopfes anpassen; Bei jedem Drücken von  wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.

SCHNELLAUFHEIZEN


Wählen Sie die Funktion an und verwenden Sie den *Knopf*, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Dann auf  drücken, um die Auswahl zu bestätigen und die Funktion zu starten.



Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.

Bitte beachten: Wir empfehlen, die Speisen nicht vor Ablauf dieser Funktion in den Ofen zu geben.


3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden,  drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Bei jedem erneuten Tastendruck der Taste , wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden erhöht.

Bitte beachten: Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken von  angehalten werden.

. QUICK START (SCHNELLSTART)

Bei ausgeschaltetem Ofen, kann  zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (1000 W) für 30 Sekunden gedrückt werden.

. SICHERHEITSSPERRE


Diese Funktion wird automatisch aktiviert, um ein versehentliches Einschalten des Ofens zu vermeiden.



Die Tür öffnen und schließen und anschließend  zum Start der Funktion drücken.

4. PAUSE

Zum Unterbrechen einer aktiven Funktion, z.B. zum Umrühren oder Wenden der Speise, einfach die Tür öffnen.


Zum Fortsetzen der Funktion, die Tür schließen und  drücken

AUTOMATISCHE PAUSE

(RÜHREN SIE DAS GARGUT UM ODER WENDEN SIE ES)

Gewisse Funktionen halten den Garvorgang an, damit Sie die Speise wenden oder umrühren können.




Sobald der Backofen das Garen anhält, die Tür öffnen und die aufgeforderte Aktivität durchführen die Tür wieder schließen und  drücken, um mit dem Garen fortzufahren.

Bitte beachten: Bei Verwendung der "Dynamic defrost"-Funktionen, startet die Funktion automatisch nach zwei Minuten, auch wenn Sie die Speise nicht umgerührt oder gewendet haben.

5. ENDE DER GARZEIT

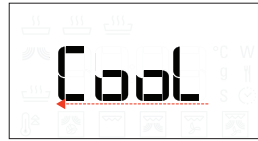
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Zur Verlängerung der Garzeit ohne Änderung der Einstellungen, den Knopf zum Einstellen einer neuen Garzeit drehen und  drücken.

. ABKÜHLEN


Nach der Beendigung einer Heißluftfunktion startet das Gerät unter Umständen einen Abkühlvorgang. Auf dem Display erscheint „Cool On“.

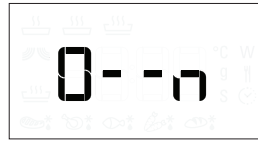


Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Bitte beachten: Der Abkühlvorgang kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden und wird beim erneuten Schließen bei Bedarf wieder eingeschaltet.

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste  mindestens 5 Sekunden gedrückt halten.




Dies erneut zum Entsperrern der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Tastensperre kann auch bei laufendem Garvorgang aktiviert werden.

Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken und Halten der Taste  ausgeschaltet werden.

GARTABELLE

LEBENSMITTEL	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMP. (°C)	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER	ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		-	160 – 180	-	30 – 60	
		-	160 – 180	90	25 – 50	
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160 – 190	-	35 – 70	
Kekse		Ja	170 – 180	-	10 – 20	
Meringue		Ja	100 – 120	-	40 – 50	
Brötchen		Ja	210 – 220	-	10 – 12	
Brotlaib		Ja	180 – 200	-	30 – 35	
Pizza / Quiche		Ja	190 – 220	-	20 – 40	
Pizza (0,4 – 0,5 kg)		-	-	-	14 – 16	
Salzgebackenes (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180 – 190	-	40 – 55	
Quiche Lorraine (1 – 1,2 kg)		-	-	-	18 – 20	
Lasagne / Überbackene Nudelgerichte		-	-	350 – 500	15 – 40	
Lammbraten/Kalbsbraten/Roastbeef (1,3 – 1,5 kg)		-	170 – 180	-	70 – 80*	
		-	160 – 180	160	50 – 70*	
Roastbeef – Medium (1,3 – 1,5 kg)		-	170 – 180	-	40 – 60*	
Brathähnchen/Kaninchen/Ente (ganz 1 – 1,2 kg)		-	210 – 220	-	50 – 70*	
		-	210 – 220	350	45 – 60*	
Hähnchen/Kaninchen/Ente (Filets/Stücke 0,4 – 1 kg)		-	-	350 – 500	20 – 40*	
		-	-	-	12 – 18	
Gebackener Fisch (ganz)		-	-	160 – 350	20 – 40	
Fischfilets/Scheiben		Ja	-	-	15 – 30*	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen...)		-	-	500 – 650	25 – 50	
Toast		-	-	-	3 – 6	
Würstchen/Fleischspieße/Rippchen/Hamburger		-	-	-	20 – 40*	
Bratwurst/Hamburger (0,2 – 1 kg)		Ja**	-	-	6 – 16	
Ofenkartoffeln		-	-	350 – 500	20 – 40*	
Kartoffelecken (0,3 – 0,8 kg)		-	-	-	10 – 20	
Backobst		-	-	160 – 350	15 – 25	
Gratiniertes Gemüse		-	-	-	15 – 25	
Gebratenes Gemüse (0,3 g – 0,8 kg)		Ja**	-	-	8 – 18	

* Die Speise nach halber Garzeit wenden

** Die Crisp-Platte für 3–5 Minuten vorheizen

 www.bauknecht.eu Das Nutzungs- und Pflegehandbuch auf www.bauknecht.eu für die Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der Norm IEC 60350 erstellt wurde, herunterladen.

FUNKTIONEN	Crisp 	Heißluft 	Heißluft + MW 	Grill 	Grill + MW 
ZUBEHÖRTEILE	Hitzebeständige Platte/geeigneter Behälter für die Verwendung in Mikrowellen 	Grillrost 	RECHTECKIGES BACKBLECH 	Crisp-Platte 	

REINIGUNG

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

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

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

INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger.
- 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.


ZUBEHÖRTEILE

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




Die Gebrauchsanleitung für weitere Informationen auf docs.bauknecht.eu runterladen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	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.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Gebälse aktiv.	Tür öffnen oder  drücken.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einem Buchstaben oder einer Nummer an.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben.

TECHNISCHE DATEN

 Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können auf der Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTICH

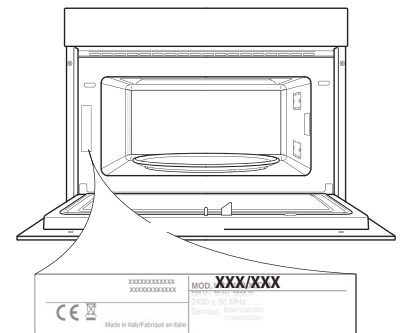
>  Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.bauknecht.eu runterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), unter Angabe des Handelscode für das Produkt.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



400010904788/B

Printed in Italy

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING A BAUKNECHT PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.bauknecht.eu/register

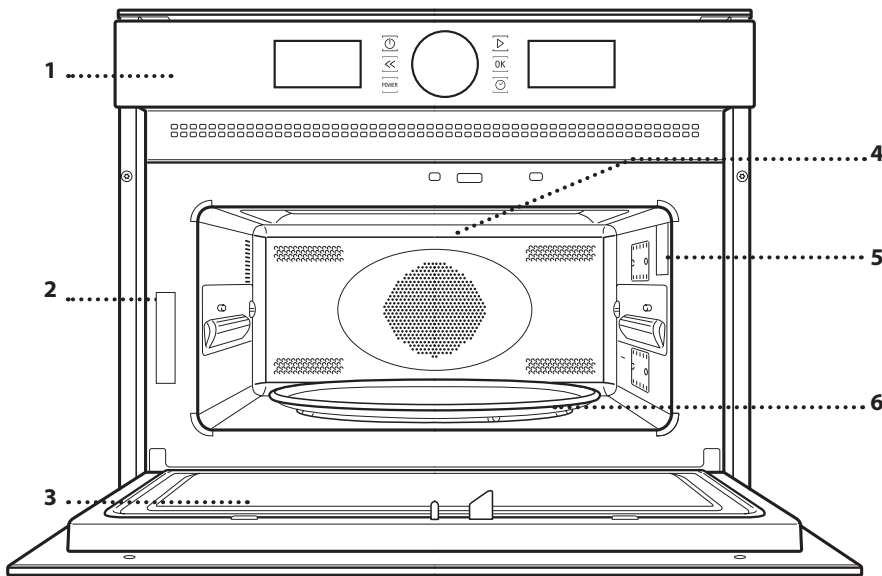


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.bauknecht.eu and following the instructions on the back of this booklet.



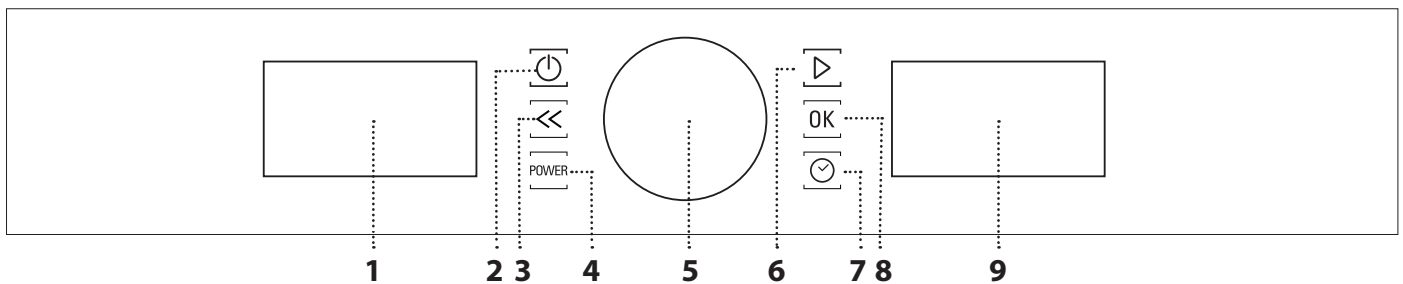
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Circular heating element (non-visible)
3. Identification plate
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Light
7. Turntable

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. ON/OFF

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

3. BACK

For returning to the previous menu.

4. POWER

For setting the power of the microwave.

5. KNOB

For navigating between the functions, as well as changing the time and cooking time parameters.

6. START

For starting functions and confirming settings.

7. TIME

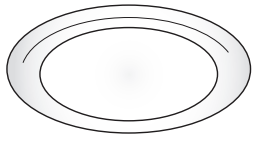
For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

8. CONFIRM

For confirming an item you have selected or the settings for a function.

