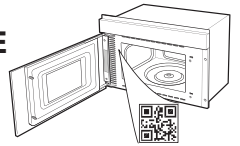




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

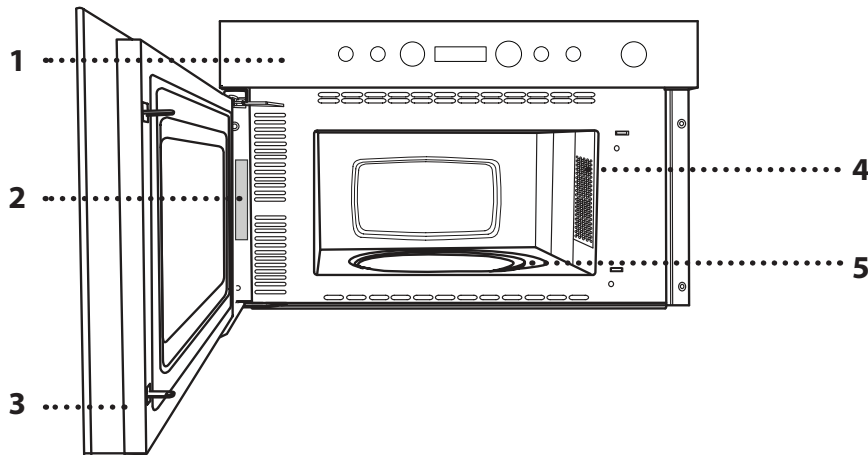
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.bauknecht.eu/register an

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



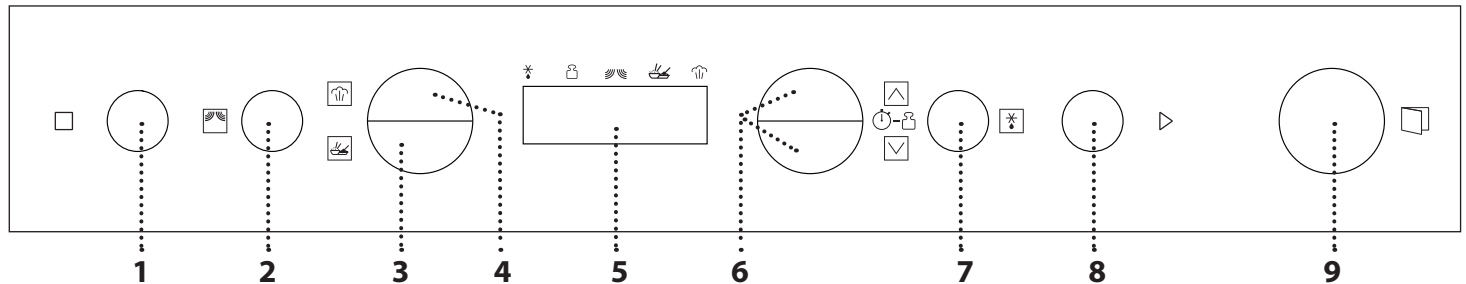
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Typenschild (nicht entfernen)
3. Tür
4. Beleuchtung
5. Drehteller

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. STOP

Zum Stoppen einer Funktion oder eines akustischen Signals, zum Löschen von Einstellungen und Ausschalten des Ofens.

2. MIKROWELLENFUNKTION/ LEISTUNGSSTUFE

Zur Auswahl der Mikrowellenfunktion und zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe.

3. REIS & PASTA FUNKTION

4. DAMPF-FUNKTION

5. DISPLAY

6. + / - TASTEN

Zum Anpassen der Einstellungen einer Funktion (z.B. Länge, Gewicht).

7. JET DEFROST FUNKTION

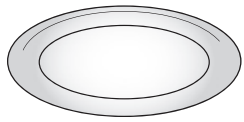
8. START

Für den Start einer Funktion.

9. TÜRÖFFNUNGSTASTE

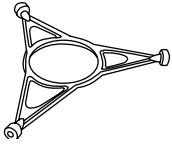
ZUBEHÖR

DREHTELLER



Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Der Drehteller muss stets als Bodenplatte für andere Behälter oder Zubehöerteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



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

Die Anzahl und Art der Zubehöerteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

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.

FUNKTIONEN



MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

LEISTUNGSSTUFE (W)	EMPFOHLEN FÜR
750	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt oder Fleisch und Gemüse.
500	Garen von Fisch, Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelauflauf.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Aufweichen von Butter und Käse.
0	Nur bei Verwendung des Kurzzeitweckers.



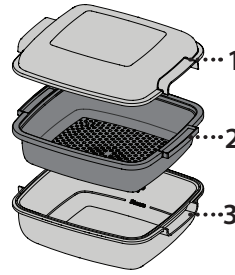
DAMPF-AUTOMATIK

Zum Garen von Speisen mit Dampf, wie Gemüse oder Fisch, den mitgelieferten Dampfeinsatz verwenden. 100 ml Trinkwasser in den Boden des Dampfeinsatzes füllen, die Speise auf den Grillrost stellen und anschließend den Garvorgang fortsetzen.

