

BENUTZERHANDBUCH



**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

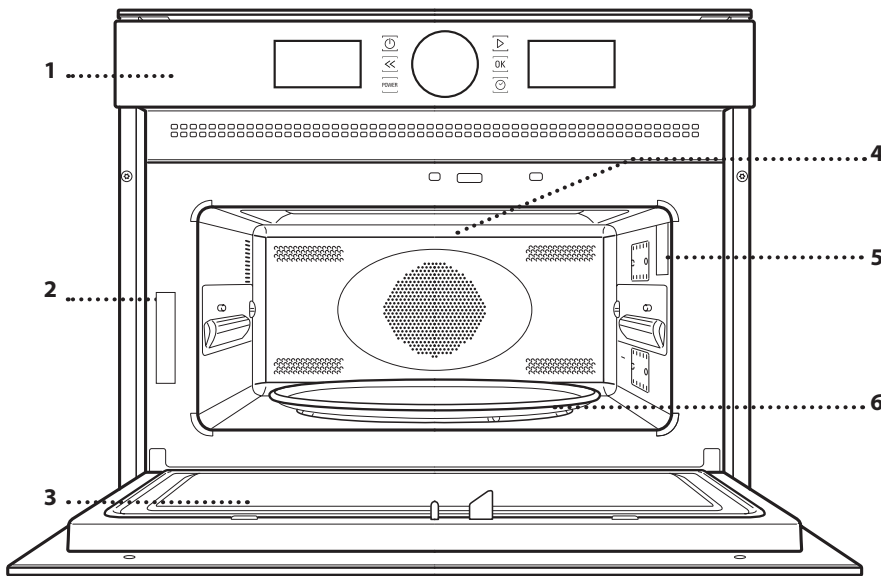


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



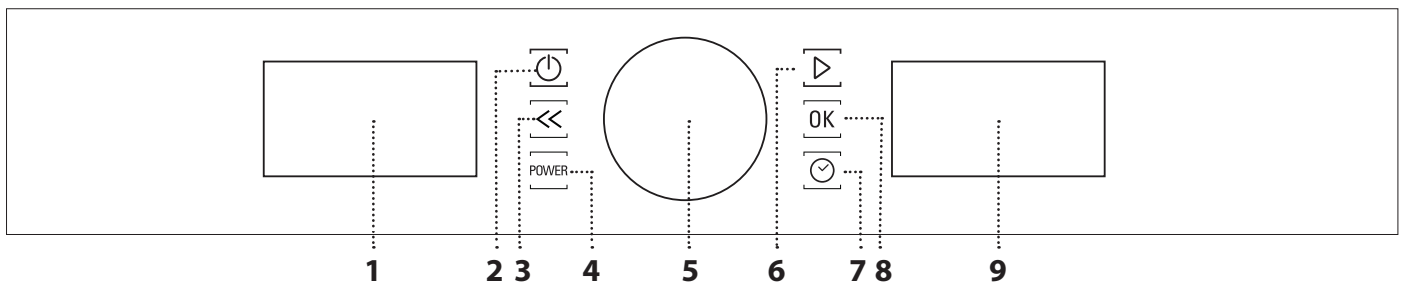
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

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

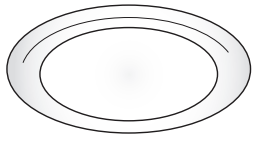
Für die Einstellung sowie Änderung der Zeit und Anpassen der Garzeit.

8. BESTÄTIGEN

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

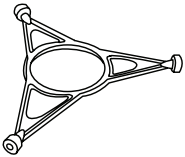
9. RECHTES DISPLAY

DREHTELLER



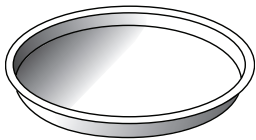
Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



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

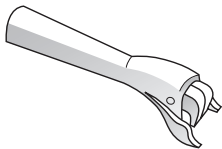
CRISP-PLATTE



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

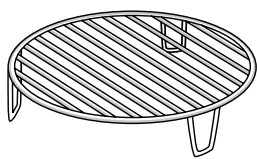
Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

HALTEGRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



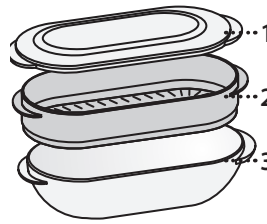
Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

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.

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 Pasta, Reis oder Kartoffeln,

diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen.

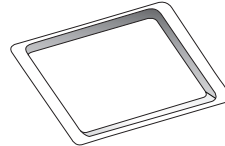
Für optimale Ergebnisse, den Dampfeinsatz mit der mitgelieferten Abdeckhaube (1) abdecken.

Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen und nur mit der Mikrowellenfunktion verwenden.

Einige Richtgarzeiten sind wie folgt:

- Frisches Gemüse (250 – 500 g): 4 – 6 Minuten;
- Tiefgefr. Gemüse (250 – 500 g): 5 – 7 Minuten;
- Fischfilets (250 – 500 g): 4 – 6 Minuten.

RECHTECKIGES BACKBLECH



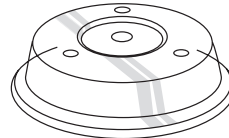
Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im

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 MODELLEN)



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, Brokkoli 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.

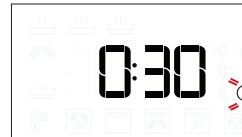
MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR





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

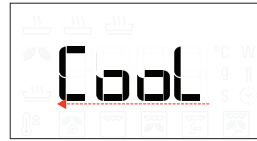
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



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“.

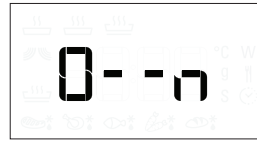


Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

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

 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.	Gebläse 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

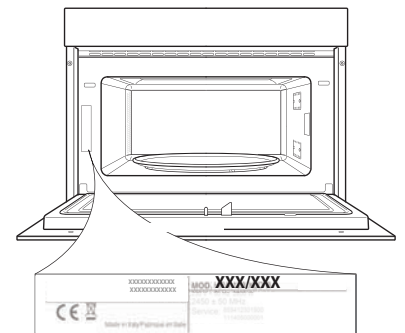
>  Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.bauknecht.eu runterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), unter Angabe des Handelscode für das Produkt.



> 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.



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

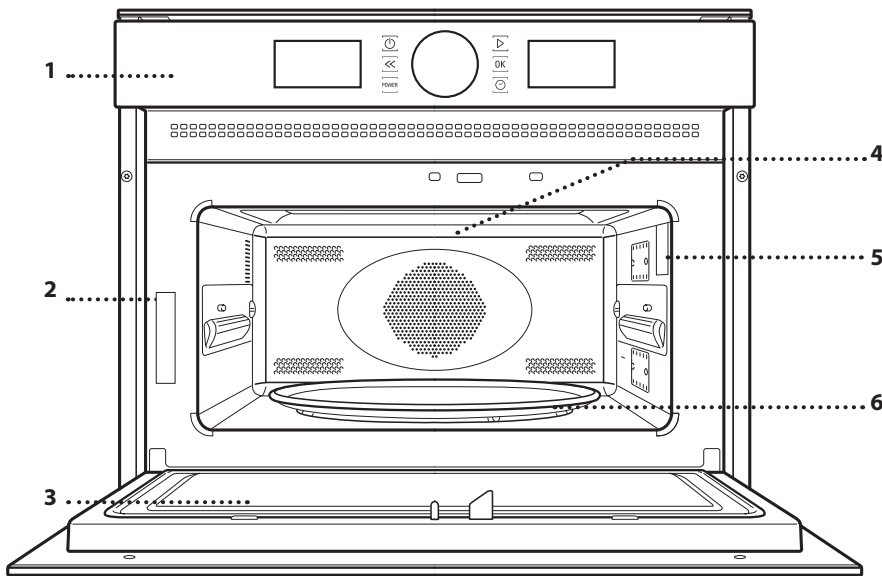


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.bauknecht.eu and following the instructions on the back of this booklet.



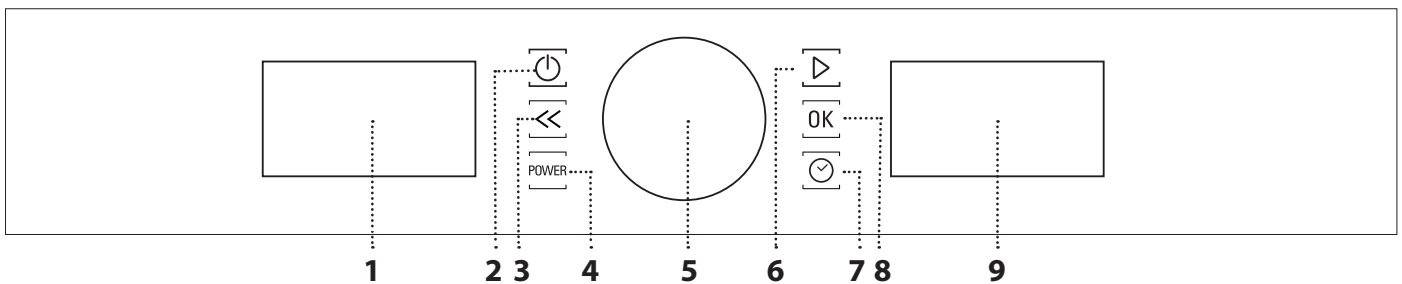
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

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

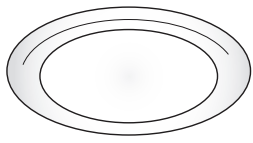
For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

8. CONFIRM

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

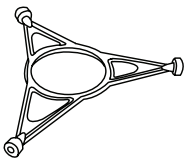
9. RIGHT-HAND DISPLAY

TURNTABLE



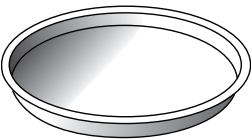
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



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

CRISP PLATE

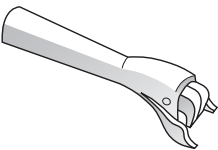


Only for use with the designated function.

The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated when empty, using the

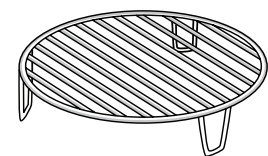
special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR THE CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

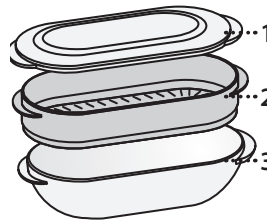
WIRE RACK



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

surfaces.

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 pasta, rice or potatoes, 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.