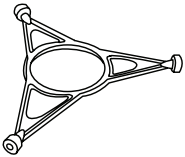
9. RIGHT-HAND DISPLAY

TURNTABLE



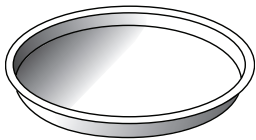
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



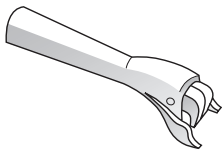
Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

CRISP PLATE



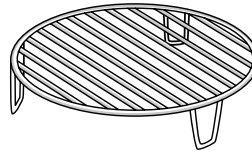
Only for use with the designated function. The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR THE CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

WIRE RACK



surfaces.

This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish. Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come into contact with other

RECTANGULAR BAKING TRAY

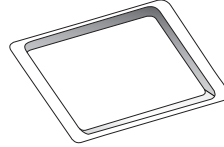
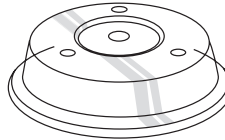


plate horizontally, resting it on the rack in the cooking compartment.

Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking plate.

Only use the baking plate with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the

COVER PLATE (ONLY IN SOME MODELS)



Useful for covering food while it is cooking or heating in the microwave. The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used to create two cooking levels. It is not suitable for use in convection cooking or with any of the grill functions (including "Dynamic Crisp").

Useful for covering food while it is cooking or heating in the microwave. The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used to create two

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.

Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.

Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.

**AUTOMATIC FUNCTIONS**

With the automatic 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. The total time does not include preheating phases.

**REHEAT DYNAMIC**

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.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1	DINNER PLATE	250 - 500 g
2*	FROZEN PORTION	250 - 500 g
3*	FROZEN LASAGNA	250 - 500 g
4	SOUPS	200 - 800 g
5	BEVERAGES	1 - 5 dl

**COOK DYNAMIC**

For cooking foods quickly and achieving optimal results. Use a heatproof container suitable for microwave use.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1	BAKED POTATOES (Turn when prompted)	200g - 1kg
2	FRESH VEGETABLES (Cut into pieces of equal size and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover)	200 - 800 g
3*	FROZEN VEGETABLES (Turn when prompted. Cover)	200 - 800 g
4	CANNED VEGETABLES	200 - 600 g
5	POPCORN	100 g

**CRISP DYNAMIC**

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.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1*	FRENCH FRIES (spread out in a single layer and sprinkle with salt before cooking)	200 - 600 g
2*	PIZZA, THIN CRUST	200 - 500 g
3*	PIZZA, THICK CRUST	300 - 800 g
4*	CHICKEN WINGS, CHICKEN PIECES (Lightly oil the plate)	200 - 600 g
5*	FISH FINGERS (Crisp plate must be preheated)	200 - 600 g

Recommended accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

**MICROWAVES**

For quickly cooking and reheating food or drinks.

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

**FORCED AIR**

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

Recommended accessories: Rectangular baking plate/wire rack.



CRISP DYNAMIC

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.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate








DEFROST DYNAMIC

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight.

Food should be placed directly on the glass turntable.

Turn the food when prompted.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1*	MEAT (mince, cutlets, steaks, roasting joints)	100 g - 2 kg
 2*	POULTRY (whole chicken, pieces, fillets)	100 g - 2.5 kg
 3*	FISH (whole, steaks, fillets)	100 g - 1.5 kg
 4*	VEGETABLES (mixed vegetables, peas, broccoli, etc.)	100 g - 1.5 kg
 5*	BREAD (loaves, buns, rolls)	100 g - 1 kg



MANUAL FUNCTIONS



QUICK HEAT

For quickly reheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven.



FORCED AIR + MICROWAVE

To prepare oven dishes in a short time.

Recommended accessories: wire rack



GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.

Recommended accessories: wire rack



GRILL + MW

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

Recommended accessories: wire rack



TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire rack



TURBO GRILL + MW

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

Recommended accessories: wire rack

FIRST TIME USE

. SETTING THE TIME


You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



The two digits for the hour will start flashing: Turn the *adjustment knob* to set the hour and then press **OK** to confirm.





The two digits for the minutes will start flashing. Turn the adjustment knob to set the minutes and press **OK** to confirm.

Please note: To change the time at a later point, press and hold  for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.


You may need to set the time again following lengthy power outages.

DAILY USE


1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold  to switch the oven on. Turn the *knob* to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press  to confirm and go to the function menu.





Turn the *knob* to select from amongst the sub-functions available on the right-hand display and then press  to confirm.

2. SET A FUNCTION

. AUTOMATIC FUNCTIONS/DYNAMIC DEFROST FOOD CLASS

Once you have chosen one of the automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking.





When the  icon flashes, turn the *knob* to select the category you require and then press  to confirm.

WEIGHT

To achieve the best results, the automatic functions (and Dynamic Defrost) require you to enter the weight of the food, selecting from amongst the default settings: the oven will calculate the ideal length of time for the function to run for each category of food.





When the default setting appears on the display and the  icon flashes, turn the *knob* to set the weight and then press  to confirm.


. MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

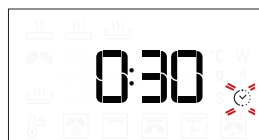
MICROWAVE POWER / TEMPERATURE






When the  icon flashes on the display, turn the *knob* to adjust the setting and then press  to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).


Please note: Once the function has been activated, the power can be changed by pressing  to access the settings menu, then turning the *knob* to change the setting.

DURATION




When the  icon flashes on the display, use the *knob* to set the cooking time you require and then press  to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press  to confirm and start the function.

Note: During cooking, you can adjust the cooking time by turning the *knob*; each time you press , the cooking time increases by 30 seconds.

QUICK HEAT


Select the function, then use the *knob* to set the target temperature you require and press  to confirm and start the function.





When the oven reaches the target temperature a buzzer sound.

Please note: It is advisable to do not put the food into the oven before the end of this function.


3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press  to activate the function.

Every time the  button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds.

Please note: You can press  at any time to pause the function that is currently active.


. QUICK START

When the oven is switched off, it is possible to press  to activate cooking with the microwave function set at full power (1000 W) for 30 seconds.

. SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally.



Open and close the door, then press  to start the function.

4. PAUSE

To pause an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

To start it up again, close the door and press .


AUTOMATIC PAUSE

(STIR OR TURN THE FOOD)

Certain functions will pause to allow you to turn or stir the food.



Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform before


closing the door again and pressing  to continue with cooking.

Please note: When using the "Dynamic Defrost" functions, the function will start again automatically after two minutes, even if you have not turned or stirred the food.

5. COOKING END TIME

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



To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

. COOLING DOWN


When a function with hot air is finished, the appliance may carry out a cooling procedure. The display shows "Cool On".

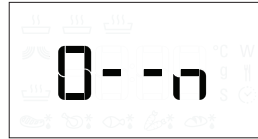


After this procedure, the oven automatically switches off.


Please note: the cooling procedure can be interrupted by opening the door and will be eventually reactivated, if needs, by closing it again

. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold  for at least 5 seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing and holding .










COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	PREHEAT	TEMP. (°C)	POWER (W)	DURATION	ACCESSORIES
Leavened cakes		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Filled pies (cheesecake, strudel, apple tart)		Yes	160-190	-	35-70	
Cookies		Yes	170-180	-	10-20	
Meringues		Yes	100-120	-	40-50	
Rolls		Yes	210-220	-	10-12	
Bread Loaf		Yes	180-200	-	30-35	
Pizza / Pie		Yes	190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 Kg)		-	-	-	14-16	
Savoury pies (vegetable pie, quiche Lorraine)		Yes	180-190	-	40-55	
Quiche lorraine (1-1,2 Kg)		-	-	-	18-20	
Lasagna / Baked pasta		-	-	350-500	15-40	
Roast lamb / Veal /Roastbeef (1,3-1,5 Kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Roastbeef - medium (1,3-1,5 Kg)		-	170-180	-	40-60*	
Roast Chicken / Rabbit / Duck (whole 1-1,2 Kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Chicken / Rabbit / Duck (fillets/pieces 0,4-1 Kg)		-	-	350-500	20-40*	
		-	-	-	12-18	
Baked fish (whole)		-	-	160-350	20-40	
Fish fillets / slices		Yes	-	-	15-30*	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgette, aubergines...)		-	-	500-650	25-50	
Toast		-	-	-	3-6	
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	-	-	20-40*	
Sausages / Hamburger (0,2-1 Kg)		Yes**	-	-	6-16	
Baked potatoes		-	-	350-500	20-40*	
Potatoes wedges (0,3-0,8 Kg)		-	-	-	10-20	
Baked fruit		-	-	160-350	15-25	
Vegetable gratin		-	-	-	15-25	
Fried vegetables (0,3-0,8 Kg)		Yes**	-	-	8-18	

* Turn the food halfway through cooking

** Preheat the Crisp plate for 3-5 minutes

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Download the Use and Care Guide from docs.bauknecht.eu to consult the table of tested recipes, which has been compiled for the certification authorities in accordance with the IEC 60350 standard

FUNCTIONS	Crisp 	Forced air 	Forced air + MW 	Grill 	Grill + MW 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	Wire rack 	Rectangular baking tray 	Crisp plate 	

CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the door glass 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.


ACCESSORIES

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




Download the Use and Care Guide at docs.bauknecht.eu for more information

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for 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 oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold  .
The display shows the letter "F" followed by a letter or number.	Software fault.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".