KATEGORIE	SPEISE
1	Knollen und Wurzelgemüse (z.B. Kartoffeln, Möhren, Rüben)
2	Frisches Gemüse (z.B. Blumenkohl, Brokkoli)
3	Tiefgefr. Gemüse
4	Fischfilets

Erforderliches Zubehör: Dampfeinsatz

DAMPFEINSATZ



Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse, die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Menge an Dampf, Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen. Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide, diese direkt auf den Boden des

Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen. Für optimale Ergebnisse, den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken. Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit der Mikrowellenfunktion verwenden.

Nicht mitgelieferte Zubehöerteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

Stets sicherstellen, dass Speisen und Zubehöerteile 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 Zubehöerteile nicht abzunehmen.



REIS & NUDELN

Zum schnellen Garen von Reis oder Pasta. Diese Funktion darf nur in Kombination mit dem Dampfgarer verwendet werden. Das gewünschte Lebensmittel abwägen, in den Dampfgaruntersatz geben, Salz zugeben und Wasser bis zum gewünschten Stand hineinleeren: Die auf dem Zubehör eingezeichnete Skaleneinteilung hilft Ihnen bei der Dosierung der richtigen Trinkwassermenge. Den Deckel daraufsetzen und in den Ofen stellen.

	SPEISE	STAND	GEWICHT (g)
P1	REIS	L1	100
		L2	200
		L3	300
		L4	400
P2	PASTA	L1	70
		L2	140
		L3	210

Erforderliches Zubehör: Dampfeinsatz



JET DEFROST

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. Die Speise muss direkt auf den Glasdrehteller gestellt werden. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung. Eine Stehzeit nach dem Auftauen führt immer zu einem besseren Ergebnis.

TÄGLICHER GEBRAUCH


. JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen, ▷ zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (750 W) für 30 Sekunden drücken.

. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION


Einfach die Taste für die gewünschte Funktion drücken, um diese auszuwählen.

. EINSTELLEN DER DAUER

 Nach der Auswahl der gewünschten Funktion, △ oder ▽ verwenden, um die Dauer der Funktion einzustellen.


Die Zeit kann während des Garvorgangs durch Drücken von △ oder ▽ geändert werden oder indem die Dauer beim Drücken von ▷ jedes Mal um 30 Sekunden erhöht wird.

. EINSTELLEN DER MIKROWELLENLEISTUNG


 beliebig oft drücken, um die Leistungsstufe für die Mikrowelle auszuwählen.


Bitte beachten: Diese Einstellung kann auch während dem Garvorgang durch Drücken von  geändert werden.

. DAMPF-AUTOMATIK

 so oft drücken, bis die gewünschte Lebensmittelkategorie angezeigt wird, anschließend △ oder ▽ verwenden, um das Gewicht der Speise einzustellen.

. REIS & PASTA

 drücken: Der Pfeil unter dem Symbol leuchtet auf, dann △ oder ▽ verwenden, um zwischen REIS (P1) und PASTA (P2) auszuwählen.


 ▷ drücken, um die Auswahl zu bestätigen: "L1" blinkt auf dem Display. Mit △ oder ▽ die gewünschte Menge auswählen und zum Bestätigen ▷ drücken.

Das Display zeigt die Gardauer für Reis/Pasta: Falls nötig, mit △ oder ▽ den Wert innerhalb eines Bereichs ändern. Die gleiche Zeit verwenden, wie auf der Verpackung angegeben.

▷ drücken, um zu bestätigen und den Garvorgang zu beginnen.

Bitte beachten: Der Garvorgang wird in zwei Phasen aufgeteilt. In der ersten Phase wird das Wasser bis zum Sieden erhitzt und ihre Dauer hängt mit der verwendeten Menge zusammen. Die zweite Phase ist der tatsächliche Garvorgang: Nur diese Dauer kann wie oben angegeben geändert werden.

. JET DEFROST

 drücken, anschließend △ oder ▽ verwenden, um das Gewicht der Speise einzustellen. Während dem Auftauen

hält die Funktion kurz an, damit Sie die Speise drehen können. Nachdem der Vorgang beendet ist, die Tür schließen und ▷ drücken.

. AKTIVIEREN DER FUNKTION

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.


Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken von  gestoppt werden.

. 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.

. 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.


. DIE UHRZEIT EINSTELLEN


 drücken, bis die beiden Ziffern für die Stunde (links) zu blinken beginnen.