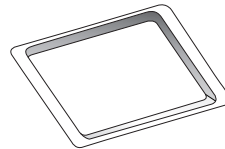
For best results, cover the steamer with the cover (1) provided.

Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the microwave function.

Some indicative cooking times are as follows:

- fresh vegetables (250-500 g): 4-6 minutes;
- frozen vegetables (250-500 g): 5-7 minutes;
- fish fillets (250-500 g): 4-6 minutes.

RECTANGULAR BAKING TRAY

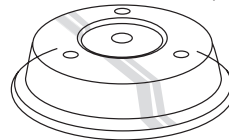


Only use the baking plate with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the

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

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

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").

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.

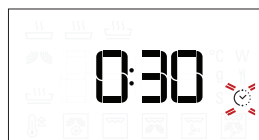
MICROWAVE POWER / TEMPERATURE






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".

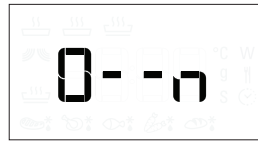


After this procedure, the oven automatically switches off.


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

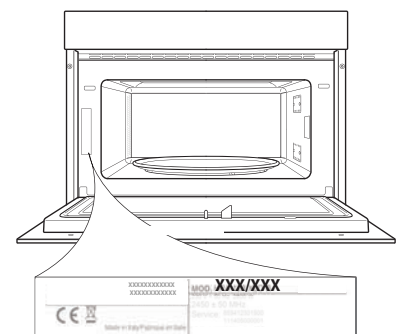
>  [www](https://www.bauknecht.eu) Download the Use and Care Guide from our website docs.bauknecht.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> 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.



GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

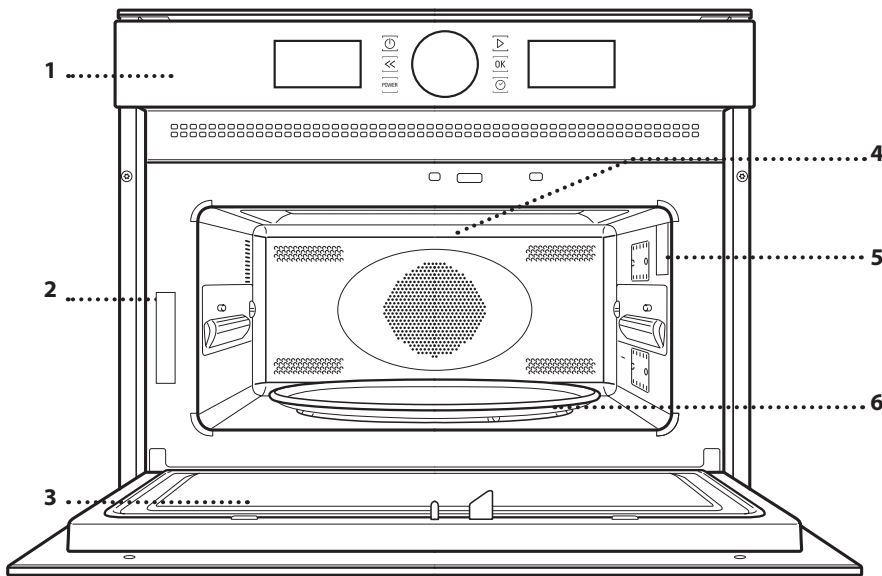
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.bauknecht.eu/register



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.

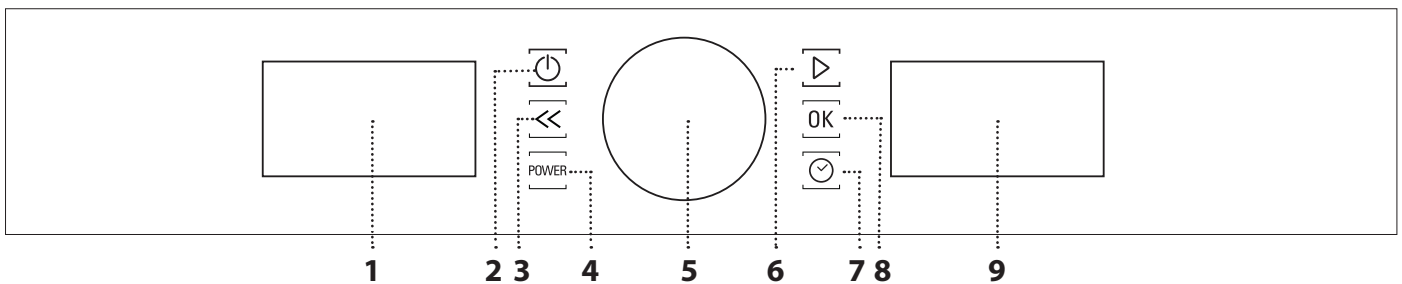
! Lire attentivement les consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

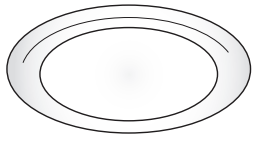
Pour régler le temps ainsi que pour régler ou ajuster le temps de cuisson.

8. CONFIRMER

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

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

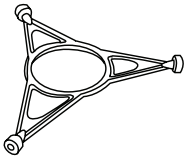
PLAQUE TOURNANTE



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

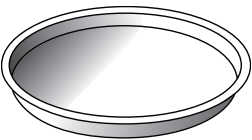
autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



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

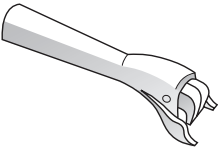
PLAT CRISP



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

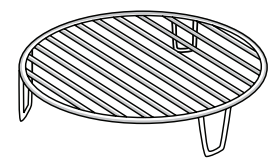
fonction spéciale prévue à cet effet uniquement. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

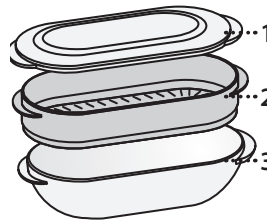
GRILLE MÉTALLIQUE



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.

CUISEUR-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 pâtes, le riz, ou les pommes de terre, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire.

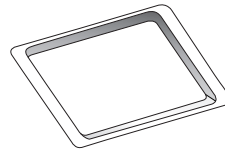
Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni.

Toujours placer le cuiseur-vapeur sur la plaque tournante en verre et uniquement utiliser la fonction micro-ondes.

Voici quelques suggestions de durée de cuisson :

- LÉGUMES FRAIS (250 - 500 g) : 4 - 6 minutes;
- LÉGUMES SURGELÉS (250 - 500 g) : 5 - 7 minutes;
- FILETS DE POISSON (250 - 500 g) : 4 - 6 minutes.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE

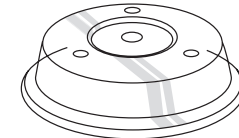


Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-

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.

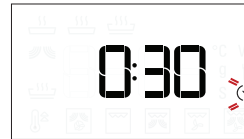
PUISSANCE DES MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE






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

 Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur 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

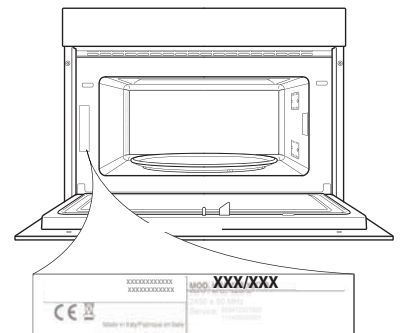
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.bauknecht.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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.



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

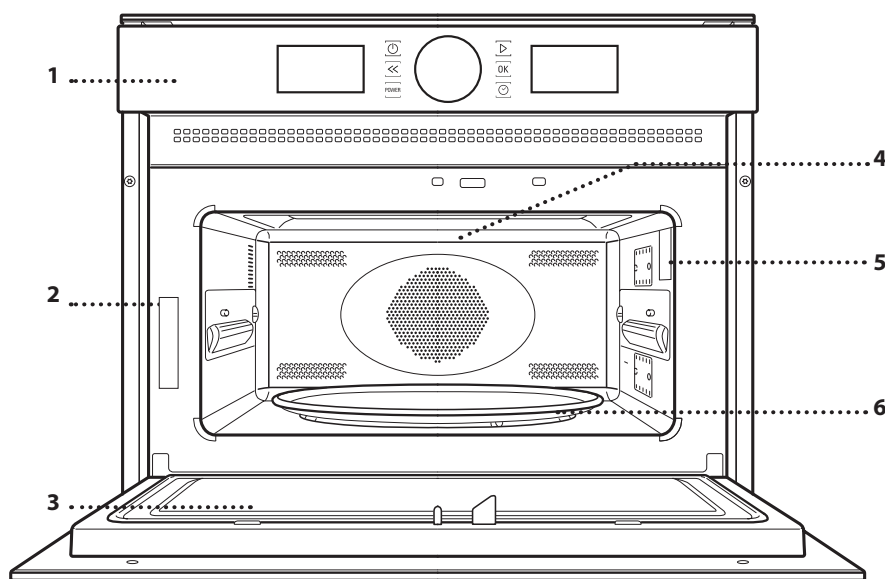


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.bauknecht.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



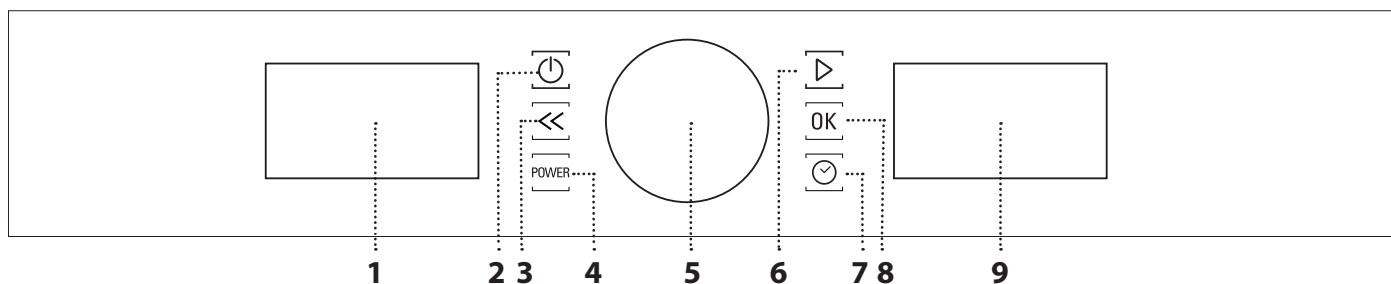
**Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor
Gezondheid en Veiligheid.**

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

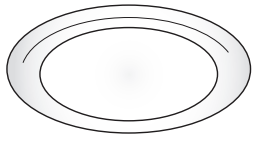
Voor het instellen van de tijd ofwel het instellen of aanpassen van de bereidingstijd.