PRODUCT FICHE

 [www](https://www.bauknecht.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website docs.bauknecht.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

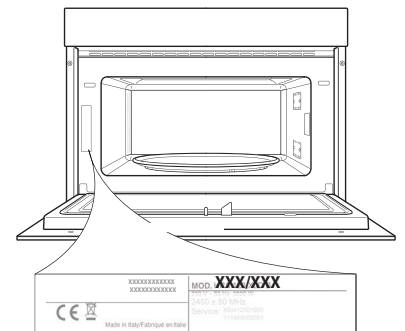
>  [www](https://www.bauknecht.eu) Download the Use and Care Guide from our website docs.bauknecht.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



400010904788/B

Printed in Italy

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

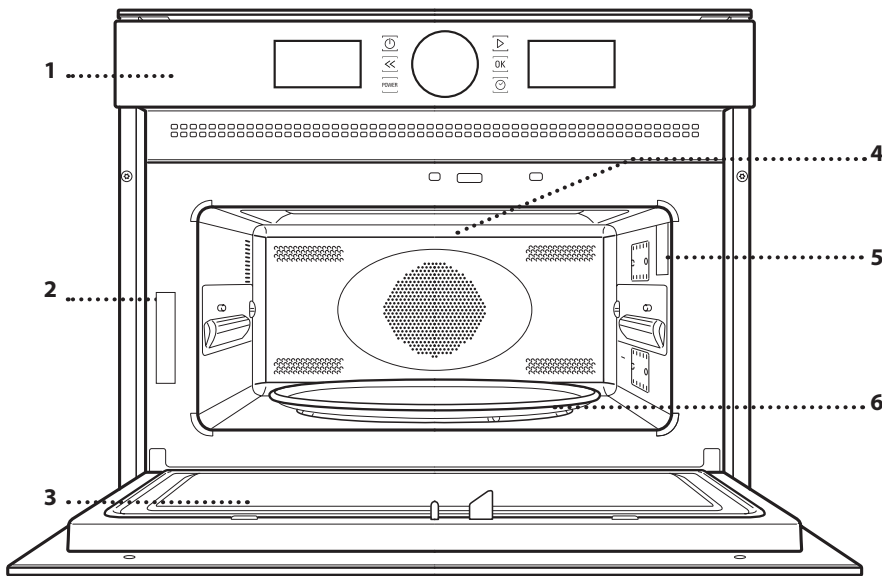
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.bauknecht.eu/register



Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.bauknecht.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.

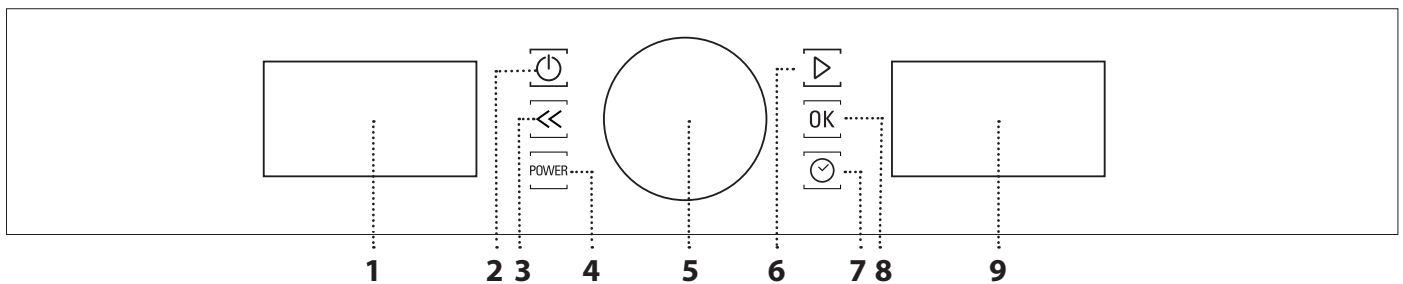
! Lire attentivement les consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant rond (invisible)
3. Plaque signalétique
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/gril
6. Éclairage
7. Plaque tournante

PANNEAU DE COMMANDE



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. TABLE DE CUISSON

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

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

4. PUISSANCE

Pour régler la puissance du micro-onde.

5. BOUTON

Pour naviguer entre les fonctions, ainsi que pour changer le temps et les paramètres de temps de cuisson.

6. DÉBUT

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

7. HEURE

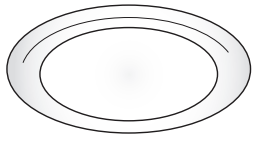
Pour régler le temps ainsi que pour régler ou ajuster le temps de cuisson.

8. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection ou les réglages d'une fonction.

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

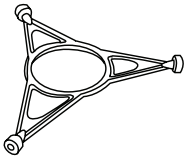
PLAQUE TOURNANTE



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson. La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les

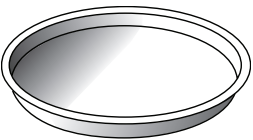
autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

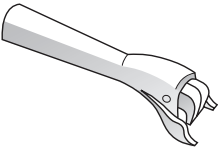
PLAT CRISP



Utiliser seulement avec la fonction correspondante. Le plat Crisp doit être placé au centre de la plaque tournante en verre, et peut être préchauffé lorsqu'il est vide en utilisant la

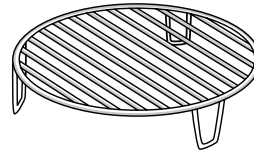
fonction spéciale prévue à cet effet uniquement. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

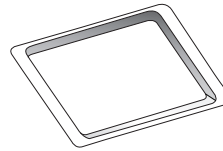
GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus près de la grille pour un dorage parfait de votre plat. Placez la grille métallique sur la plaque tournante en vous assurant

qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE

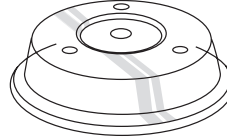


Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-

ondes. Insérez la plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson.

Veillez noter: Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque à pâtisserie rectangulaire.

COUVERCLE (SUR CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)



Utile pour couvrir les aliments lors de la cuisson ou lorsqu'on les réchauffe dans le four à micro-ondes. Le couvercle réduit les éclaboussures, garde les aliments

tendres, et peut aussi être utilisé pour créer un deuxième niveau de cuisson. Ne l'utilisez pas pour la cuisson à convection ou toutes les fonctions avec le gril (incluant « Dynamic Crisp »).

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.






Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

**FONCTIONS AUTOMATIQUES**

Avec les fonctions automatiques, 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. La durée totale n'inclut pas les phases de préchauffage.






**REHEAT DYNAMIC**

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.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
 1	ASSIETTE À DÎNER	250 - 500 g
 2*	PLAT SURGELÉ	250 - 500 g
 3*	LASAGNES SURGELÉES	250 - 500 g
 4	SOUPES	200 - 800 g
 5	BOISSONS	1 - 5 dl






**COOK DYNAMIC**

Pour cuire des aliments rapidement tout en obtenant d'excellents résultats. Utilisez un plat résistant à la chaleur allant au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
 1	POMMES DE TERRES CUITES (Tournez lorsque vous y êtes invités)	(200 g - 1 kg)
 2	LÉGUMES FRAIS (Coupez en morceaux de taille identique et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrir)	200 - 800 g
 3*	LÉGUMES SURGELÉS (Tournez lorsque vous y êtes invité. Couvrir)	200 - 800 g
 4	LÉGUMES EN CONSERVE	200 - 600 g
 5	POPCORN	100 g

**CRISP DYNAMIC**

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.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
 1*	Frites (étendre en une seule couche et saupoudrer de sel avant de les faire cuire)	200 - 600 g
 2*	PIZZA, PÂTE FINE	200 - 500 g
 3*	PIZZA, CROÛTE ÉPAISSE	300 - 800 g
 4*	AILES DE POULET, MORCEAUX DE POULET (Huilez légèrement la plaque)	200 - 600 g
 5*	BÂTONNETS DE POISSON (Le plat Crisp doit être préchauffé)	200 - 600 g

Accessoires recommandés : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

**MICRO-ONDES**

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

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

**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 d'autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments.

Accessoires recommandés : Plaque de cuisson rectangulaire, grille métallique.



CRISP DYNAMIC

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

Accessoires nécessaires : Plat crisp, poignée pour le plat crisp








DEFROST DYNAMIC

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids.

Placez les aliments directement sur la plaque tournante en verre.

Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
 1*	VIANDE (mince, côtelettes, biftecks, rôtis)	100 g - 2 kg
 2*	VOLAILLE (poulet entier, morceaux, filets)	100 g - 2,5 kg
 3*	POISSON (entier, darnes, filets)	100 g - 1,5 kg
 4*	LÉGUMES (macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc.)	100 g - 1,5 kg
 5*	PAIN (pains, petits pains, brioches)	100 g - 1 kg



FONCTIONS MANUELLES



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant la cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.



CHALEUR PULSÉE + MO

Pour préparer des plats en peu de temps.

Accessoires recommandés : grille métallique



GRIL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes.

Accessoires recommandés : grille métallique



GRIL + MICRO-ONDES

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

Accessoires recommandés : grille métallique



TURBO GRILL

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

Accessoires recommandés : grille métallique



TURBO GRIL + MW

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments en combinant les fonctions de four à micro-ondes, gril, et convection.

Accessoires recommandés : grille métallique

PREMIÈRE UTILISATION

. RÉGLAGE DE L'HEURE


Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.



Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure et ensuite appuyez sur **OK** pour confirmer.





Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes et appuyez sur **OK** pour confirmer.

Veillez noter: Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut. Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

UTILISATION QUOTIDIENNE


1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur  pour allumer le four. Tournez le *bouton* pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur  pour confirmer et accéder au menu de la fonction.



Tournez le *bouton* pour sélectionner les sous-fonctions disponibles sur l'écran à droite puis appuyez sur  pour confirmer.



2. RÉGLAGE D'UNE FONCTION

. FONCTIONS AUTOMATIQUES/DYNAMIC DEFROST

CATÉGORIE D'ALIMENTS

Une fois que vous avez choisi une des fonctions automatiques, vous devrez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous cuisez.





Quand l'  icône clignote, tournez le bouton pour sélectionner la catégorie que vous souhaitez, puis appuyez sur  pour confirmer.

POIDS

Pour atteindre les meilleurs résultats, les fonctions automatiques (et Dynamic Defrost) nécessitent que vous entriez le poids de l'aliment, en choisissant parmi les paramètres par défaut : le four calculera la durée idéale de fonctionnement de la fonction pour chaque catégorie d'aliment.





Quand le paramètre par défaut apparaît sur l'écran et que l'  icône clignote, tournez le bouton pour régler le poids, puis appuyez sur  pour confirmer.


. FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

PUISSANCE DES MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE






Lorsque que le voyant  clignote à l'écran, tournez le bouton pour ajuster le réglage et appuyez sur  pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent (si possible).


Veillez noter: Une fois que la fonction a été activée, la puissance peut être modifiée en appuyant sur  pour accéder au menu des réglages, puis en tournant le *bouton* pour modifier le réglage.

DURÉE




Lorsque que le voyant  clignote à l'écran, utilisez le bouton pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, puis appuyez sur  pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyer sur  pour confirmer et lancer la fonction.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson en tournant le bouton ; à chaque fois que vous appuyez sur , le temps de cuisson augmente de 30 secondes.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE


Sélectionnez la fonction, utilisez ensuite le bouton pour régler la température désirée et appuyez sur  pour confirmer et lancer la fonction.





Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.

Veillez noter: Nous vous conseillons de ne pas placer les aliments dans le four avant la fin de cette fonction.


3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur  pour lancer la fonction.

Chaque fois que vous appuyez sur la touche , la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires.

Veillez noter: Vous pouvez appuyer sur  à tout moment pour interrompre la fonction en cours.


. DÉMARRAGE RAPIDE

Lorsque le four est éteint, il est possible d'appuyer sur  pour activer la cuisson avec la fonction micro-ondes réglée à pleine puissance (1000 W) pendant 30 secondes.

.VERROU DE SÉCURITÉ

Cette fonction est activée automatiquement pour empêcher d'allumer le four accidentellement.



Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur  pour lancer la fonction.

4. PAUSE


Pour interrompre une fonction, pour brasser ou retourner les aliments par exemple, ouvrez simplement la porte.

Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur .

PAUSE AUTOMATIQUE (AGITER OU TOURNER L'ALIMENT)

Certaines fonctions vont s'interrompre pour vous permettre de tourner ou de brasser les aliments.




Une fois que la fonction est interrompue, ouvrez la porte et tournez ou brassez les aliments (selon le cas), avant de refermer la porte et appuyer sur  pour continuer la cuisson.

Veillez noter: Lorsque vous utilisez les fonctions « Dynamic Defrost », la fonction redémarrera automatiquement après deux minutes, même si vous n'avez pas retourné ou brassé l'aliment.

5. HEURE DE FIN DE CUISSON

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



Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .

. REFROIDISSEMENT


Lorsque la fonction avec air chaud est complétée, l'appareil exécute une procédure de refroidissement. L'écran affiche « Cool On (Refroidissement en cours) ».

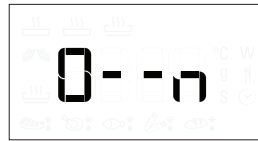


Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

Veillez noter: la procédure de refroidissement peut être interrompue en ouvrant la porte et, le cas échéant, à nouveau activée en fermant la porte.

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les touches, appuyez sur  pour au moins 5 secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.







































































Veillez noter: Le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être arrêté à tout moment en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée.










TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	FONCTION	PRÉ-CHAUFFER	TEMP. (°C)	PUISSANCE (W)	DURÉE	ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		-	160 - 180	-	30-60	 
		-	160 - 180	90	25-50	 
Tartes garnies (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160-190	-	35-70	 
Biscuits		Oui	170-180	-	10-20	
Meringues		Oui	100-120	-	40-50	
Petits pains		Oui	210-220	-	10-12	
Pain		Oui	180-200	-	30-35	
Pizza / Tarte		Oui	190-220	-	20-40	
Pizza (0,4 - 0,5 kg)		-	-	-	14-16	
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	180-190	-	40-55	 
Quiche lorraine (1 - 1,2 kg)		-	-	-	18-20	
Lasagnes/pâtes au four		-	-	350-500	15-40	 
Rôti d'agneau ou de veau / Rôti de bœuf (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	 
		-	160-180	160	50-70*	 
Rôti de bœuf, à point (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	 
Poulet rôti/lapin/canard (entier 1 - 1,2 Kg)		-	210-220	-	50-70*	 
		-	210-220	350	45-60*	 
Poulet / Lapin / Canard (filets/pièces 0,4 - 1g)		-	-	350-500	20-40*	 
		-	-	-	12-18	
Poisson au four (entier)		-	-	160-350	20-40	 
Filets/tranches de poisson		Oui	-	-	15-30*	 
Légumes farcis (tomates, courgette, aubergines...)		-	-	500-650	25-50	 
Toast		-	-	-	3-6	
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	-	-	20-40*	
Saucisses / hamburgers (0,2 - 1 kg)		Oui**	-	-	6-16	
Pommes de terre au four		-	-	350-500	20-40*	
Pommes de terre en quartier (0,3 - 0,8 kg)		-	-	-	10-20	
Fruits cuits		-	-	160-350	15-25	 
Gratin de légumes		-	-	-	15-25	 
Légumes frits (0,3 - 0,8 kg)		Oui**	-	-	8-18	

* Retournez l'aliment à mi-cuisson

** Préchauffez le plat Crisp de 3 à 5 minutes

 www.docs.bauknecht.eu Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur [docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) pour le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350

FONCTIONS	Crisp 	Chaleur pulsée 	Chaleur pulsée + MO 	Gril 	Gril + Micro-ondes 
ACCESSOIRES	Plat résistant à la chaleur/récipient allant au four à micro-ondes 	Grille métallique 	Plaque de cuisson rectangulaire 	Plat Crisp 	

NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.

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

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou si en cas de déversement, enlevez la plaque tournante et son support et nettoyez 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.


ACCESSOIRES

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.


GUIDE DE DÉPANNAGE




Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à docs.bauknecht.eu pour plus d'information

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne 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.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou maintenez  .
L'écran affiche la lettre « F » suivie d'une lettre ou d'un chiffre.	Erreur de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».

FICHE TECHNIQUE

 La fiche technique de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées sur notre site Web docs.bauknecht.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.bauknecht.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.

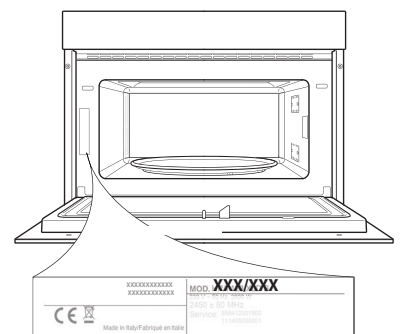


> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente



CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400010904788/B

Printed in Italy

SNELLE REFERENTIE GIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

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

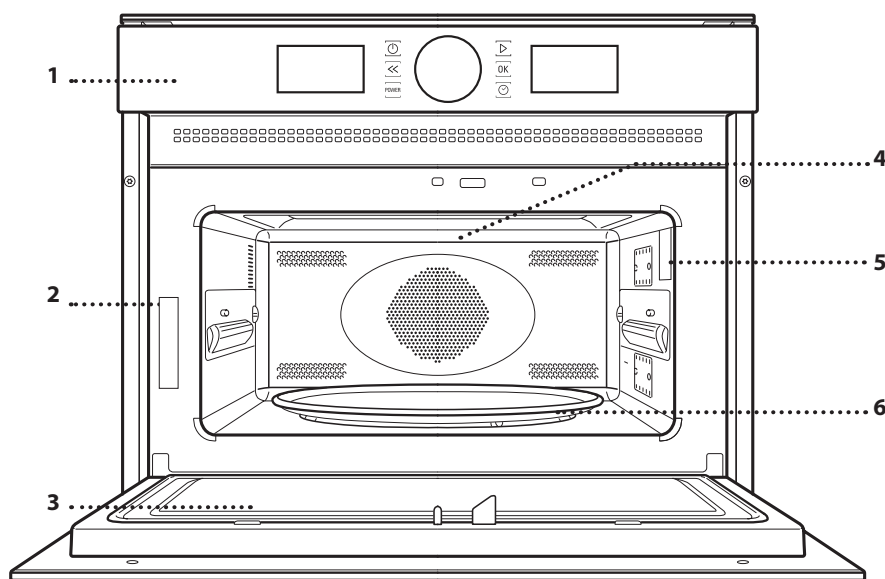


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.bauknecht.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



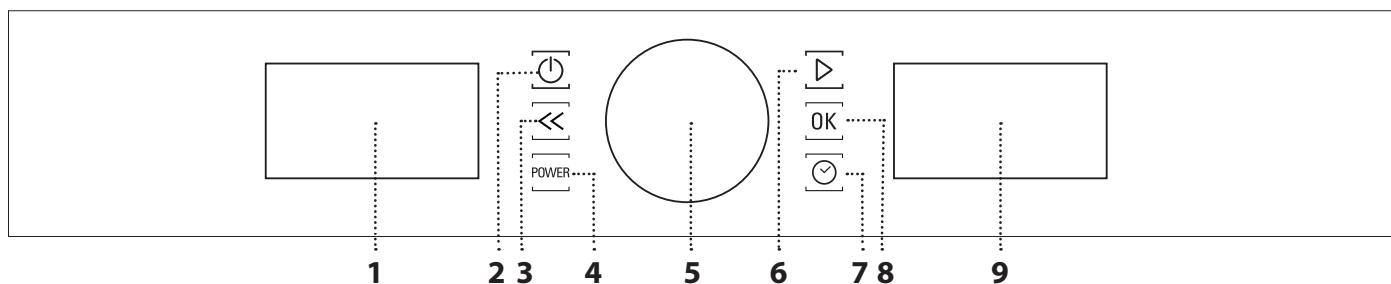
**Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor
Gezondheid en Veiligheid.**

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BEDIENINGSPANEEL



1. LINKER DISPLAY

2. ON/OFF

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

3. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

4. VERMOGEN

Voor het instellen van het vermogen van de magnetron.

5. KNOP

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

6. START

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

7. TIJD

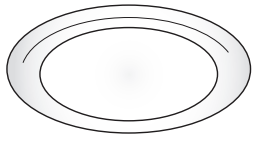
Voor het instellen van de tijd ofwel het instellen of aanpassen van de bereidingstijd.

8. BEVESTIG

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

9. RECHTER DISPLAY

DRAAIPLATEAU

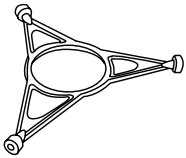


Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt.

Het draaiplateau moet altijd als

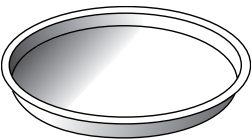
basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

PLATEAUDRAGER



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

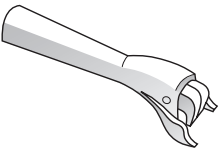
CRISPERPLAAT



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

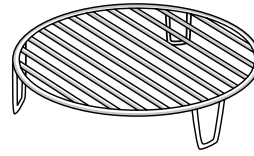
voorverwarmd wanneer deze leeg is, de speciale functie wordt uitsluitend voor dit doel gebruikt. Zet de quiche rechtstreeks op de crisperplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISP-PLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

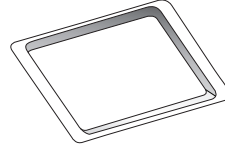
ROOSTER



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

contact met andere oppervlakken komt.