Mit △ oder ▽ die richtige Uhrzeit einstellen und zum Bestätigen ▷ drücken: Die Minuten blinken auf dem Display. △ oder ▽ verwenden, um die Minuten einzustellen. Zum Bestätigen ▷ drücken.

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

. KURZZEITWECKER

Das Display kann als Timer verwendet werden. Um die Funktion zu aktivieren und die gewünschte Zeit einzustellen, △ oder ▽ verwenden.  drücken, um die Leistung auf 0 W einzustellen, anschließend ▷ drücken, um das Rückwärtszählen zu aktivieren.

Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Zum Stoppen des Timers zu einem beliebigen Zeitpunkt,  drücken.

REINIGUNG

Keine Dampfreiniger verwenden.

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 Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- In regelmäßigen Abständen oder beim Verschütten von Speisen, den Drehteller und seine Auflage zur Reinigung des Gerätebodens abnehmen und alle Speiserückstände entfernen.

ZUBEHÖR

Das gesamte Zubehör ist spülmaschinenfest.

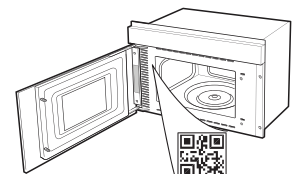
LÖSEN VON PROBLEMEN

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.
Auf dem Display erscheint „Err“.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach „Err“ angeben.



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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

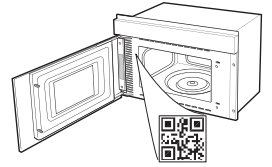




THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

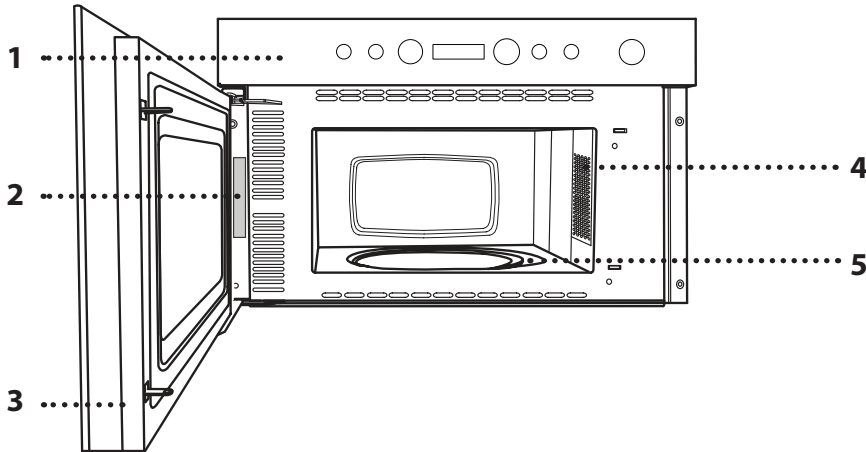
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register

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



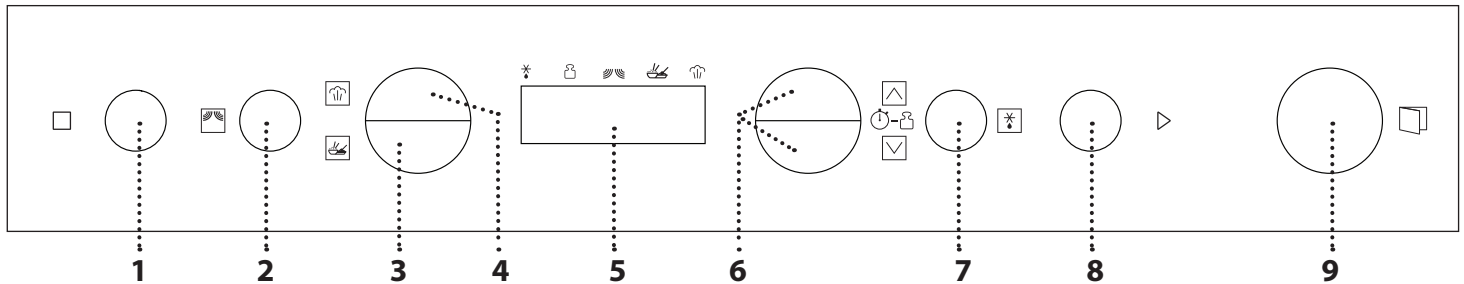
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. Identification plate (do not remove)
- 3. Door
- 4. Light
- 5. Turntable

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. STOP

For stopping a function or an audible signal, cancelling the settings and switching off the oven.

2. MICROWAVES FUNCTION/ POWER

For selecting the microwaves function and setting the required power level.

3. RICE & PASTA FUNCTION

4. STEAM FUNCTION

5. DISPLAY

6. + / - BUTTONS

For adjusting the settings of a function (e.g. length, weight).