8. BEVESTIG

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

9. RECHTER DISPLAY

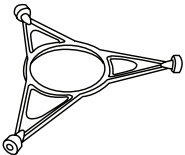
DRAAIPLATEAU



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

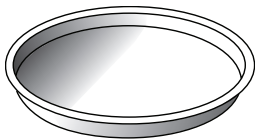
Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

PLATEAUDRAGER



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

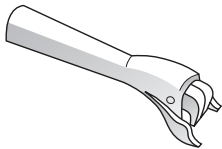
CRISPERPLAAT



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

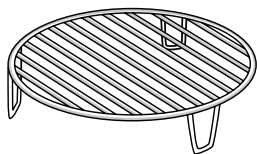
voorverwarmd wanneer deze leeg is, de speciale functie wordt uitsluitend voor dit doel gebruikt. Zet de quiche rechtstreeks op de crisperplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISP-PLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

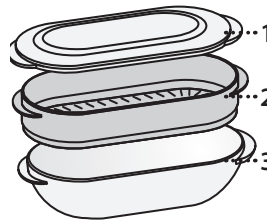
ROOSTER



Hiermee kan het voedsel dichterbij 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.

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 pasta, rijst of aardappelen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem

van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid.

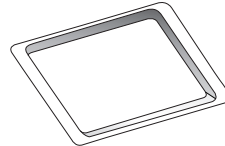
Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.

Plaats de stomer altijd op het glazen draaiplateau. Gebruik de stomer uitsluitend met de magnetronfunctie.

Onderstaand een aantal indicatieve bereidingstijden:

- verse groenten (250-500 g): 4-6 minuten;
- diepvriesgroenten (250-500 g): 5-7 minuten;
- visfilets (250-500 g): 4-6 minuten.

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT

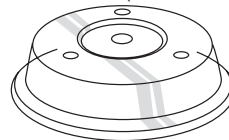


Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; het mag nooit in combinatie met de magnetron

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.

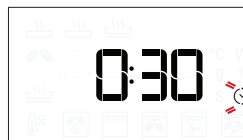
MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR



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

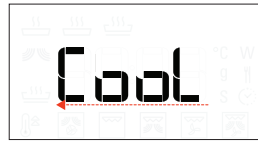
Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



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.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

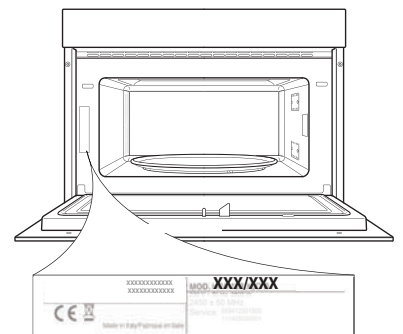
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.bauknecht.eu (u kunt deze QR-code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> 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.



GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO BAUKNECHT

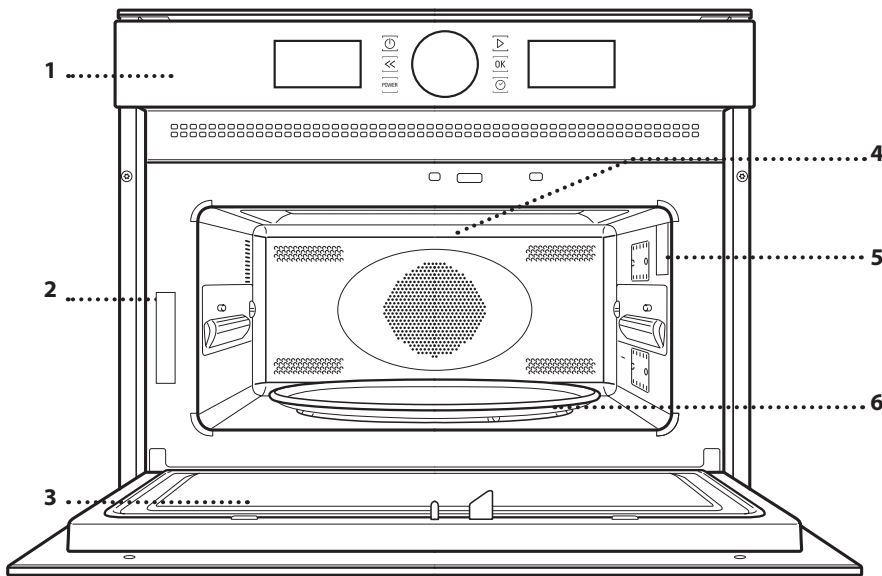
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.bauknecht.eu/register



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.

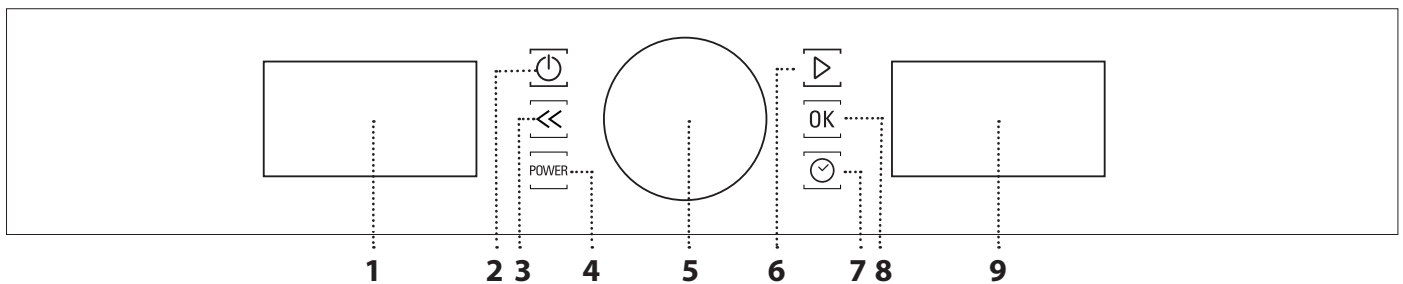
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

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

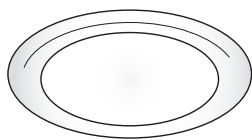
Per impostare l'ora e per regolare il tempo di cottura.

8. CONFERMA

Per confermare una selezione o i valori di una funzione.

9. PARTE DESTRA DEL DISPLAY

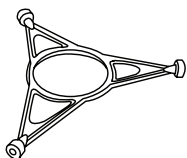
PIATTO ROTANTE



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

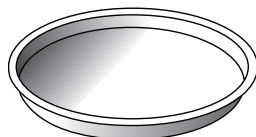
Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

SUPPORTO PIATTO ROTANTE



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

PIATTO CRISP

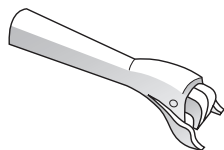


Da utilizzare solo con la funzione designata.

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

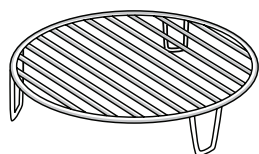
utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

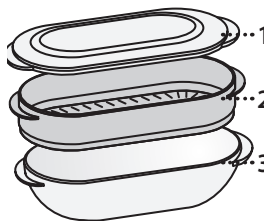
GRIGLIA



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.

VAPORIERA



Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

Per bollire alimenti come pasta, riso o patate, appoggiarli

direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello), aggiungendo acqua potabile a seconda della quantità degli alimenti.

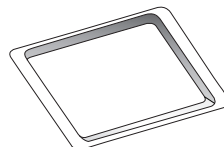
Per garantire i migliori risultati di cottura, chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1).

Sistemare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e utilizzarla soltanto con la funzione Microonde.

I tempi di cottura indicativi sono:

- VERDURE FRESCHE (250-500 g): 4-6 minuti;
- VERDURE SURGELATE (250-500 g): 5-7 minuti;
- FILETTI DI PESCE (250-500 g): 4-6 minuti.

TEGLIA RETTANGOLARE

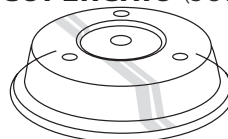


Utilizzare la teglia soltanto con le funzioni che consentono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde. Inserirla

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	Scongellare 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.

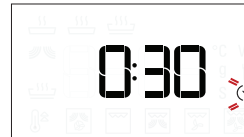
POTENZA / TEMPERATURA MICROONDE






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

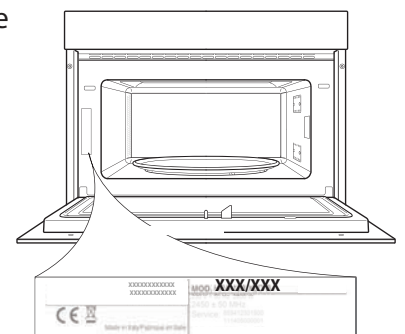
> Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.bauknecht.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice del prodotto.



> 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.



GUÍA6

DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT

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

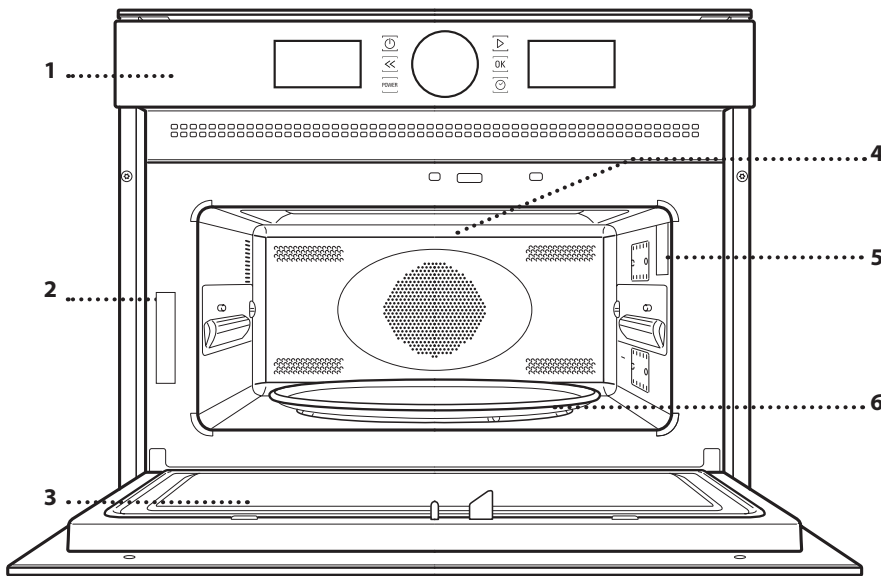


Puede descargar las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web docs.bauknecht.eu siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



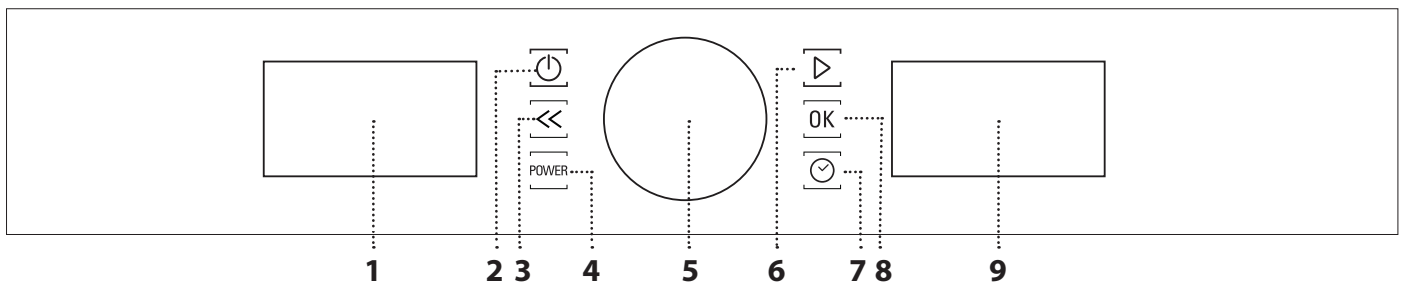
Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad.