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT

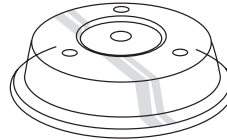


Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; het mag nooit in combinatie met de magnetron

worden gebruikt. Plaats de plaat horizontaal en laat het rusten op het rooster in de ovenruimte.

Let op: Wanneer de rechthoekige bakplaat wordt gebruikt hoeven het draaiplateau en de steun niet verwijderd te worden.

DEKSEL (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)



Nuttig voor het bedekken van voedsel tijdens het bereiden of opwarmen in de magnetron. Het deksel vermindert spatten, houdt het voedsel vochtig en kan ook

worden gebruikt om twee bereidingsniveaus te creëren. Het is niet geschikt voor gebruik bij convectiebakken of met een van de grillfuncties (inclusief "Dynamic Crisp").

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt. Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron en bestand tegen oventemperaturen.

Er mogen nooit metalen schalen voor voedsel of drank voor bereiding in de magnetron worden gebruikt.

Altijd zorgen dat de voedingsmiddelen en accessoires niet in contact met de binnenwanden van de oven komen.






Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Let op dat het draaiplateau niet losraakt bij het plaatsen of verwijderen van andere accessoires.

**AUTOMATISCHE FUNCTIES**

Met de automatische functies kunt u simpelweg het type en gewicht of de hoeveelheid voedsel selecteren voor het verkrijgen van de beste resultaten. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en ze blijven veranderen wanneer de bereiding vordert. De totale bereidingstijd is exclusief de tijd voor het voorverwarmen.

**REHEAT DYNAMIC**

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn.

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

**COOK DYNAMIC**

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

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

**CRISP DYNAMIC**

Voor het snel opwarmen en bereiden van ingevroren voedsel, en het een goudbruin, knapperig laagje te geven. Gebruik alleen de bijgeleverde crisperplaat bij deze functie. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
 1*	FRIETEN (in een enkele laag uitspreiden en vóór de bereiding met zout bestrooien)	200 - 600 g
 2*	PIZZA, DUNNE BODEM	200 - 500 g
 3*	PIZZA, DIKKE BODEM	300 - 800 g
 4*	KIPVLEUGELS KIPSTUKKEN (Vet de plaat in met een beetje olie)	200 - 600 g
 5*	VISSTICKS (Crisperplaat moet voorverwarmd zijn)	200 - 600 g

Aanbevolen accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat

**MAGNETRON**

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

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

**HETELUCHT**

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

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat/rooster.



CRISP DYNAMIC

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

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat



DEFROST DYNAMIC

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven.

Het voedsel moet rechtstreeks op het glazen draaiplateau worden geplaatst.

Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

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



HANDMATIGE FUNCTIES



SNEL VERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.



HETELUCHT + MG

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden.

Aanbevolen accessoires: rooster



GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien. Voor de beste resultaten de grill 3 à 5 minuten voorverwarmen.

Aanbevolen accessoires: rooster



GRILL + MAGNETRON

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

Aanbevolen accessoires: rooster



TURBO GRILL

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

Aanbevolen accessoires: rooster



TURBOGRILL+MG

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

Aanbevolen accessoires: rooster

EERSTE GEBRUIK

. INSTELLING VAN HET HUIDIGE TIJDSTIP

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



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




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

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE


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

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



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





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

2. EEN FUNCTIE INSTELLEN

. AUTOMATISCHE FUNCTIES/DYNAMIC DEFROST VOEDINGSGROEP

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



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

GEWICHT

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



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


. HANDMATIGE FUNCTIES

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

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

MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR



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


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

DUUR




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

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

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

SNEL VERWARMEN


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




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

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


3. DE FUNCTIE INSCHAKELLEN

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

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

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


. SNEL AAN DE SLAG

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

. VEILIGHEIDSSLOT


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



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

4. PAUZE

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


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

AUTOMATISCHE PAUZE

(HET VOEDSEL DOORROEREN OF OMDRAAIEN)

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




Zodra de oven de bereiding heeft onderbroken opent u de deur en voert u de gevraagde actie uit voordat de deur weer wordt gesloten en u drukt op  om door te gaan met de bereiding.

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

5. EINDE BEREIDINGSDUUR

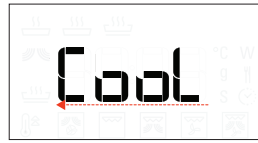
Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



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

. AFKOELEN

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

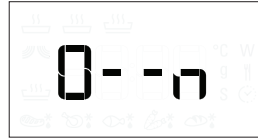


Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

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


. VERGREDELING

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



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

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

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










BEREIDINGSTABEL

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

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

** De Crisp-plaat 3 à 5 minuten voorverwarmen

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

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

REINIGEN

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

Gebruik geen stoomreinigers.

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

OPPERVLAKKEN BINNENKANT EN BUITENKANT

- Reinig de oppervlakken met een vochtige doek. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel.
- Verwijder het draaiplateau en de steun op gezette tijden, of wanneer er vloeistoffen gemorst zijn, om de onderkant van de oven schoon te maken en verwijder alle voedselresten.
- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg: Gebruik deze functie regelmatig.


ACCESSOIRES

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van de crisp-plaat. De crisp-plaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisp-plaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

PROBLEEMOPLOSSING



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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of druk op  .
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een letter of nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op de letter "F".

PRODUCT

 De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van onze website docs.bauknecht.eu

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

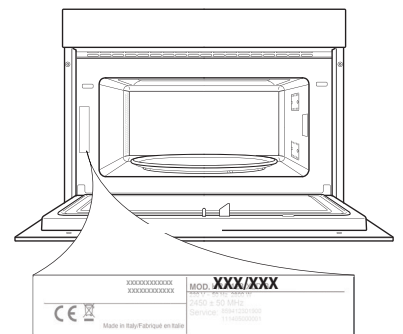
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.bauknecht.eu (u kunt deze QR-code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice

CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTEN SERVICE

Onze contactgegevens staan in de garantiehandleiding. Wanneer u contact opneemt met de Consumentenservice gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



400010904788/B

Printed in Italy

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO BAUKNECHT

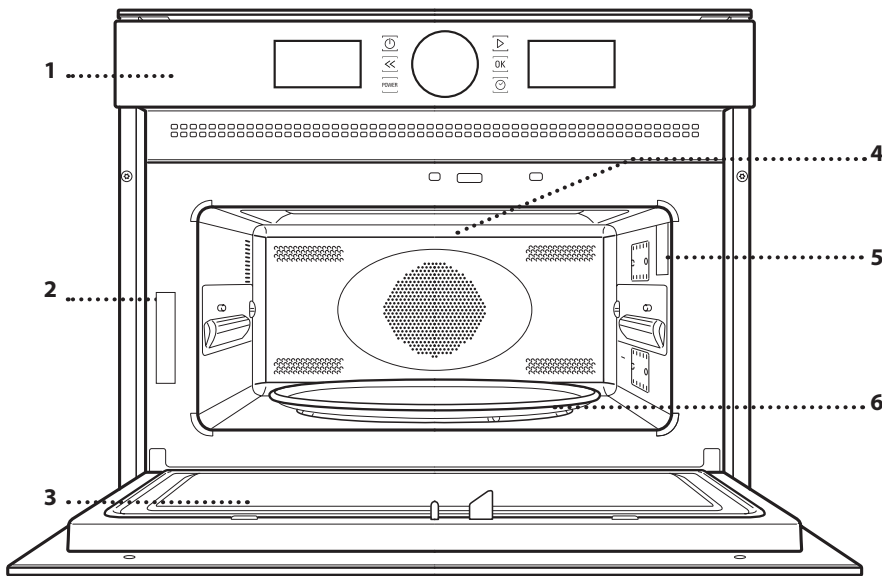
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.bauknecht.eu/register



Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.bauknecht.eu e seguire la procedura indicata sul retro.

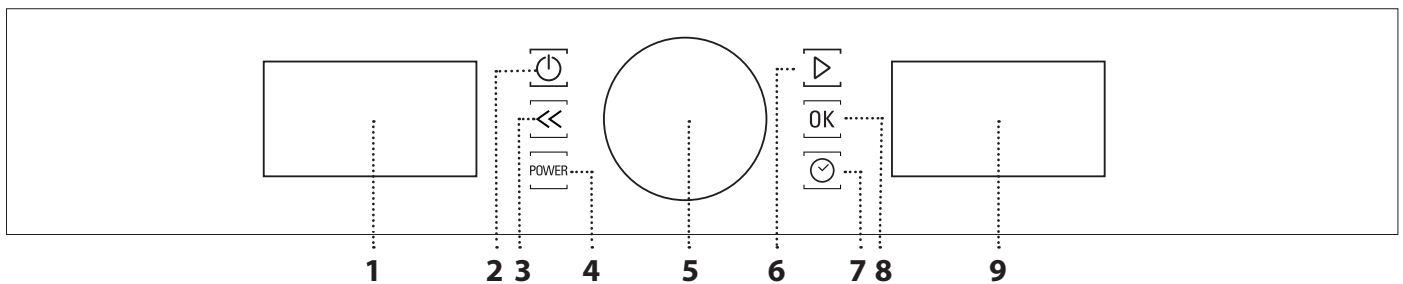
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Targhetta matricola
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Piatto rotante

PANNELLO DI CONTROLLO



1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

2. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o terminare in qualunque momento una funzione attiva.

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

4. POTENZA

Per impostare la potenza delle microonde.

5. MANOPOLA

Per selezionare le varie funzioni e per impostare l'ora e il tempo di cottura.

6. AVVIO

Per avviare le funzioni, confermando i valori impostati.

7. TEMPO

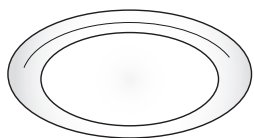
Per impostare l'ora e per regolare il tempo di cottura.

8. CONFERMA

Per confermare una selezione o i valori di una funzione.

9. PARTE DESTRA DEL DISPLAY

PIATTO ROTANTE

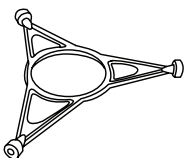


Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura.

Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o

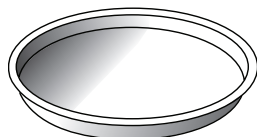
accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

SUPPORTO PIATTO ROTANTE



Il supporto va utilizzato solo per il piatto rotante di vetro, e non come appoggio per gli altri accessori.