7. JET DEFROST FUNCTION

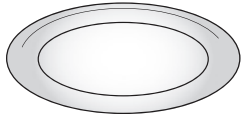
8. START

For starting a function.

9. DOOR OPENING BUTTON

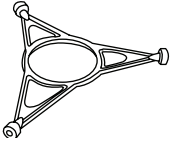
ACCESSORIES

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.

TURNTABLE SUPPORT



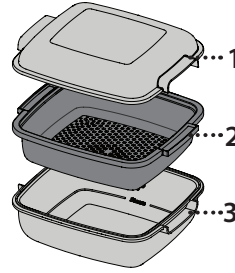
Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

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.

STEAMER



To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam. To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the

basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the lid (1) provided. Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.

Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

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.

FUNCTIONS



MICROWAVES

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
750	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content or meat and vegetables.
500	Cooking fish, meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen food or softening butter and cheese.
0	When using the minuteminder only.



AUTO-STEAM

For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. Pour 100 ml of drinking water into the bottom of the steamer, place the food on the wire shelf and cover it, then proceed with cooking.

CATEGORY	FOOD
1	Tubers and root vegetables (e.g. potatoes, carrots, turnips)
2	Fresh vegetables (e.g. cauliflower, broccoli)
3	Frozen vegetables
4	Fillets of fish

Required accessory: Steamer



RICE & PASTA

To quickly cook rice or pasta. This function must only be used in combination with the steamer.

Weight the desired food, put it in the steamer bottom, add salt and then pour water up to level: The graduation levels marked on the accessory will help you to dose the right amount of drinking water. Cover with lid and insert in the oven.

	FOOD	LEVEL	WEIGHT (g)
P1	RICE	L1	100
		L2	200
		L3	300
		L4	400
P2	PASTA	L1	70
		L2	140
		L3	210

Required accessory: Steamer



JET DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted. Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted. A standing time after defrosting always improves the result.

DAILY USE

. JET START

When the oven is switched off, press **▶** to activate cooking with the microwave function set at full power (750 W) for 30 seconds.

. SELECT A FUNCTION

Simply press the button for the function you require to select it.

. SET THE LENGTH



After selecting the function you require, use **▲** or **▼** to set the length for it to run.

The time can be changed during cooking by pressing **▲** or **▼** or by increasing the length for 30 seconds each time by pressing **▶**.

. SET THE POWER OF THE MICROWAVE



Press **⏻** as many times as required to select the power level for the microwave.

Please note: You can also change this setting during cooking by pressing **⏻**.

. AUTO-STEAM

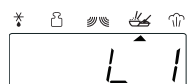


Press **⏻** until the food category you require is shown, then use **▲** or **▼** to set the weight of the food.

. RICE & PASTA



Press **⏻**: the arrow under the icon lights up, then use **▲** or **▼** to select between RICE (P1) and PASTA (P2).



Press **▶** to confirm the selection: "L1" blinks on the display. Use **▲** or **▼** to select the desired quantity and press

▶ to confirm.

The display shows the rice/pasta cooking duration: if necessary, use **▲** or **▼** to modify the value within a range. Use the same time as indicated on the packaging. Press **▶** to confirm and start the cooking.

Please note: The cooking is splitted into two phases. The first heats up the water to boiling and its duration is related to the quantity level set. The second phase is the effective cooking: only this duration can be modified as indicated above.

. JET DEFROST



Press **⏻**, then use **▲** or **▼** to set the weight of the food. During defrosting, the function will pause briefly to allow

you to turn the food. Once the operation is complete, close the door and press **▶**.

. 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.

You can press **□** at any time to stop the function that is currently active.

. 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 **▶**.

. 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.

. SET THE TIME OF THE DAY



Press **□** until the two digits for the hour (on the left) starting flashing.

Use **▲** or **▼** to set the correct hour and press **▶** to confirm: The minutes will flash on the display. Use **▲** or **▼** to set the minutes and press **▶** to confirm.

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

. MINUTEMINDER

The display can be used as a timer. To activate the function and set the length of time you require, use **▲** or **▼**. Press **⏻** to set the power to 0 W, then press **▶** to activate the countdown.

Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles. To stop the timer at any time, press **□**.

CLEANING

Never use steam cleaning equipment.

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 microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals, or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.

ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe.

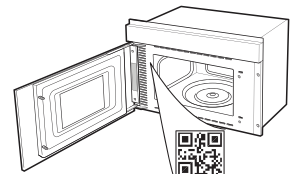
TROUBLESHOOTING

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 display is showing "Err".	Software fault.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows "Err".