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

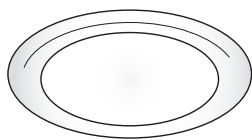
Para configurar la hora y ajustar o modificar el tiempo de cocción.

8. CONFIRMAR

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

9. PANTALLA DE LA DERECHA

PLATO GIRATORIO

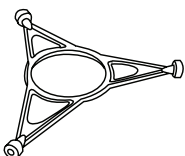


El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción.

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

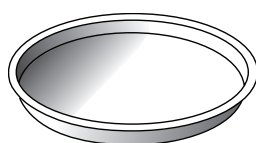
recipientes o accesorios, a excepción de la bandeja pastelera rectangular.

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



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

BANDEJA CRISP

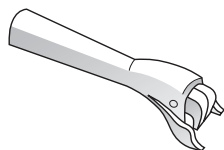


Utilizar solo con la función indicada.

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

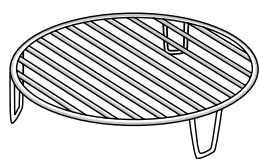
especial para ello. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

ASA DE LA BANDEJA CRISP



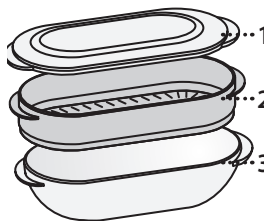
Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

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.

VAPORERA



Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la vaporera (3) para crear la cantidad de vapor correcta.

Para hervir alimentos como pasta, arroz o patatas,

colóquelos directamente en el fondo de la vaporera (no es necesario el cesto) y añada la cantidad de agua adecuada a la cantidad de alimentos que esté cocinando.

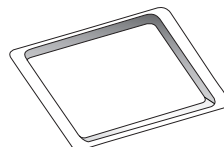
Para obtener los mejores resultados, cubra la vaporera con la tapa (1) suministrada.

Coloque siempre la vaporera en el plato giratorio y utilícela solamente con la función microondas.

A continuación se indican algunos de tiempos de cocción orientativos:

- • verduras frescas (250-500 g): 4-6 minutos;
- • verduras congeladas (250-500 g): 5-7 minutos;
- • filetes de pescado (250-500 g): 4-6 minutos.

BANDEJA PASTELERA RECTANGULAR

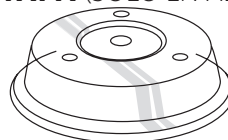


Utilice el plato para hornear rectangular exclusivamente con las funciones que permiten la cocción por convección; No lo utilice nunca en combinación

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 desenchajar 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).

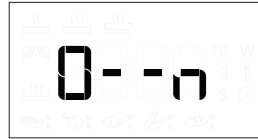


Tras finalizar dicho ciclo el horno se apaga de forma automática.

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

 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

 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

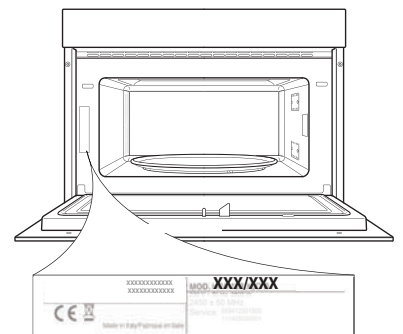
>  Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web docs.bauknecht.eu (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.



> 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.



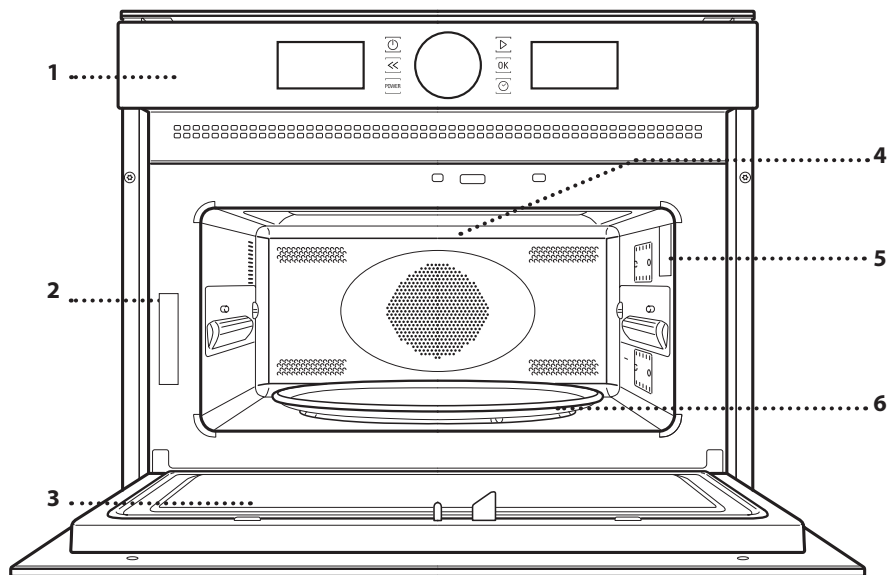


DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY BAUKNECHT
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj
výrobek na www.bauknecht.eu/register.



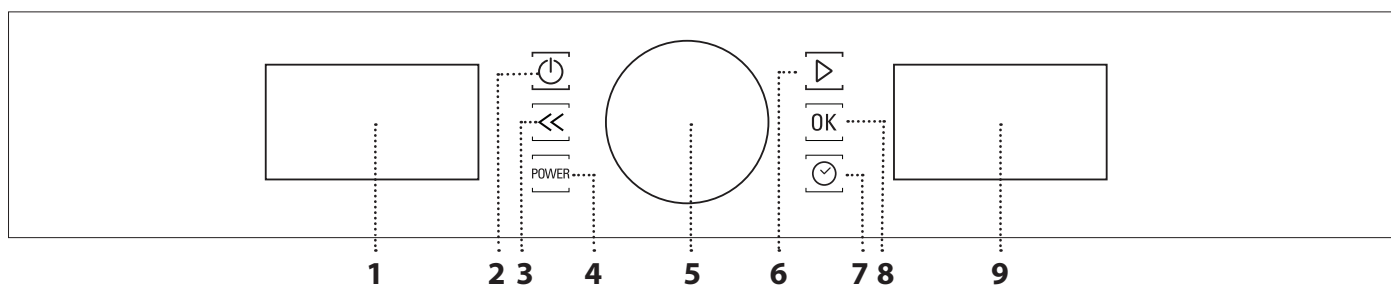
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní
pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Kruhové topné těleso
(není vidět)
3. Identifikační štítek
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Osvětlení
7. Otočný talíř

OVLÁDACÍ PANEĽ



1. LEVÝ DISPLEJ

2. ZAPNUTO/VYPNUTO

Zapnutí nebo vypnutí trouby
a přerušení nebo vypnutí aktivní
funkce v kterémkoli okamžiku.

3. ZPĚT

Návrat do předcházející nabídky.

4. VÝKON

Pro nastavení výkonu mikrovlnné
trouby.

5. OVLADAČ

Pro listování funkcemi a změnu
v nastavení času a parametrů pro
pečení.

6. START

Pro aktivaci funkcí a potvrzení
nastavení.

7. ČAS

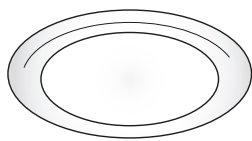
Pro nastavení času a nastavení
nebo přizpůsobení doby přípravy.

8. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vámi vybrané
položky nebo nastavení dané
funkce.

9. PRAVÝ DISPLEJ

OTOČNÝ TALÍŘ

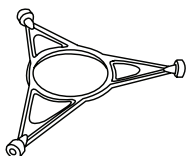


Je-li umístěn v držáku, otočné sklo lze využívat při všech metodách vaření/pečení.

S výjimkou obdélníkového plechu na pečení je otočné sklo nutné používat vždy jako podstavec pro

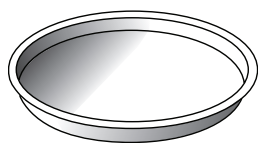
další nádoby nebo příslušenství.

DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE



Skleněný otočný talíř pokládejte pouze na držák otočného talíře. Na držák nepokládejte jiné příslušenství.

TALÍŘ CRISP

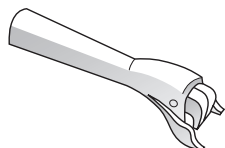


Pouze pro použití s určenou funkcí.

Talíř Crisp musí být vždy umístěn uprostřed otočného skleněného podstavce a je-li prázdný, lze jej předehřívat, a to použitím

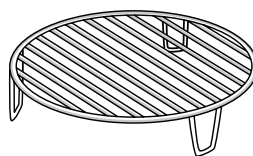
speciální funkce určené výhradně pro tento účel. Jídlo položte rovnou na talíř crisp.

RUKOJEŤ PRO TALÍŘ „CRISP“



Je užitečná při vyndávání horkého talíře „Crisp“ z trouby.