PIATTO CRISP

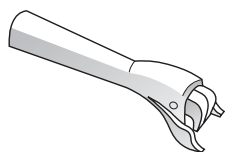


Da utilizzare solo con la funzione designata.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere preriscaldato a vuoto,

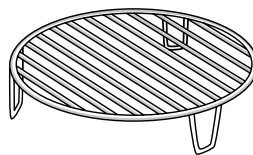
utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



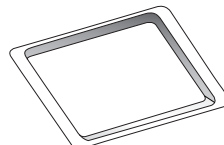
Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

GRIGLIA



Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura. Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

TEGLIA RETTANGOLARE

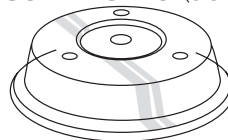


Utilizzare la teglia soltanto con le funzioni che consentono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde. Inserirla

orizzontalmente, appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità.

Nota: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto durante l'utilizzo della teglia rettangolare.

COPERCHIO (SOLO IN ALCUNI MODELLI)



Utile per coprire i recipienti durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli

alimenti e può essere utilizzato anche per creare due livelli di cottura. Non è adatto alle cotture ventilate o che attivano il grill (compreso "Dynamic Crisp").

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e in forno.

Contenitori metallici per cibi o bevande non vanno mai usati durante una cottura a microonde.

Verificare che alimenti e accessori non tocchino le pareti interne del forno.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Fare attenzione a non spostare il piatto rotante dalla sua sede mentre si inseriscono o rimuovono altri accessori.



FUNZIONI AUTOMATICHE

Con le funzioni automatiche è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente i valori ideali, adattandosi continuamente alla cottura in corso. La durata totale non include le fasi di preriscaldamento.



REHEAT DYNAMIC

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1	PIATTI PRONTI	250 - 500 g
2*	SURGELATI MONOPORZIONE	250 - 500 g
3*	LASAGNE SURGELATE	250 - 500 g
4	MINESTRE	200 - 800 g
5	BEVANDE	1 - 5 dl



COOK DYNAMIC

Per ottenere una rapida e ottimale cottura degli alimenti. Utilizzare un contenitore resistente al calore e adatto alla cottura a microonde.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1	PATATE AL FORNO (girare quando viene richiesto)	200 g - 1 kg
2	VERDURE FRESCHE (tagliare a pezzi di pari dimensioni e aggiungere da 2 a 4 cucchiaini di acqua. Coprire)	200 - 800 g
3*	VERDURE SURGELATE (girare quando richiesto. Coprire)	200 - 800 g
4	VERDURE IN SCATOLA	200 - 600 g
5	POPCORN	100 g



CRISP DYNAMIC

Per riscaldare e cuocere rapidamente alimenti surgelati, creando una superficie dorata e croccante. Usare la funzione solo in combinazione con il piatto Crisp in dotazione. Quando richiesto, girare gli alimenti.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1*	PATATINE FRITTE (disposte in un unico strato e salate prima della cottura)	200 - 600 g
2*	PIZZA, Crosta sottile	200 - 500 g
3*	PIZZA, Crosta spessa	300 - 800 g
4*	ALI DI POLLO, PEZZI DI POLLO (ungere leggermente il piatto)	200 - 600 g
5*	BASTONCINI DI PESCE (il piatto Crisp deve essere preriscaldato)	200 - 600 g

Accessorio suggerito: piatto crisp, maniglia per piatto crisp



MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA	CONSIGLIATA PER
900 W	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua
750 W	Cottura di vegetali
650 W	Cottura di carne e pesce
500 W	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sfornati di carne o paste al forno
350 W	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato
160 W	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi
90 W	Ammorbidire il gelato



VENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno tradizionale. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Accessorio suggerito: Teglia/ griglia rettangolare.



CRISP DYNAMIC





Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione richiede esclusivamente l'utilizzo dello speciale piatto Crisp.

Accessori necessari: piatto crisp, maniglia per piatto crisp



DEFROST DYNAMIC

Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Si consiglia di disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Quando richiesto, girare gli alimenti.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1*	CARNE (macinato, cotolette, bistecche, arrosti)	100 g - 2 kg
 2*	POLLAME (pollo intero, a pezzi, filetti)	100 g - 2,5 kg
 3*	PESCE (Intero, tranci, filetti)	100 g - 1,5 kg
 4*	VERDURE (Verdure miste, piselli, broccoli...)	100 g - 1,5 kg
 5*	PANE (Pagnotte, focaccine, panini)	100 g - 1 kg



FUNZIONI MANUALI



RISCALDAMENTO RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.



VENTILATO + MICR.

Per preparare pietanze al forno in breve tempo.

Accessorio suggerito: griglia



GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura. Si raccomanda di preriscaldare il grill per 3-5 minuti.

Accessorio suggerito: griglia



GRILL + MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.

Accessorio suggerito: griglia



TURBO GRILL

Per risultati perfetti, combinando l'azione del grill e del forno ventilato. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Accessorio suggerito: griglia



TURBO GRILL + MICROONDE

Per cuocere e dorare velocemente il cibo combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

Accessorio suggerito: griglia

PRIMO UTILIZZO

. IMPOSTARE L'ORA


Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere **OK** per confermare.





Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Ruotare la manopola di regolazione per impostare i minuti e premere **OK** per confermare.

Note: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto  per almeno 1 secondo e ripetere le operazioni sopra descritte.


dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

USO QUOTIDIANO


1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio: tenere premuto  per accendere il forno. Ruotare la *manopola* per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili e premere  per confermare.



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere  per confermare e accedere al menu delle funzioni.





Ruotare la *manopola* per selezionare le sottofunzioni disponibili sul display di destra e premere  per confermare.

2. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

. FUNZIONI AUTOMATICHE / DYNAMIC DEFROST CATEGORIA DI ALIMENTO

Dopo avere selezionato una funzione automatica, occorre selezionare la categoria di alimenti appropriata.





Quando l'  icona lampeggia, ruotare la *manopola* per selezionare la categoria desiderata e premere  per confermare.

PESO

Per ottenere risultati ottimali con le funzioni automatiche (e Dynamic Defrost), è necessario inserire il peso degli alimenti scegliendo tra le impostazioni predefinite: il forno calcolerà la durata ideale della funzione per la categoria di alimenti selezionata.




Quando sul display compaiono le impostazioni predefinite e l'  icona lampeggia, ruotare la *manopola* per impostare il peso e premere  per confermare.


. FUNZIONI MANUALI

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

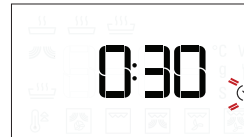
POTENZA / TEMPERATURA MICROONDE






W Quando l'icona lampeggia sul display, ruotare la *manopola* per regolare le impostazioni e premere  per confermare e continuare a modificare le impostazioni che seguono (se possibile).


Nota: dopo avere attivato la funzione, la potenza può essere modificata premendo  per accedere al menu delle impostazioni e ruotando la *manopola* per cambiare il valore impostato.

DURATA




 Quando l'icona lampeggia sul display, utilizzare la *manopola* per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere  per confermare e avviare la funzione.

Nota: dopo l'avvio del forno, il tempo di cottura può essere modificato ruotando la *manopola*; ad ogni pressione di  il tempo di cottura aumenta di 30 secondi.

RISCALDAMENTO RAPIDO


Selezionare la funzione, quindi utilizzare la *manopola* per impostare la temperatura richiesta e premere  per confermare e avviare la funzione selezionata.





Un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata.

Nota: è consigliabile non sistemare il cibo nel forno prima che la funzione selezionata sia conclusa.


3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere  per avviare la funzione.

Ogni pressione successiva del tasto  aumenterà la durata di cottura di ulteriori 30 secondi.

Nota: Premere  per interrompere in ogni momento la funzione attivata.


. AVVIO RAPIDO

A forno spento, premere  per avviare la cottura con la funzione microonde impostata alla potenza massima (1000 W) per 30 secondi.

. BLOCCO DI SICUREZZA


Questa funzione si attiva automaticamente per prevenire un avvio involontario del forno.



Aprire e chiudere la porta, poi premere  per avviare la funzione.

4. PAUSA

Per sospendere una funzione attiva, per esempio per mescolare o girare gli alimenti, è sufficiente aprire la porta.


Per riprendere, chiudere lo sportello e premere .

PAUSA AUTOMATICA

(MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

Alcune funzioni prevedono una pausa per consentire di girare o mescolare gli alimenti.



Quando il forno interrompe la cottura, aprire la porta per eseguire le operazioni indicate, quindi chiuderla e premere  per riprendere al cottura.

Nota: durante la funzione "Dynamic defrost", dopo 2 minuti, anche se gli alimenti non sono stati girati o mescolati la funzione riprenderà automaticamente.

5. TEMPO DI FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine di una cottura.



Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare una nuova durata, quindi premere .

. RAFFREDDAMENTO


Al termine di una funzione con aria calda, il forno può eseguire una procedura di raffreddamento. Sul display viene visualizzato "Raffreddamento attivato".

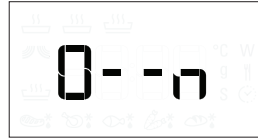


Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.

Nota: la procedura di raffreddamento può essere interrotta aprendo lo sportello e, all'occorrenza, può essere riattivata richiudendo lo sportello.

. BLOCCO A CHIAVE

Per bloccare i tasti, tenere premuto  per almeno 5 secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: il blocco a chiave può essere attivato anche durante la cottura.






























































Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo a lungo .










TABELLA DI COTTURA

CIBO	FUNZIONE	PRERISC.	TEMP. (°C)	POTENZA (W)	DURATA	ACCESSORI
Torte a lievitazione		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di mele)		Si	160-190	-	35-70	
Biscotti		Si	170-180	-	10-20	
Meringhe		Si	100-120	-	40-50	
Panini		Si	210-220	-	10-12	
Pagnotta		Si	180-200	-	30-35	
Pizza / Focaccia		Si	190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 Kg)		-	-	-	14-16	
Torte salate (torta di verdure, quiche lorraine)		Si	180-190	-	40-55	
Quiche lorraine (1-1,2 Kg)		-	-	-	18-20	
Lasagne / Pasta al forno		-	-	350-500	15-40	
Arrosto di agnello / Vitello /Roastbeef (1,3-1,5 Kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Roastbeef - media cottura (1,3-1,5 Kg)		-	170-180	-	40-60*	
Pollo arrosto / coniglio / anatra (intera 1-1,2 Kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Pollo/Coniglio/Anatra (filetti/pezzi 0,4-1 Kg)		-	-	350-500	20-40*	
		-	-	-	12-18	
Pesce al forno (intero)		-	-	160-350	20-40	
Filetti di pesce / tranci		Si	-	-	15-30*	
Verdure ripiene (pomodori, zucchini, melanzane ...)		-	-	500-650	25-50	
Toast		-	-	-	3-6	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	-	-	20-40*	
Salsicce / hamburger (0,2-1 Kg)		Si**	-	-	6-16	
Patate al forno		-	-	350-500	20-40*	
Patate a spicchi (0,3-0,8 Kg)		-	-	-	10-20	
Frutta cotta		-	-	160-350	15-25	
Verdure gratinate		-	-	-	15-25	
Verdure fritte (0,3-0,8 Kg)		Si**	-	-	8-18	

* Girare gli alimenti a metà cottura

** Preriscaldare il piatto crisp per 3-5 minuti

 Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito docs.bauknecht.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350

FUNZIONI	Crisp 	Ventilato 	Ventilato + Micr. 	Grill 	Grill + Microonde 
ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore 	Griglia 	Teglia rettangolare 	Piatto Crisp 	

PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire con panno umido le superfici. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vetro della porta con detersivi liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di traboccamenti, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco: attivare la funzione a intervalli regolari.