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

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

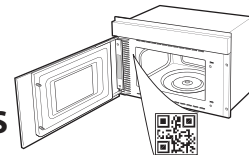




MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

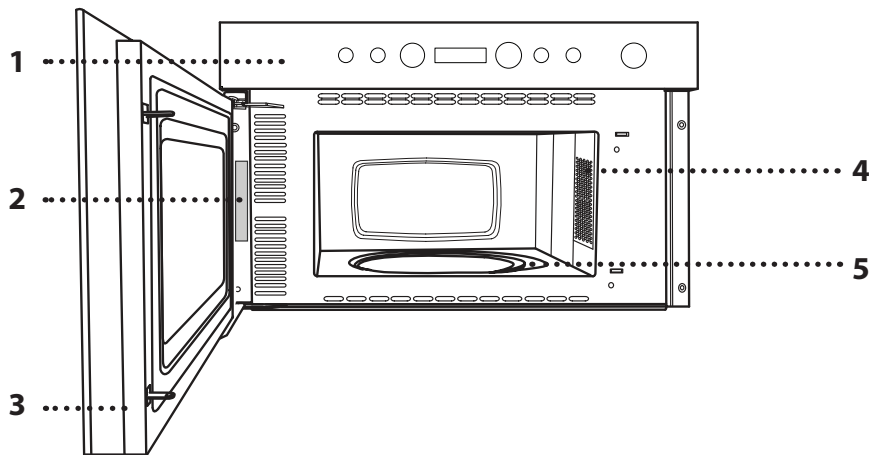
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.bauknecht.eu/register

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



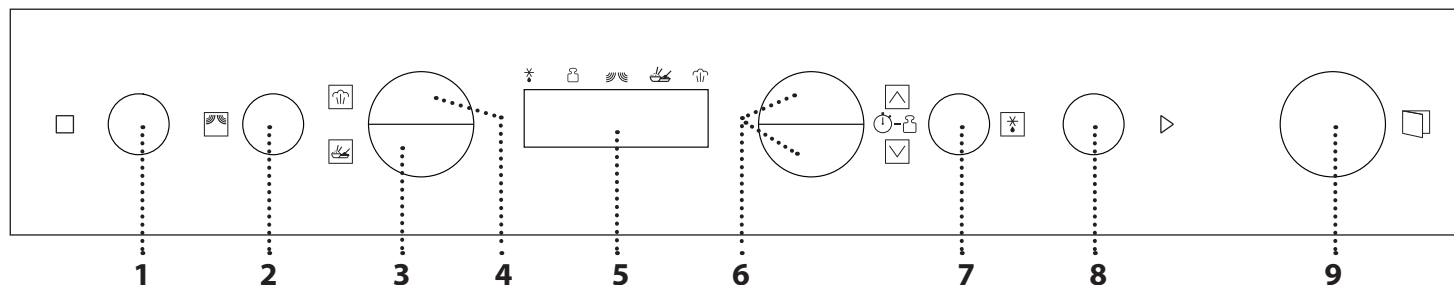
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. Panneau de commande
- 2. Plaque signalétique (ne pas enlever)
- 3. Porte
- 4. Ampoule
- 5. Plaque tournante

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ARRÊT

Pour interrompre une fonction ou un signal sonore, annuler des réglages et éteindre le four.

2. FONCTION MICRO-ONDES / PUISSANCE

Pour sélectionner la fonction micro-ondes et régler le niveau de puissance désiré.

3. FONCTION RIZ & PÂTES

4. FONCTION VAPEUR

5. ÉCRAN

6. TOUCHES + / -

Pour régler les valeurs d'une fonction (par ex. durée, poids).

7. FONCTION JET DEFROST

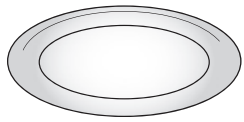
8. AU DÉMARRAGE

Pour lancer une fonction.

9. TOUCHE D'OUVERTURE DE LA PORTE

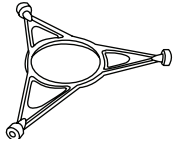
ACCESSOIRES

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.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



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

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

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.

FONCTIONS



MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉE POUR
750	Rapidement réchauffez les boissons, les aliments avec une forte teneur en eau, la viande, et les légumes.
500	Cuisson du poisson, des 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	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
0	Lorsque vous utilisez la minuterie seulement.

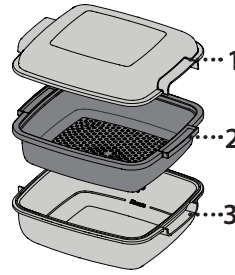


VAPEUR-AUTO

Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. Versez 100 ml d'eau potable dans le fond du panier-vapeur, placez les aliments sur la grille et couvrez le tout avant de commencer la cuisson.

CATÉGORIE	ALIMENTS
1	Légumes avec tubercules ou racines (c.-à-d. pommes de terre, carottes, navets)

PANIER-VAPEUR



Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur. Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les

céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire. Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni. Placez toujours le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson compatibles ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

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

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.