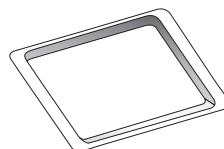
MŘÍŽKA



Umožní vám umístit jídlo výše, tedy blíže ke grilu, pro dosažení dokonalého osmahnutí pokrmu dohněda. Mřížku umístěte na otočný talíř a ujistěte se, že se nedotýká

jiných ploch.

OBDELNÍKOVÝ PLECH NA PEČENÍ

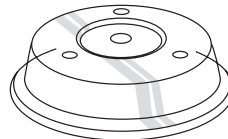


Používejte plech na pečení pouze u těch funkcí, které umožňují konvenční pečení; nikdy nesmí být použit v kombinaci s mikrovlnami. Talíř

ve vodorovné poloze vložte do držáku oddílu pro pečení.

Upozornění: Při použití obdélníkového plechu na pečení není třeba odstraňovat otočný talíř a jeho držák.

POKLOP NA TALÍŘ (JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)



Je užitečná pro přikrytí jídla, které se připravuje nebo ohřívá v mikrovlnné troubě. Kryt omezuje vystřikávání, udržuje optimální vlhkost jídla a lze jej

využít i jako druhou úroveň pro umístění. Není určený pro účely konvenčního pečení nebo v kombinaci s jakoukoli funkcí grilu (včetně funkce „Dynamic Crisp“).

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

Další příslušenství, jež není součástí vybavy, lze zakoupit zvlášť prostřednictvím servisního centra.

Na trhu je mnoho různých druhů doplňků. Před nákupem se vždy ujistěte, že dané příslušenství je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a že je odolné vůči teplotám uvnitř trouby.

Kovové nádoby na jídlo nebo nápoje by se neměly nikdy používat při vaření pomocí mikrovln.

Vždy se ujistěte o tom, že se potraviny ani příslušenství trouby nedostanou do styku s vnitřními stěnami trouby.

Před zapnutím trouby se vždy ujistěte, že se otočný talíř může volně otáčet. Při vkládání nebo vyjímání jiného příslušenství buďte opatrní, abyste omylem nevyasadili otočný talíř z jeho držáku.



AUTOMATICKÉ FUNKCE

Pro dosažení co nejlepších výsledků při použití automatických funkcí jednoduše navolte hmotnost nebo množství jídla. Trouba automaticky vypočítá a zvolí optimální nastavení a v průběhu pečení je podle potřeby upravuje. Uvedený celkový čas nezahrnuje fáze přípravy.



REHEAT DYNAMIC

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo jídel o pokojové teplotě. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Jídlo vložte do trouby v žáruvzdorném talíři nebo míse vhodné do mikrovlnné trouby.

KATEGORIE	JÍDLO	HMOTNOST
1	HOTOVÉ JÍDLO	250–500 g
2*	ZMRAZENÁ PORCE	250–500 g
3*	MRAŽENÉ LASAGNE	250–500 g
4	POLÉVKY	200–800 g
5	NÁPOJE	1–5 dl



COOK DYNAMIC

Pro rychlou přípravu jídel v troubě s optimálními výsledky. Použijte žáruvzdornou nádobu vhodnou pro použití v mikrovlnné troubě.

KATEGORIE	JÍDLO	HMOTNOST
1	PEČENÉ BRAMBORY (po výzvě obraťte)	200 g – 1 kg
2	ČERSTVÁ ZELENINA (nakrájejte na stejnoměrné velké kousky a přidejte 2 až 4 lžíce vody. Zakryjte.)	200-800 g
3*	MRAŽENÁ ZELENINA (Po výzvě obraťte. Zakryjte.)	200-800 g
4	KONZERVOVANÁ ZELENINA	200–600 g
5	POPCORN	100 g



CRISP DYNAMIC

Pro rychlý ohřev a pečení zmražených jídel se zlatým a křupavým povrchem. Tuto funkci používejte jen s talířem Crisp, jenž je součástí vybavení. Jakmile vás trouba vyzve, jídlo obraťte.

KATEGORIE	JÍDLO	HMOTNOST
1*	HRANOLKY (před zahájením pečení vytvořte rovnoměrnou vrstvu a posolte)	200–600 g
2*	PIZZA, TENKÉ TĚSTO	200-500 g
3*	PIZZA, SILNÁ KŮRKA	300–800 g
4*	KUŘECÍ KŘÍDLA, KOUSKY KUŘETE (lehce vymažte talíř olejem)	200–600 g
5*	RYBÍ PRSTY (talíř Crisp je třeba předeřhát)	200–600 g

Doporučené příslušenství: talíř „Crisp“, rukojeť pro talíř „Crisp“



MIKROVLNY

Pro rychlé uvaření a opětovného ohřátí jídel a nápojů.

VÝKON	DOPORUČENO PRO
900 W	Rychlý ohřev nápojů nebo jídel s vysokým obsahem vody
750 W	Vaření zeleniny
650 W	Vaření masa a ryb
500 W	Vaření masových omáček nebo omáček s obsahem sýra nebo vajec. Dopečení masových koláčů nebo zapečených těstovin
350 W	Pomalé, mírné vaření. Velmi se hodí pro rozpouštění másla nebo čokolády
160 W	Rozmrazování jídel nebo změknutí másla a sýra
90 W	Změknutí zmrzliny



HORKÝ VZDUCH

Slouží k přípravě pokrmů způsobem, který má podobné výsledky jako při použití běžné trouby. K přípravě určitých pokrmů lze použít pekáč na pečení nebo jiné nádobí vhodné pro použití v troubě.

Doporučené příslušenství: Obdélníkový plech na pečení / mřížka.



CRISP DYNAMIC

Pro dokonalé zhnědnutí pokrmu, a to jak na povrchu, tak vespod. Tuto funkci je nutné používat výhradně se speciálním talířem Crisp.

Požadované příslušenství: Talíř „Crisp“, rukojeť pro talíř „Crisp“



DEFROST DYNAMIC

Pro rychlé rozmrazování různých druhů jídel se zadáním pouze jejich hmotnosti.

Jídlo je třeba položit přímo na otočný talíř.

Jakmile vás trouba vyzve, jídlo obraťte.

KATEGORIE	JÍDLO	HMOTNOST
 1*	MASO (mleté maso, karbanátky, steaky, pečeně)	100 g – 2 kg
 2*	DRŮBEŽÍ (celé kuře, kousky, řízky)	100 g – 2,5 kg
 3*	FILÉ (celé, řízky, filé)	100 g – 1,5 kg
 4*	ZELENINA (míchaná zelenina, hrášek, brokolice apod.)	100 g – 1,5 kg
 5*	CHLÉB (bochníky, sladké kynuté pečivo, housky)	100 g – 1 kg



MANUÁLNÍ FUNKCE



RYCHLÝ OHŘEV

Pro rychlé rozehtání trouby před započítím cyklu pečení. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení cyklu funkce.



HORKÝ VZDUCH + MIKROVLNY

K rychlé přípravě jídla v troubě.

Doporučené příslušenství: mřížka



GRIL

Pro osmahnutí dozlatova, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet. Pro dosažení co nejlepších výsledků gril nejprve na 3 až 5 minut předehtějte.

Doporučené příslušenství: mřížka



GRIL + MIKROVLNY

Pro rychlé uvaření a gratinování s využitím kombinovaných funkcí mikrovln a grilu.

Doporučené příslušenství: mřížka



TURBO GRIL

Pro dosažení dokonalých výsledků díky kombinaci funkcí konvekční trouby s funkcí grilu. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: mřížka



TURBOGRIL + MV

Pro rychlé uvaření a osmahnutí vašeho jídla dohněda díky kombinaci mikrovln, grilu a funkcí konvekční trouby.

Doporučené příslušenství: mřížka

PRVNÍ POUŽITÍ

. NASTAVENÍ ČASU

Při prvním zapnutí trouby budete muset nastavit čas.




Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení hodin: Pro nastavení hodiny otáčejte *ovladačem* a stisknutím **OK** volbu potvrďte.





Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut.

Pro nastavení minut otáčejte ovladač a stisknutím **OK** volbu potvrďte.

Upozornění: Přejete-li si později nastavený čas změnit, pak zatímco je trouba vypnutá, stiskněte a alespoň na 1 sekundu podržte  a zopakujte kroky uvedené výše. Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ


1. ZVOLTE FUNKCI

Je-li trouba vypnutá, na displeji se bude zobrazovat pouze čas. Stiskem a podržením  troubu zapnete. Pro zobrazení hlavních dostupných funkcí na levém displeji otáčejte *knoflíkem*. Jednu z hodnot vyberte a stiskněte .



Pro výběr podfunkce (kde je tato možnost dostupná) zvolte hlavní funkci a poté pro potvrzení stiskněte  a přejděte do nabídky funkcí.





Otáčejte *knoflíkem*, zvolte jednu z podfunkcí dostupných na pravém displeji a poté potvrďte stiskem .

2. NASTAVTE FUNKCI

. AUTOMATICKÉ FUNKCE/DYNAMIC DEFROST KATEGORIE POTRAVIN

Po výběru jedné z automatických funkcí je třeba zvolit kategorii připravovaného jídla.





Bliká-li symbol , otáčením knoflíku zvolte požadovanou kategorii a potvrďte stiskem .

HMOTNOST

Aby bylo možné dosáhnout co nejlepších výsledků, automatické funkce (a funkce Dynamic Defrost) vyžadují zadání hmotnosti potravin, a to výběrem z přednastavených hodnot: trouba u každé kategorie potravin vypočítá ideální délku trvání funkce.





Když se na displeji objeví základní nastavení a bliká symbol , otáčením knoflíku nastavte hmotnost a potvrďte stiskem .


. MANUÁLNÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

VÝKON MIKROVLN / TEPLOTA





Když na displeji bliká ikona , za účelem přizpůsobení nastavení otáčejte knoflíkem a poté, pro potvrzení volby, stiskněte  a pokračujte v přizpůsobování následného nastavení (je-li to možné).


Upozornění: Jakmile je funkce jednou aktivována, nastavení výkonu lze změnit stiskem , čímž se dostanete do nabídky nastavení; poté je pro změnu nastavení třeba otáčet *knoflíkem*.

DOBA TRVÁNÍ




Když na displeji bliká ikona , použijte k nastavení požadované doby přípravy a poté, pro potvrzení, stiskněte .

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení ovládat manuálně: Stiskem  potvrdíte a spustíte funkci.

Poznámka: Dobu přípravy můžete přizpůsobit otáčením knoflíku i v jejím průběhu; každým dalším stiskem  se doba přípravy prodlouží o 30 sekund.

RYCHLÝ OHŘEV


Vyberte funkci, poté použijte ovládací knoflík k nastavení vámi požadované cílové teploty, potvrďte volbu stisknutím  a funkci spustíte.