ACCESSORI

È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp. Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detersivo neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI




Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da docs.bauknecht.eu

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o tenere premuto  .
Il display mostra la lettera "F" seguita da una lettera o un numero.	Guasto software.	Contattare il Servizio Assistenza di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".

DATI TECNICI

 La scheda tecnica del prodotto con i dati del consumo energetico è scaricabile dal sito web docs.bauknecht.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

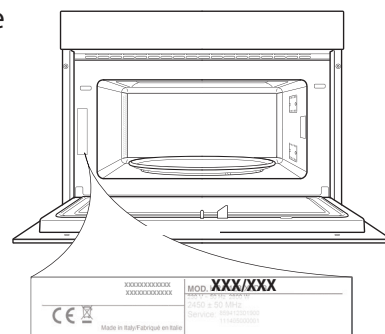
>  Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.bauknecht.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



400010904788/B

Printed in Italy

GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.bauknecht.eu/register

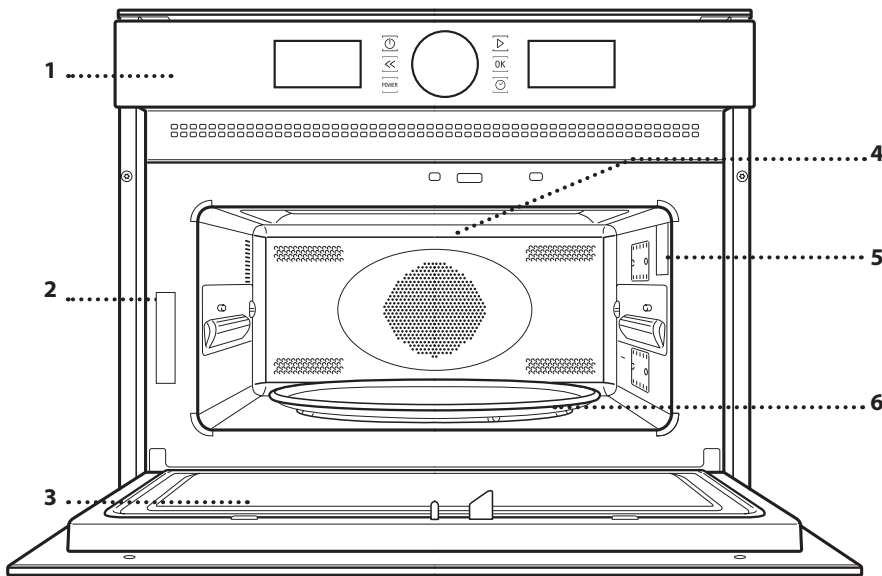


Puede descargar las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web docs.bauknecht.eu siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



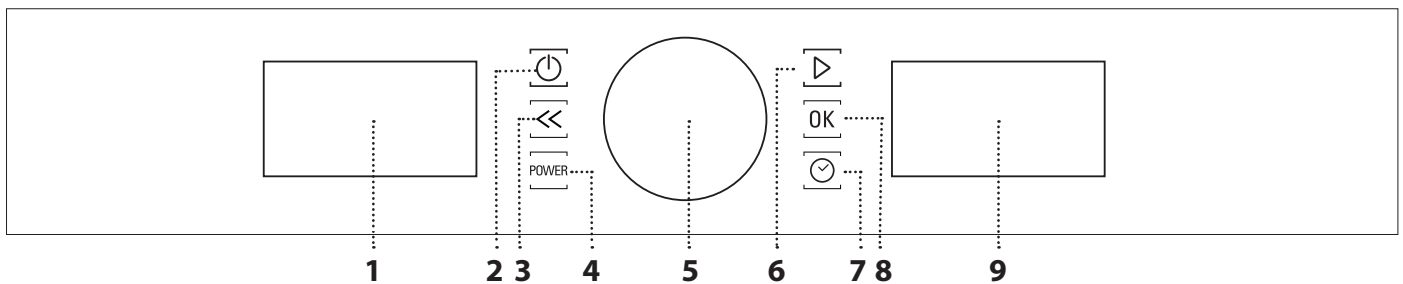
Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Resistencia circular (no visible)
3. Placa de características
4. Puerta
5. Resistencia superior / grill
6. Luz
7. Plato giratorio

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

2. ENCENDIDO/APAGADO

Para encender o apagar el horno y para detener una función activa en cualquier momento.

3. ATRÁS

Sirve para volver al menú anterior.

4. POTENCIA

Para ajustar la potencia del microondas.

5. SELECTOR

Para navegar entre las funciones y cambiar el tiempo y los parámetros del tiempo de cocción.

6. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

7. TIEMPO

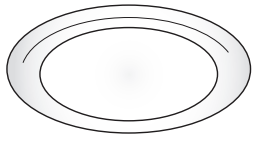
Para configurar la hora y ajustar o modificar el tiempo de cocción.

8. CONFIRMAR

Para confirmar un elemento seleccionado o la configuración de una función.

9. PANTALLA DE LA DERECHA

PLATO GIRATORIO

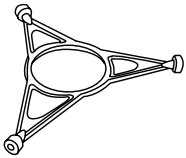


El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción.

El plato giratorio se tiene que usar siempre como base para otros

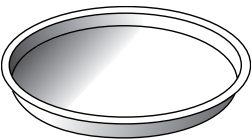
recipientes o accesorios, a excepción de la bandeja pastelera rectangular.

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal. No coloque otros accesorios en el soporte.

BANDEJA CRISP

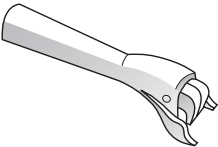


Utilizar solo con la función indicada.

La bandeja Crisp debe colocarse siempre en el centro del plato giratorio y puede precalentarse vacía utilizando la función

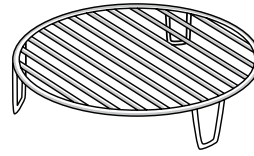
especial para ello. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

ASA DE LA BANDEJA CRISP



Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

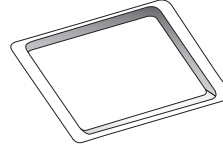
PARRILLA



Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto. Coloque la parrilla en el plato giratorio, asegurándose de que no entre

en contacto con otras superficies.

BANDEJA PASTELERA RECTANGULAR

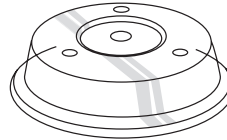


Utilice el plato para hornear rectangular exclusivamente con las funciones que permiten la cocción por convección; No lo utilice nunca en combinación

con el microondas. Introduzca el plato horizontalmente, apoyándolo en la rejilla del compartimento de cocción.

Nota: No es necesario que quite el plato giratorio ni su soporte cuando utilice el plato para hornear.

TAPA (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)



Es útil para cubrir los alimentos cuando se cocina o se calienta en el microondas. La tapa reduce las salpicaduras, mantiene la humedad de los alimentos y

también se puede utilizar para crear dos niveles de cocción. No es apta para utilizarla con las funciones de cocción por convección ni con las funciones de grill (incluyendo "Dynamic Crisp").

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.

Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

Hay varios accesorios disponibles en el mercado. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son aptos para el microondas y resistentes a las temperaturas del horno.

Los contenedores metálicos para alimentos o bebidas no deben utilizarse nunca para la cocción con el microondas.

Asegúrese siempre de que ni los alimentos ni los accesorios entren en contacto con las paredes internas del horno.

Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Tenga cuidado de no desencajar el plato giratorio cuando introduzca o saque otros accesorios.

FUNCIONES



Si desea más información, descárguese la Guía de uso y cuidado en docs.bauknecht.eu para más información








FUNCIONES AUTOMÁTICAS

Con las funciones automáticas, simplemente seleccione el tipo y el peso o la cantidad de alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente la configuración óptima y seguirá cambiándola a lo largo del proceso de cocción. El tiempo total no incluye las fases de precalentamiento.



REHEAT DYNAMIC






Sirve para calentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en una bandeja o plato aptos para microondas.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
 1	BANDEJA DE CENA	250-500 g
 2*	PORCIÓN CONGELADA	250-500 g
 3*	LASAÑA CONGELADA	250-500 g
 4	SOPAS	200-800 g
 5	BEBIDAS	1-5 dl



COOK DYNAMIC

Para cocer rápidamente alimentos y conseguir unos resultados óptimos. Utilice un recipiente resistente al calor y apto para el microondas.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
 1	PATATAS AL HORNO (Gírelas cuando se indique)	200g - 1kg
 2	VERDURAS FRESCAS (Córtelas a trozos del mismo tamaño y añade de 2 a 4 cucharas de agua. Tape)	200-800 g
 3*	VERDURAS CONGELADAS (Gire cuando se indique. Tape)	200-800 g
 4	VERDURAS EN LATA	200-600 g
 5	PALOMITAS	100 g



CRISP DYNAMIC

Para calentar y cocinar rápidamente alimentos congelados y darles un gratinado crujiente. Utilice esta función solamente con la bandeja Crisp. Remueva los alimentos cuando lo indique.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
 1*	PATATAS FRITAS (extiéndalas en una sola capa y añade sal antes de freírlas)	200-600 g
 2*	PIZZA, MASA FINA	200-500 g
 3*	PIZZA, MASA GRUESA	300-800 g
 4*	ALAS DE POLLO, TROZOS DE POLLO (Engrase el plato ligeramente)	200-600 g
 5*	PALITOS DE PESCADO (La bandeja Crisp se tiene que precalentar)	200-600 g

Accesorios recomendados: Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp



MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

POTENCIA	RECOMENDADA PARA
900 W	Calentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua
750 W	Cocción de verduras
650 W	Cocción de carne y pescado
500 W	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno
350 W	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate
160 W	Descongelar alimentos o ablandar mantequilla o queso
90 W	Ablandar helados



AIRE IMPULSADO

Sirve para cocinar platos y obtener un resultado similar al de un horno convencional. Para cocinar ciertos alimentos, se puede emplear el plato para hornear u otros recipientes de cocción aptos para uso en el horno.