2		Légumes frais (c.-à-d. chou-fleur, brocoli)
3		Légumes surgelés
4		Filets de poisson

Accessoire requis : Panier-vapeur



RIZ & PÂTES

Pour cuire rapidement le riz ou les pâtes. Cette fonction ne doit être utilisée qu'en combinaison avec le cuit-vapeur. Pesez les aliments souhaités, placez-les dans le fond du cuit-vapeur, ajoutez du sel et versez de l'eau jusqu'au niveau indiqué : Les niveaux de graduation marqués sur l'accessoire vous aideront à doser la bonne quantité d'eau potable. Couvrez avec un couvercle et insérez dans le four.

	ALIMENTS	NIVEAU	POIDS (g)
P1	RIZ	L1	100
		L2	200
		L3	300
		L4	400
P2	PÂTES	L1	70
		L2	140
		L3	210

Accessoire requis : Panier-vapeur

✳ JET DEFROST

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez les aliments directement sur la plaque tournante. Retournez les

aliments lorsque qu'indiqué. Placez les aliments directement sur la plaque tournante. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué. Quelques minutes d'attente après la décongélation améliorent le résultat.

UTILISATION QUOTIDIENNE

. JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur ▷ pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (750 W) pendant 30 secondes.

. SÉLECTIONNER UNE FONCTION


Appuyez simplement sur la touche de la fonction désirée pour la sélectionner.

. RÉGLER LA DURÉE

Après avoir sélectionné la fonction, utilisez △ ou ▽ pour régler sa durée de fonctionnement.


Le temps peut être changé durant la cuisson en appuyant sur △ ou ▽ ou en augmentant la durée de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur ▷.

. RÉGLER LA PUISSANCE DU MICRO-ONDE

Appuyez sur  aussi souvent que nécessaire pour sélectionner le niveau de puissance pour le micro-ondes.


Veillez noter : Vous pouvez aussi changer les réglages durant la cuisson en appuyant sur .

. VAPEUR-AUTO

Appuyez sur  pour afficher la catégorie d'aliments désirée, utilisez ensuite △ ou ▽ pour régler le poids

des aliments.

. RIZ & PÂTE

Appuyez sur  : la flèche sous le symbole s'allume, puis utilisez △ ou ▽ pour sélectionner RIZ (P1) ou PÂTE (P2).

Appuyez sur ▷ pour confirmer la sélection : « L1 » clignote sur l'afficheur. Utilisez △ ou ▽ pour sélectionner la

quantité souhaitée et appuyez sur ▷ pour confirmer. L'afficheur indique la durée de cuisson du riz/des pâtes : si nécessaire, utilisez △ ou ▽ pour modifier la valeur sur une certaine gamme. Utilisez le même temps que celui indiqué sur l'emballage.

Appuyez sur ▷ pour confirmer et commencer la cuisson.

Veillez noter : La cuisson est divisée en deux phases. La première chauffe l'eau jusqu'à ébullition et sa durée est associée au niveau de quantité indiqué. La seconde phase est la cuisson effective : seule cette durée peut être modifiée comme indiqué ci-dessus.


. JET DEFROST

Appuyez sur ✳, puis utilisez △ ou ▽ pour régler le poids des aliments. Lors de la décongélation, la fonction s'interrompt brièvement pour vous permettre de tourner les aliments. Une fois l'opération terminée, fermez la porte et appuyez sur ▷.

. DÉMARRER 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.

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

. 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 ▷.

. 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.


. RÉGLER L'HEURE DU JOUR


Appuyez sur  jusqu'à ce que les deux chiffres pour l'heure (sur la gauche) commencent à clignoter.

Utilisez △ ou ▽ pour régler l'heure et appuyez sur ▷ pour confirmer : Les minutes clignotent à l'écran. Utilisez △ ou ▽ pour régler les minutes et appuyez sur ▷ pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

. MINUTEUR

L'écran peut être utilisé comme minuteur. Pour lancer cette fonction et régler la durée désirée, appuyez sur △ ou ▽. Appuyez sur  pour régler la puissance à 0 W, appuyez ensuite sur ▷ pour démarrer le compte à rebours.

Veillez noter : La minuterie ne démarre pas de cycle de cuisson. Pour arrêter le minuteur à tout moment, appuyez sur .

NETTOYAGE

N'utilisez pas de nettoyeurs 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 en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle.

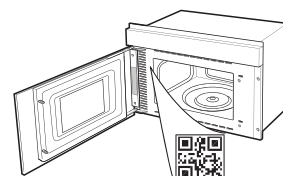
GUIDE DE DÉPANNAGE

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.
« Err » est affiché à l'écran.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit les lettres « Err » et contactez le Service Après-vente le plus près.