Jakmile bude v troubě dosaženo cílové teploty, ozve se zvukový signál.

Upozornění: Je doporučeno před dokončením této funkce nevkládat do trouby žádné potraviny.


3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem .

Při každém dalším stisku tlačítka  se doba vaření/pečení prodlouží o 30 sekund.

Upozornění: K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout .


. RYCHLÝ START

Je-li trouba vypnutá, pro zahájení přípravy pomocí mikrovln lze stisknout  a na dobu 30 sekund nastavit plný výkon (1 000 W).

. BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK

Tato funkce se automaticky aktivuje za účelem předejít náhodnému zapnutí trouby.



Otevřete a zavřete dvířka a poté, pro spuštění zvolené funkce, stiskněte .

4. PAUZA

Přejete-li si pozastavit spuštěnou funkci, například za účelem promíchání nebo obrácení jídla, jednoduše otevřete dvířka.


Pro opětovné spuštění dvířka zavřete a stiskněte .

AUTOMATICKÉ POZASTAVENÍ

(ZAMÍCHEJTE NEBO OBRAŤTE JÍDLO)

Určité funkce se pozastaví a umožní vám tak pokrm obrátit nebo promíchat.




Jakmile se funkce přeruší, otevřete dvířka a proveďte akci, kterou trouba požaduje. Poté dvířka opět zavřete a pro pokračování v přípravě stiskněte .

Upozornění: Při použití funkce „Dynamic Defrost“ se po uplynutí dvou minut funkce automaticky opětovně spustí, a to i v případě, že jídlo nebylo otočeno či promícháno.

5. ČAS UKONČENÍ TEPELNÉ ÚPRAVY

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.



Přejete-li si dobu přípravy prodloužit bez provádění změn v nastavení, otočením knoflíku nastavte nový čas a stiskněte .

. OCHLAZOVÁNÍ

Po skončení funkce s horkým vzduchem se spotřebič může automaticky ochlazovat.


Na displeji se zobrazí „Cool On“ (Ochlazování).



Po ochlazení se trouba automaticky vypne.

Upozornění: Ochlazování je možné přerušit otevřením dvířek. Po jejich případném opětovném zavření bude proces pokračovat.


. ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na 5 sekund podržte .



Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tlačítka lze zablokovat i v průběhu samotného pečení.

Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím a podržením tlačítka .

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

JÍDLO	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPL. (°C)	VÝKON (W)	DOBA TRVÁNÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		-	160–180	-	30–60	
		-	160–180	90	25–50	
Koláče s náplní (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, jablečný koláč)		Ano	160–190	-	35–70	
Sušenky		Ano	170–180	-	10–20	
Sněhové pečivo		Ano	100–120	-	40–50	
Rohlíky		Ano	210–220	-	10–12	
Bochník chleba		Ano	180–200	-	30–35	
Pizza / koláč		Ano	190–220	-	20–40	
Pizza (0,4–0,5 kg)		-	-	-	14–16	
Slané koláče (zeleninový koláč, lotrinský quiche)		Ano	180–190	-	40–55	
Lotrinský slaninový koláč (Quiche Lorraine) (1–1,2 kg)		-	-	-	18–20	
Lasagne / zapečené těstoviny		-	-	350–500	15–40	
Jehněčí pečeně / telecí pečeně / rostbíf (1,3–1,5 kg)		-	170–180	-	70–80*	
		-	160–180	160	50–70*	
Rostbíf – středně propečený (1,3–1,5 kg)		-	170–180	-	40–60*	
Pečené kuře/králík/kachna (v celku 1–1,2 kg)		-	210–220	-	50–70*	
		-	210–220	350	45–60*	
Kuře/králík/kachna (filety/kousky 0,4–1 kg)		-	-	350–500	20–40*	
		-	-	-	12–18	
Pečená ryba (celá)		-	-	160–350	20–40	
Rybí filé/plátky		Ano	-	-	15–30*	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky atd.)		-	-	500–650	25–50	
Topinky		-	-	-	3–6	
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		-	-	-	20–40*	
Párky/hamburgery (0,2–1 kg)		Ano**	-	-	6–16	
Pečené brambory		-	-	350–500	20–40*	
Americké brambory (0,3–0,8 kg)		-	-	-	10–20	
Pečené ovoce		-	-	160–350	15–25	
Zapékaná zelenina		-	-	-	15–25	
Smažená zelenina (0,3–0,8 kg)		Ano**	-	-	8–18	

* Po uplynutí poloviny doby přípravy jídlo obraťte

** Talíř „Crisp“ přehřívejte po dobu 3–5 minut

Stáhněte si Příručku pro použití a péči na adrese docs.bauknecht.eu. Najdete zde tabulku odzkoušených receptů sestavených pro potřeby certifikačních orgánů v souladu s normou IEC 60350.

FUNKCE	Crisp 	Horký vzduch 	Horký vzduch + MV 	Gril 	Gril + MV
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Teplovzdušný talíř / nádoba vhodná pro použití v mikrovlnné troubě 	mřížka 	Obdélníkový plech na pečení 	Talíř crisp 	

ČIŠTĚNÍ

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.

Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/zíravé prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

VNITŘNÍ A VNĚJŠÍ POVRCHY

- Plochy trouby otřete vlhkým hadříkem. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čistícího prostředku. Nakonec jej otřete suchým hadříkem.
- Sklo dveří omývejte vhodným tekutým čistícím prostředkem.
- V pravidelných intervalech nebo v případě rozlití odstraňte otočný talíř i s jeho držákem, abyste vyčistili dno trouby a odstranili veškeré zbytky jídla.
- Gril není třeba čistit, neboť intenzivní teplotou se veškeré nečistoty vypalují: Tuto funkci použijte pravidelně.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Veškeré příslušenství s výjimkou talíře Crisp lze mýt v myčce nádobí. Talíř Crisp omývejte ve vlažné vodě s přidáním mycího prostředku. Odolné nečistoty jemně vydrhněte hadříkem. Před čištěním vždy nechejte talíř Crisp vychladnout.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



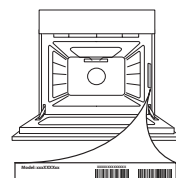
Stáhněte si Příručku pro používání a péči na adrese docs.bauknecht.eu. Více informací naleznete na docs.bauknecht.eu.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušeni napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor aktivní.	Otevřete dvířka nebo podržte
Na displeji se zobrazí písmeno „F“ následované písmenem nebo číslem.	Softwarová chyba.	Kontaktujte nejbližší středisko poprodejních služeb a uveďte písmeno nebo číslo, které následuje za písmenem „F“.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- navštívením našich webových stránek docs.bauknecht.eu;
- pomocí naskenování QR kódu;
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



400011582524

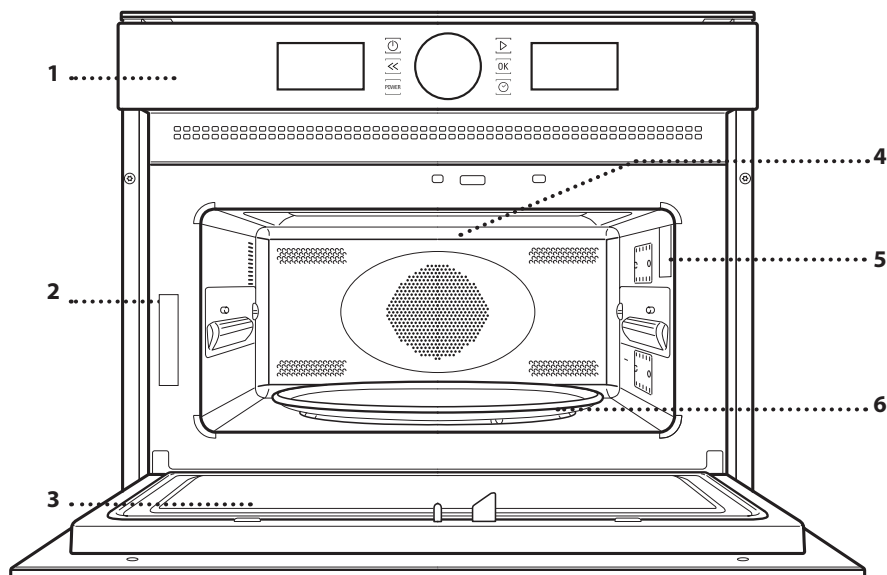

**TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT
PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på
www.bauknecht.eu/register, for at modtage en mere
komplet assistance



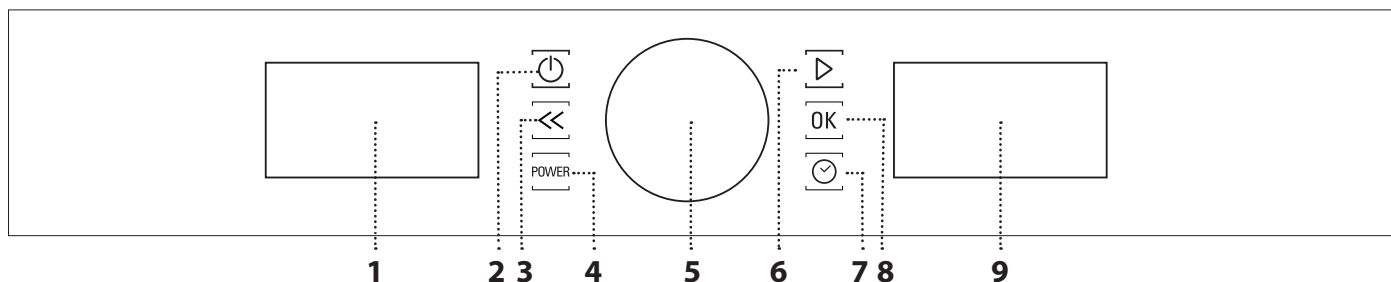
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet
tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ringvarmelegeme
(ikke synligt)
3. Identifikationsskilt
4. Låge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Let
7. Drejetallerken

BETJENINGSPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. ON/OFF

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

3. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til den forrige menu.

4. EFFEKT

Til indstilling af mikrobølgeeffekten.

5. KNAP

Til gennemgang af funktionerne, samt til indstilling af klokkeslættet og parametrene for tilberedningens varighed.

6. UDSKUDT

Bruges til at starte funktioner og bekræfte indstillinger.

7. KLOKESLÆT

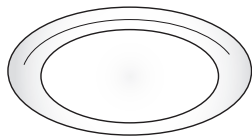
Bruges til at indstille klokkeslættet og til at ændre eller justere tilberedningstiden.