Accesorios recomendados: Plato para hornear rectangular/parrilla.



CRISP DYNAMIC

Para dorar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Esta función se debe utilizar solamente con la bandeja Crisp especial.

Accesorios necesarios: Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp



DEFROST DYNAMIC

Para descongelar rápidamente diversos tipos de alimentos simplemente especificando su peso.

Los alimentos deben colocarse directamente en el plato giratorio.

Remueva los alimentos cuando lo indique.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
 1*	CARNE (carne picada, chuletas, filetes, asados)	100 g-2 kg
 2*	AVES (pollo entero, en trozos o filetes)	100 g-2,5 kg
 3*	PESCADO (entero, lomos, filetes)	100 g-1,5 kg
 4*	VERDURAS (verduras variadas, guisantes, brócoli, etc.)	100 g-1,5 kg
 5*	PAN (cortado, panes, bollos)	100 g-1 kg



FUNCIONES MANUALES



CALOR RÁPIDO

Para calentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción. Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno.



AIRE FORZADO + MICROONDAS

Para preparar platos de horno en poco tiempo.

Accesorios recomendados: parrilla



GRILL

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción. Para obtener los mejores resultados, precaliente el grill durante 3-5 minutos.

Accesorios recomendados: parrilla



GRILL + MICROONDAS

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.

Accesorios recomendados: parrilla



TURBO GRILL

Para lograr un resultado perfecto, combinando las funciones de grill y convección del horno. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Accesorios recomendados: parrilla



TURBO GRILL + MO

Para cocinar y dorar rápidamente, combinando las funciones de microondas, grill y convección.

Accesorios recomendados: parrilla

PRIMER USO

. AJUSTE DE LA HORA


La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora.



Los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear: Gire el *selector de ajuste* para establecer la hora y pulse **OK** para confirmar.





Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Gire el *selector de ajuste* para establecer los minutos y pulse **OK** para confirmar.

Nota: Para *cambiar* la hora más adelante, mantenga pulsado  durante como mínimo un segundo con el horno apagado y repita el procedimiento anterior. Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.


USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Mantenga pulsado  para encender el horno.

Gire el *selector* para ver las funciones principales disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse .



Para seleccionar una subfunción (en caso de que la haya), seleccione la función principal y después pulse  para confirmar e ir al menú de la función.



Gire el *selector* para seleccionar una de las subfunciones disponibles en la parte derecha de la pantalla y después pulse  para confirmar.



2. PROGRAMAR UNA FUNCIÓN

. FUNCIONES AUTOMÁTICAS / DYNAMIC DEFROST

TIPO DE ALIMENTO

Cuando escoja una de las funciones automáticas, tendrá que seleccionar una categoría para los alimentos que cocine.





Cuando el icono  parpadee, gire el selector para seleccionar la categoría deseada y confírmela pulsando .

PESO

Para conseguir los mejores resultados, las funciones automáticas (y Dynamic Defrost) requieren que introduzca el peso de los alimentos seleccionando entre los ajustes preestablecidos: el horno calculará la duración ideal de la función en uso para cada tipo de alimento.





Cuando los valores preestablecidos aparezcan en pantalla y el icono  parpadee, gire el selector para programar el peso y después pulse  para confirmar.


. FUNCIONES MANUALES

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

POTENCIA DEL MICROONDAS / TEMPERATURA






Cuando el icono  parpadee en la pantalla, gire el *selector* para ajustar la configuración, pulse  para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).


Nota: Una vez activada la función, la potencia se puede modificar pulsando  para acceder al menú de configuración y después girando el *selector* para cambiar la configuración.

DURACIÓN




Cuando el icono  parpadee en la pantalla, utilice el selector para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar.

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse  para confirmar e iniciar la función.

Nota: Durante la cocción, puede ajustar la configuración girando el selector cada vez que pulse , el tiempo aumenta en 30 segundos.

CALOR RÁPIDO


Seleccione la función, a continuación utilice el selector para programar la temperatura deseada y pulse  para confirmar e iniciar la función.




Cuando el horno alcanza la temperatura programada, se emite una señal acústica.

Nota: Se aconseja no colocar los alimentos en el horno antes del final de esta función.


3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse  para activar la función.

Cada vez que pulse el botón , el tiempo de cocción se incrementará en otros 30 segundos.

Nota: Puede pulsar  en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.


. INICIO RÁPIDO

Cuando el horno está apagado, se puede pulsar  para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (1000 W) durante 30 segundos.

. BLOQUEO DE SEGURIDAD


Esta función se activa automáticamente para evitar la activación accidental del horno.



Abra y cierre la puerta, y pulse  para activar la función.

4. PAUSA

Para detener una función activa, por ejemplo para mover o girar la comida, solamente tendrá que abrir la puerta.


Para reanudar la función, cierre la puerta y pulse .

PAUSA AUTOMÁTICA

(REMUEVA O GIRE LOS ALIMENTOS)

Algunas funciones se detendrán para que pueda remover o girar los alimentos.




Cuando el horno se haya detenido, abra la puerta y lleve a cabo la acción que se le solicite antes de volver a cerrar la puerta y pulsar  para continuar la cocción.

Nota: Cuando utilice la función «Dynamic Defrost», la función se reiniciará automáticamente al cabo de dos minutos, aunque no haya girado o removido el alimento.

5. HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Para alargar el tiempo de cocción sin cambiar los ajustes, gire el selector para programar un nuevo tiempo de cocción y pulse .

. ENFRIAMIENTO


Cuando finaliza una función con aire caliente, el aparato puede realizar un ciclo de enfriamiento. La pantalla muestra el mensaje «Cool on» (enfriando).

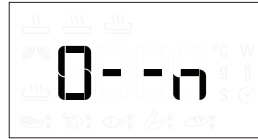


Tras finalizar dicho ciclo el horno se apaga de forma automática.

Nota: el proceso de enfriamiento se puede interrumpir abriendo la puerta y se puede reanudar, si es necesario, volviéndola a cerrar.

. BLOQUEO DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  durante al menos 5 segundos.



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.











































































Nota: El bloqueo de teclas también se puede activar mientras la cocción esté en proceso. Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento pulsando el botón .










TABLA DE COCCIÓN

ALIMENTO	FUNCIÓN	PRECA- LENTAR	TEMP. (°C)	POTENCIA (W)	DURACIÓN	ACCESORIOS
Bizcochos		-	160 - 180	-	30-60	 
		-	160 - 180	90	25-50	 
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160-190	-	35-70	 
Galletas		Sí	170-180	-	10-20	
Merengues		Sí	100-120	-	40-50	
Bollos		Sí	210-220	-	10-12	
Barra de pan		Sí	180-200	-	30-35	
Pizza/Empanada		Sí	190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	-	14-16	
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche Lorraine)		Sí	180-190	-	40-55	 
Quiche lorraine (1-1,2 kg)		-	-	-	18-20	
Lasaña/pasta al horno		-	-	350-500	15-40	 
Cordero o ternera asados / Rosbif (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	 
		-	160-180	160	50-70*	 
Rosbif: al punto (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	 
Pollo/conejo/pato asado (entero 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	 
		-	210-220	350	45-60*	 
Pollo / conejo / pato (filetes/trozos 0,4-1 kg)		-	-	350-500	20-40*	 
		-	-	-	12-18	
Pescado al horno (entero)		-	-	160-350	20-40	 
Filetes/rodajas de pescado		Sí	-	-	15-30*	 
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas...)		-	-	500-650	25-50	 
Tostada		-	-	-	3-6	
Embutidos, brochetas, costillas, hamburguesas		-	-	-	20-40*	
Salchichas / Hamburguesas (0,2-1 kg)		Sí**	-	-	6-16	
Patatas asadas		-	-	350-500	20-40*	
Patatas en cuña (0,3-0,8 kg)		-	-	-	10-20	
Fruta asada		-	-	160-350	15-25	 
Verduras gratinadas		-	-	-	15-25	 
Verduras fritas (0,3-0,8 kg)		Sí**	-	-	8-18	

* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Precaliente el plato crisp de 3 a 5 minutos

 www.bauknecht.eu Descargue la Guía de uso y cuidado en www.bauknecht.eu, donde encontrará la tabla de las recetas probadas recogida por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350

FUNCIÓNES	Crisp 	Aire impulsado 	Aire impuls. + MO 	Grill 	Grill + Microondas 
ACCESORIOS	Plato resistente al calor/contenedor apto para el microondas 	Parrilla 	Bandeja pastelera rectangular 	Bandeja crisp 	

LIMPIEZA

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- A intervalos regulares o si se derrama algo, retire el plato giratorio y el soporte para limpiar el fondo del horno, retirando todos los restos de alimentos.
- No es necesario limpiar la resistencia del grill puesto que el calor intenso quemará toda la suciedad: Utilice esta función con regularidad.


ACCESORIOS

Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas a excepción de la bandeja Crisp. La bandeja Crisp se tiene que limpiar con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Espere siempre a que la bandeja Crisp se enfríe antes de limpiar nada.


RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS




Si desea más información, descárguese la Guía de uso y cuidado en docs.bauknecht.eu para más información

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de enfriamiento activo.	Abra la puerta o mantenga pulsado  .
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F».

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 www La ficha del producto con los datos de energía de este aparato se puede descargar en el sitio web docs.bauknecht.eu

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

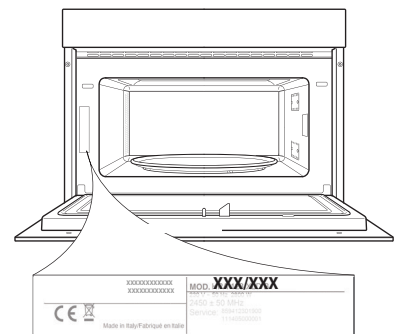
>  www Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web docs.bauknecht.eu (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



400010904788/B

Printed in Italy