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

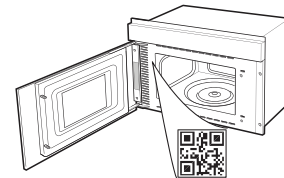
- En visitant notre site Web docs.bauknecht.eu
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique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




DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

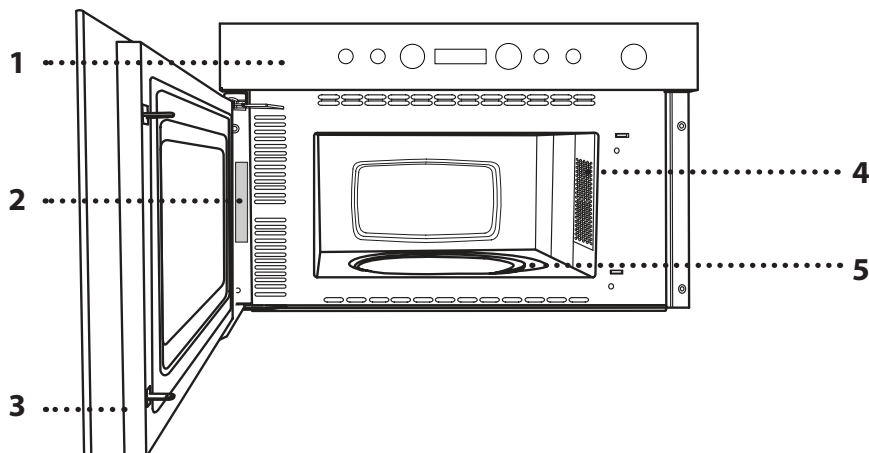
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.bauknecht.eu/register

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



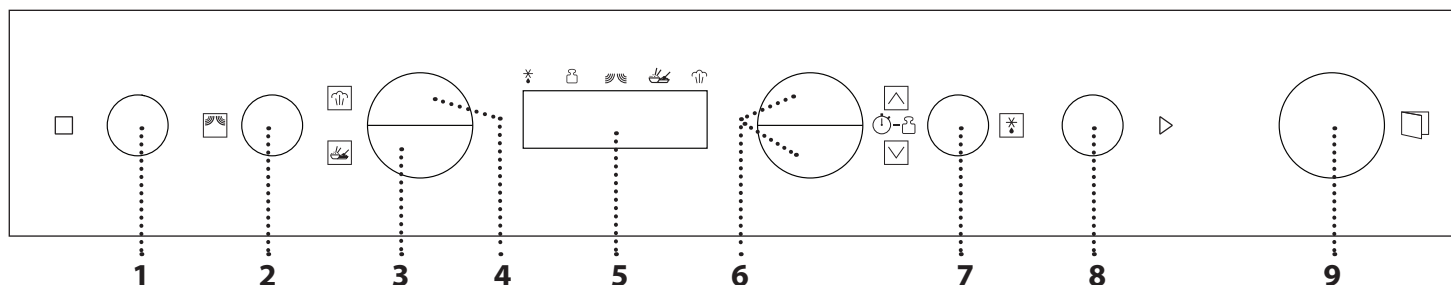
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
3. Deur
4. Licht
5. Draaiplateau

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL


1. STOP

Voor het stoppen van een functie of een geluidssignaal, het wissen van de instellingen en uitschakelen van de oven.

2. MAGNETRONFUNCTIE/VERMOGEN

Voor het selecteren van de magnetronfunctie en het instellen van het gewenste vermogensniveau.

3. RIJST & PASTA FUNCTIE
4. STOOM FUNCTIE
5. DISPLAY
6. + / - TOETSSEN

Om de instellingen van een functie (bv. lengte, gewicht) aan te passen.

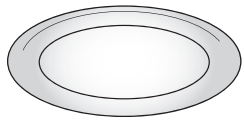
7. FUNCTIE JET DEFROST
8. START

Om een functie te starten.

9. TOETS DEUR OPEN

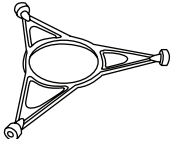
ACCESSOIRES

DRAAIPLATEAU



Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt. Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt.

PLATEAU DRAGER



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

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

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.

FUNCTIES



MAGNETRON

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

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
750	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte of vlees en groenten.
500	Bereiden van vissausen, vleessausen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.
0	Alleen bij gebruik van de kookwekker.

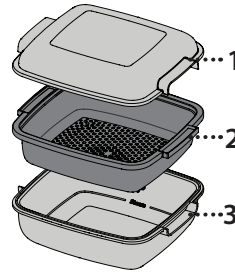


AUTO STOOM

Voor het stomen van voedsel als groenten of vis, met behulp van de bijgeleverde stoompan. Giet 100 ml drinkwater op de bodem van de stoompan, zet het voedsel op het rooster en bedek het, ga daarna verder met de bereiding.