8. BEKRÆFT

Bruges til at bekræfte et markeret emne eller en funktions indstillinger.

9. HØJRE DISPLAY

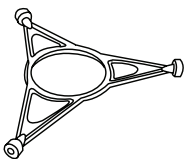
DREJETALLERKEN



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

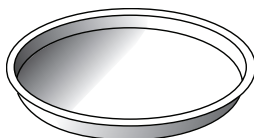
eller tilbehør, med undtagelse af den rektangulære bageplade.

DREJEKRYDS



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

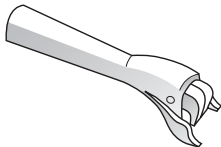
CRISPPANDE



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

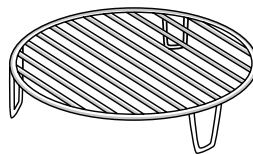
ved brug af den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden.

HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE



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

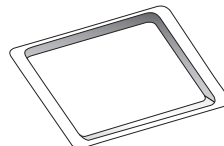
RIST



Man får herved mulighed for at anbringe maden tættere på grillen og brune retten perfekt. Anbring risten på drejetallerkenen, og sørg for, at den ikke berører andre

overflader.

REKTANGULÆR BAGEPLADE

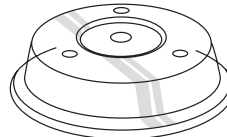


Bagepladen må kun bruges med funktioner, der giver mulighed for varmluftsbagning; den må aldrig bruges i kombination med mikrobølger.

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

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

DÆKPLADE (KUN PÅ VISSE MODELLER)



Nyttig til at tildække mad, mens den tilberedes eller opvarmes i mikrobølgefunktion. Låget reducerer stænk, holder maden fugtig, og kan også bruges til at

skabe to tilberedningsniveauer. Det egner sig ikke til brug ved varmluftsbagning eller med grillfunktionerne (heriblandt "Dynamic Crisp").

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere, ikke medfølgende, tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

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

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

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

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








AUTOMATISKE FUNKTIONER

Med de automatiske funktioner vælger man blot type, vægt eller mængden af mad, for at opnå de bedste resultater. Ovnen vil automatisk beregne de optimale indstillinger og fortsat ændre dem mens tilberedningen skrider frem. Den samlede tid inkluderer ikke forvarmningsfaser.



REHEAT DYNAMIC






Bruges til at genvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovnen beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad.

GRUPPE	MADVARER	VÆGT
 1	MIDDAGSTALLERKEN	250 - 500 g
 2*	FROSSEN PORTION	250 - 500 g
 3*	FROSSEN LASAGNE	250 - 500 g
 4	SUPPER	200 - 800 g
 5	DRIKKEVARER	1 - 5 dl



COOK DYNAMIC






Til hurtig tilberedning af ovnretter og opnå optimale resultater. Brug et ildfast fad/beholder, som egner sig til mikrobølgeovne.

GRUPPE	MADVARER	VÆGT
 1	BAGTE KARTOFLER (Drej på opfordring)	200 g - 1 kg
 2	FRISKE GRØNSAGER (Skær i ensartede stykker og tilsæt 2 til 4 spsk. vand. Dæk til)	200 - 800 g
 3*	FROSNE GRØNSAGER (Vend på opfordring. Dæk til)	200 - 800 g
 4	GRØNSAGER PÅ DÅSE	200 - 600 g
 5	POPCORN	100 g



CRISP DYNAMIC

Bruges til hurtig opvarmning og tilberedning af frosne madvarer og til at give dem gylden og sprød top. Brug kun denne funktion med den medfølgende Crisp-pande. Vend maden når dette forespørges.

GRUPPE	MADVARER	VÆGT
 1*	POMME FRITES (læg dem i ét lag og drys dem med salt før tilberedningen)	200 - 600 g
 2*	PIZZA, TYND BUND	200 - 500 g
 3*	PIZZA, TYK BUND	300 - 800 g
 4*	KYLLINGEVINGER, KYLLINGESTYKKER (Smør med en smule olie)	200 - 600 g
 5*	FISKEPINDE (Crisp-panden skal forvarmes)	200 - 600 g

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



MIKROBØLGER

Bruges til hurtig tilberedning og genopvarme mad- eller drikkevarer.

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



VARMLUFT

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

Anbefalet tilbehør: Rektangulær bageplade/rist.



CRISP DYNAMIC

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

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








DEFROST DYNAMIC

Til hurtig optøning af forskellige typer af mad ved blot at angive deres vægt.

Maden skal anbringes direkte på glasdrejetallerkenen.

Vend maden når dette forespørges.

GRUPPE	MADVARER	VÆGT
 1*	KØD (hakkekød, koteletter, bøf, steg)	100 g - 2 kg
 2*	FJERKRÆ (hel kylling, parteret eller fileter)	100 g - 2,5 kg
 3*	FISK (hel, bøffer, fileter)	100 g - 1,5 kg
 4*	GRØNSAGER (blandede grøntsager, ærter, broccoli, osv.)	100 g - 1,5 kg
 5*	BRØD (franskbrød, rundstykker, boller)	100 g - 1 kg



MANUELLE FUNKTIONER



LYNOPVARMNING

Bruges til hurtigt at opvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen.



VARMLUFT + MIKRO.

Bruges til hurtigt at tilberede ovnretter.

Anbefalet tilbehør: rist



GRILL

Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen. Forvarm grillen i 3-5 minutter for de bedste resultater.

Anbefalet tilbehør: rist



GRILL + MIKROBØLGER

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

Anbefalet tilbehør: rist



TURBO GRILL

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

Anbefalet tilbehør: rist



TURBO GRILL + MW

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

Anbefalet tilbehør: rist

FØRSTEGANGSBRUG

. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet.



Timernes to cifre begynder at blinke: Drej på *justeringsknappen*, for at indstille det korrekte timetal, og tryk på **OK**, for at bekræfte.




Minutternes to cifre begynder at blinke. Drej på *justeringsknappen*, for at indstille det korrekte minuttal, og tryk på **OK**, for at bekræfte.


Bemærk: Tryk og hold  tryk i mindst et sekund, mens ovnen er slukket, og gentag de ovenstående handlinger, hvis du vil ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt.

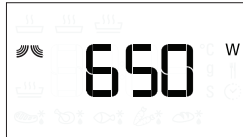
Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.


DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION


Når ovnen er slukket vises kun klokkeslættet på displayet. Tryk og hold  trykket, for at tænde for ovnen.

Drej på *knappen*, for at se de disponible funktioner på displayet til venstre. Markér en og tryk på .



Man kan vælge en underfunktion (om forudset), ved at vælge hovedfunktionen og herefter trykke på , for at bekræfte og fortsætte til funktionsmenuen.



Drej på *knappen*, for at vælge underfunktionerne blandt de disponible på displayet til højre, og tryk herefter på , for at bekræfte.



2. INDSTILLING AF EN FUNKTION

. AUTOMATISKE FUNKTIONER/DYNAMIC DEFROST

MADKATEGORI

Når du har valgt en af de automatiske funktioner, skal du vælge en kategori til madvaren, der skal tilberedes.





Når ikonet  blinker skal man dreje på *knappen*, for at vælge den ønskede kategori, og herefter trykke på , for at bekræfte.

VÆGT

Med henblik på at opnå de bedste resultater, kræver de automatiske funktioner (og Dynamic Defrost), at man indtaster vægten på fødevaren, der skal vælges blandt standardindstillingerne: Ovnen vil beregne den ideelle varighed for funktionen for de forskellige fødevarekategorier.



Når standardindstillingen visualiseres på displayet og ikonet  blinker, skal man dreje på *knappen*, for at indstille vægten, og herefter trykke på , for at bekræfte.



. MANUELLE FUNKTIONER


Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den.

Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.

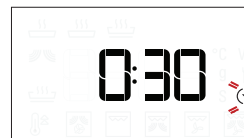
MIKROBØLGEEFFEKT / TEMPERATUR






Når ikonet  blinker på displayet, Drej på *knappen*, for at justere indstilling, og tryk herefter på , for at bekræfte og fortsætte med at ændre de efterfølgende indstillinger (hvis dette er muligt).


Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan effekten ændres ved at trykke på , for at tage adgang til indstillingsmenuen, og herefter dreje på *knappen*, for at ændre indstillingen.

VARIGHED




Når ikonet  blinker på displayet, Brug drejeknappen for at indstille den ønskede tilberedningsvarighed, og tryk så på , for at bekræfte.

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningsvarighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på , for at bekræfte og starte funktionen.

Bemærk: Under tilberedningen kan man justere tilberedningsvarigheden ved at dreje på *knappen*; hver gang man trykker på , forøges varigheden med 30 sekunder.

LYNOPVARMNING

Vælg funktionen, anvend herefter *knappen* til at indstille den ønskede temperatur og tryk på , for at bekræfte og starte funktionen.





Der høres en summetone, når ovnen når op på den indstillede temperatur.

Bemærk: Det frarådes at stille maden i ovnen før denne funktion er afsluttet.


3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

Når du har anvendt de indstillinger, du har brug for, trykker du på  for at aktivere funktionen.

Hver gang der trykkes på knappen  igen, øges tilberedningstiden med yderligere 30 sekunder.

Bemærk: Du kan til enhver tid trykke på , for at stille den aktive funktion i pausetilstand.


. LYNSTART

Når ovnen er slukket, kan man trykke på , for at aktivere tilberedning med mikrobølgefunktionen, indstillet på højeste niveau (1000 W) i 30 sekunder.

. SIKKERHEDSLÅS


Denne funktion aktiveres automatisk for at forhindre, at ovnen slukkes ved et uheld.



Åbn og luk lågen, og tryk så på , for at starte funktionen.

4. PAUSE

Du skal blot åbne lågen for at stoppe en funktion midlertidigt, for eksempel for at røre i eller vende maden.


For at starte den igen, skal du lukke lågen og trykke på .

AUTOMATISK PAUSE

(RØR I ELLER VEND MADEN)

Visse funktioner forudser en pause, hvor man kan vende eller røre i maden.



Åbn lågen, når ovnen stiller tilberedningen i bero, og udfør den forespurgte handling inden du lukker lågen igen og trykker på , for at fortsætte tilberedningen.

Bemærk: Ved brug af funktionerne "Dynamic defrost" vil funktionen automatisk starte igen efter to minutter, også selvom man ikke har vendt eller rørt i maden.