CATEGORIE	VOEDSEL
1	Knolgewas en wortelgewas (bijv. aardappelen, wortelen, rapen)
2	Verse groenten (bv. bloemkool, broccoli)

STOOMPAN



Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom. Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van

de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid. Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten. Plaats de stoompan op het glazen draaiplateau en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfunctie.

Andere accessoires die er niet bij zijn geleverd, kunnen afzonderlijk worden aangekocht via de klantendienst.

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.

3	Diepvriesgroenten
4	Visfilets

Benodigd accessoire: Stomer



RIJST & PASTA

Om rijst of pasta snel te bereiden. Deze functie dient enkel te worden gebruikt met de stoompan. Weeg het gewenste voedsel, leg het op de bodem van de stoompan, voeg zout toe en giet vervolgens water tot het juiste niveau: De niveauperdelingen die op het accessoire staan helpen u om de juiste hoeveelheid drinkwater af te meten. Leg het deksel erop en plaats het in de oven.

	VOEDSEL	NIVEAU	Gewicht (g)
P1	RIJST	L1	100
		L2	200
		L3	300
		L4	400
P2	PASTA	L1	70
		L2	140
		L3	210

Benodigd accessoire: Stomer


✳ JET DEFROST

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. Het voedsel moet rechtstreeks op het glazen draaiplateau worden geplaatst. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven. Nagaartijd na ontdooien verbetert het resultaat altijd.

DAGELIJKS GEBRUIK

. JET START




Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op  om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (750 W) voor 30 seconden.

. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Wanneer u de gewenste functie wilt selecteren drukt u gewoon op de toets.


. INSTELLEN VAN DE TIJDSDUUR

 Nadat u de gewenste functie heeft geselecteerd gebruikt u  of  om de gewenste duur in te stellen.





De tijd kan tijdens de bereiding worden gewijzigd door op  of  te drukken of door de tijdsduur elke keer 30 seconden te verlengen door op  te drukken.

. INSTELLEN VAN HET VERMOGEN VAN DE MAGNETRON





 Druk het gewenste aantal keren op  voor het selecteren van het vermogensniveau van de magnetron.

Let op: U kunt deze instelling ook wijzigen door tijdens de bereiding op  te drukken.





. AUTO STOOM

 Druk op  totdat de gewenste voedselcategorie wordt weergegeven, gebruik  daarna of  om het gewicht van het voedsel in te stellen.



. RIJST & PASTA

 Druk op  : de pijl onder het pictogram licht op, gebruik dan  of  om RIJST (P1) of PASTA (P2) te

selecteren.

 Druk op  om de selectie te bevestigen: "L1" knippert op het display. Gebruik  of  om de gewenste






hoeveelheid te selecteren en druk op  om te bevestigen.

Het display toont de duur van de rijst/pastabereiding: gebruik zo nodig  of  om de waarde binnen het bereik te wijzigen. Gebruik de tijdsduur die op de verpakking staat.


Druk op  om te bevestigen en de bereiding te starten.


Let op: De bereiding bestaat uit twee fasen. De eerste verwarmt het water tot het kookt en de duur ervan hangt af van het ingestelde hoeveelheidsniveau. De tweede fase bestaat uit de effectieve bereiding: enkel deze duur kan gewijzigd worden zoals hiervoor wordt uitgelegd.


. JET DEFROST

 Druk op , gebruik daarna  of  om het gewicht van het voedsel in te stellen. Tijdens het ontdooien wordt de functie kort onderbroken, zodat het gerecht kan worden gedraaid. Na deze handeling de deur sluiten en drukken op .

. DE FUNCTIE INSCHAKELEN


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

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


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

. PAUZE

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

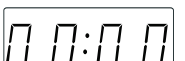

Om opnieuw op te starten sluit u de deur en drukt u nogmaals op .

. 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.

. DE DAGTIJD INSTELLEN





 Druk op  totdat de twee cijfers van het uur (links) beginnen te knipperen.


Gebruik  of  voor het instellen van de juiste tijd en druk op  om te bevestigen:

De minuten knipperen op de display. Druk op  of  om de minuten in te stellen en druk op  om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

. KOOKWEKKER

Het display kan als kookwekker gebruikt worden. Om de functie te activeren en de gewenste duur in te stellen drukt u op  of . Druk op  om het vermogen op 0 W in te stellen, druk daarna op  om het aftellen in te schakelen.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in. Druk op  om de kookwekker op een willekeurig moment te stoppen.

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 vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Verwijder het draaiplateau en de steun op gezette tijden, of wanneer er vloeistoffen gemorst zijn, om de onderkant van de oven schoon te maken en verwijder alle voedselresten.

ACCESSOIRES

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

PROBLEEMOPLOSSING

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.
Op het display verschijnt "Err".	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op "Err".



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

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