5. TILBEREDNINGENS SLUTTID

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



Tilberedningstiden kan forlænges uden at ændre indstillingerne, ved at dreje på knappen, for at indstille en ny tilberedningstid, og trykke på .

. AFKØLER


Når en varmluftfunktion er færdig, starter apparatet muligvis en afkølingsprocedure. "Cool On" vises på displayet.



Herefter slukker ovnen automatisk.

Bemærk: Afkølingsproceduren kan afbrydes ved at åbne lågen og genoptages, om nødvendigt, eventuelt igen ved at lukke lågen igen.


. NØGLELÅS

Tryk og hold  trykket i mindst 5 sekunder, for at blokere tastaturet.



Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

Bemærk: Tastblokeringen kan også aktiveres under tilberedningen.

Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke og holde knappen  trykket.

TILBEREDNINGSTABEL

MAD	FUNKTION	FORVARMNING	TEMP. (°C)	EFFEKT (W)	VARIGHED	TILBEHØR
Kager med hævemiddel		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Fyldte tærter (oste- og æbletærter, strudel)		Ja	160-190	-	35-70	
Småkager		Ja	170-180	-	10-20	
Marengs		Ja	100-120	-	40-50	
Rundstykker		Ja	210-220	-	10-12	
Brød		Ja	180-200	-	30-35	
Pizza/tærte		Ja	190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 Kg)		-	-	-	14-16	
Småretter (grønsagstærter, quiche Lorraine)		Ja	180-190	-	40-55	
Quiche lorraine (1-1,2 Kg)		-	-	-	18-20	
Lasagne/pasta i ovn		-	-	350-500	15-40	
Lamme-/kalve-/oksesteg (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*	
Stegt kylling/Kanin/And (hel 1-1,2 Kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Kylling/kanin/and (filetter/udskåret 0,4-1 Kg)		-	-	350-500	20-40*	
		-	-	-	12-18	
Ovnstegt fisk (hel)		-	-	160-350	20-40	
Fiskefiletter/skiver		Ja	-	-	15-30*	
Fyldte grønsager (tomater, courgetter, auberginer...)		-	-	500-650	25-50	
Toast		-	-	-	3-6	
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hamburgere		-	-	-	20-40*	
Pølser / Burgere (0,2-1 kg)		Ja**	-	-	6-16	
Bagte kartofler		-	-	350-500	20-40*	
Kartoffelbåde (0,3-0,8 Kg)		-	-	-	10-20	
Bagt frugt		-	-	160-350	15-25	
Grønsagsgratin		-	-	-	15-25	
Stegte grøntsager (0,3-0,8 Kg)		Ja**	-	-	8-18	

* Vend maden når halvdelen af tilberedningstiden er gået

** Forvarm Crisp-panden i 3-5 minutter

📄 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra docs.bauknecht.eu med tabellen over afprøvede opskrifter, der er blevet udarbejdet til certificeringsmyndighederne i henhold til standarden IEC 60350

FUNKTIONER	Crisp 	Varmluft 	Varmluft + mikro 	Grill 	Grill + MB
TILBEHØR	Ildfast plade/beholder, der egner sig til brug i mikrobølgeovne 	Risten 	Rektangulær bageplade 	Crisp-pande 	

RENGØRING

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Brug aldrig damprensere.

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

INDVENDIGE OG UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnlågen.
- Fjern drejetallerkenen og dens støtte jævnlige eller i tilfælde af spild for at fjerne alle madrester.
- Det er ikke nødvendigt at rengøre grillen, da den intense varme brænder eventuelt snavs væk: Brug denne funktion jævnlige.


TILBEHØR

Alle tilbehør kan vases i opvaskemaskine med undtagelse af Crisp-panden. Crisp-panden skal rengøres ved brug af vand med et mildt opvaskemiddel. Gnid blidt med en klud for fastbrændt snavs. Lad altid Crisp-panden afkøle, inden den rengøres.

FEJLFINDING



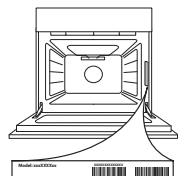
Download brugs- og vedligeholdelsesvejledningen på docs.bauknecht.eu for at indhente yderligere oplysninger

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Ventilator aktiv.	Åbn ovnens låge eller hold  trykket.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et bogstav eller tal.	Softwarefejl.	Kontakt det nærmeste servicecenter og angiv det bogstav eller nummer, der står efter bogstavet "F".



Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Besøge vores website docs.bauknecht.eu
- Ved hjælp af QR Code
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



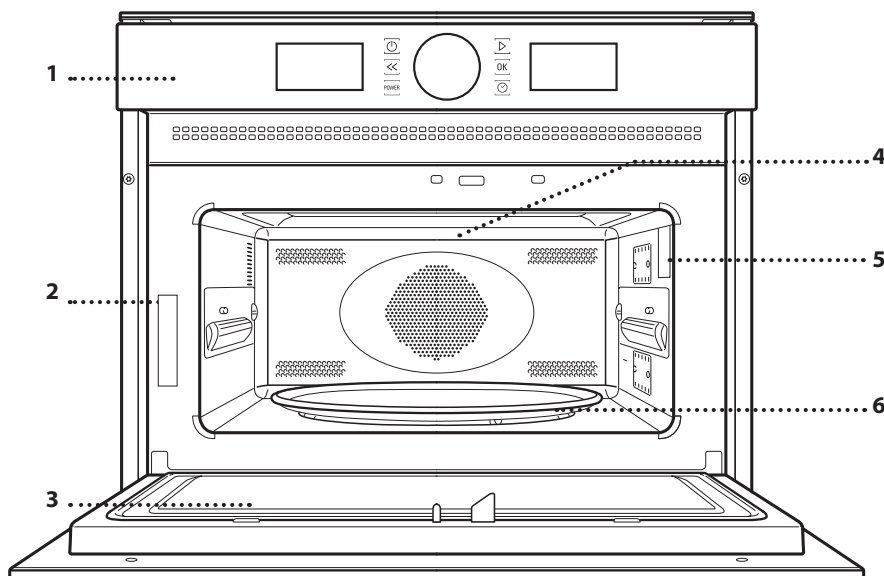

KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN

Jotta voisimme avustaa parhaalla mahdollisella tavalla, rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.bauknecht.eu/register



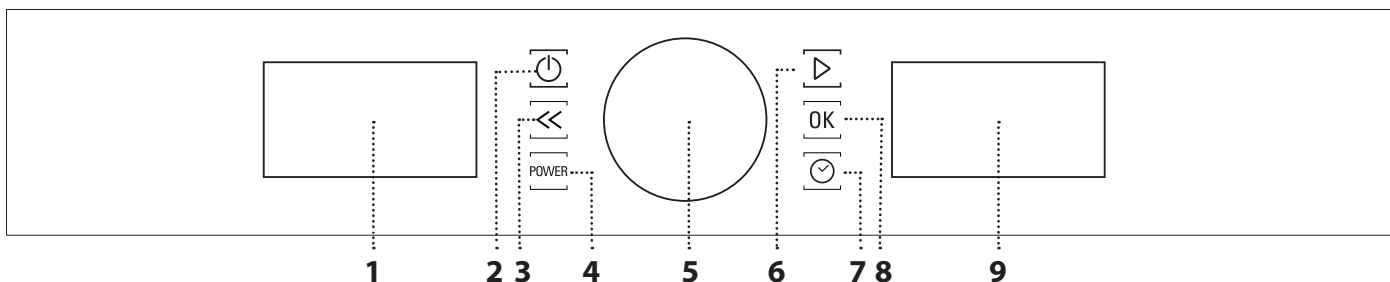
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
3. Tunnistekilpi
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Kevyt
7. Pyörivä lautanen

KÄYTTÖPANEELI



1. VASEN NÄYTTÖ

2. VIRTAPAINIKE

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa.

3. TAKAISIN

Palaa edelliseen valikkoon.

4. TEHO

Asettaa mikroaaltojen tehon.

5. NUPPI

Käytetään toimintojen selaamiseen sekä ajan ja kypsennysajan parametrien muuttamiseen.

6. KÄYNNISTYS

Käytetään toimintojen käynnistämiseen sekä asetusten vahvistamiseen.

7. AIKA

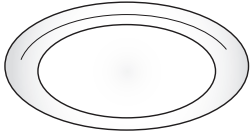
Käytetään kellonajan asettamiseen sekä kypsennysajan asettamiseen tai säätämiseen.

8. VAHVISTUS

Käytetään tehdyn valinnan tai jonkin toiminnon asetusten vahvistamiseen.

9. OIKEA NÄYTTÖ

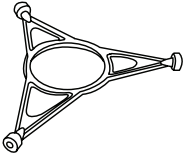
PYÖRIVÄ LAUTANEN



Tukeensa asetettua pyörivää lautasta voidaan käyttää kaikkien kypsennysmenetelmien kanssa. Pyörivää lautasta on käytettävä aina muiden astioiden tai välineiden alustana lukuun

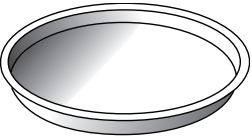
ottamatta suorakulmaista leivinpeltiä.

PYÖRIVÄN LAUTASEN TUKE



Käytä tukea ainoastaan lasilautaselle. Älä aseta tuen päälle muita varusteita.

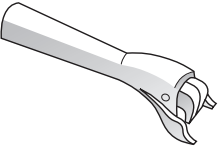
CRISP-ALUSTA



Saa käyttää ainoastaan sille tarkoitettun toiminnon kanssa. Crisp-alusta on laitettava aina pyörivän lautaseen keskelle ja se voidaan esilämmittää tyhjänä käyttämällä tähän tarkoitukseen

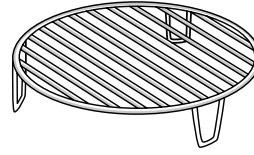
tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle.

CRISP-ALUSTAN KAHVA



Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.

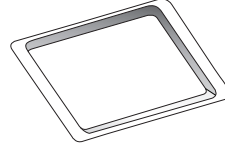
RITILÄ



Tämän ansiosta voit asettaa ruoan lähemmäksi grilliä, jolloin se ruskistuu paremmin. Aseta ritilä pyörivälle lautaselle ja varmista, ettei se joudu kosketuksiin muiden pintojen

kanssa.

SUORAKULMAINEN LEIVINPELTI

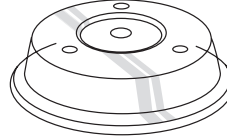


Käytä leivinpeltiä ainoastaan niiden toimintojen kanssa, jotka sallivat perinteisen kypsennyksen; älä koskaan käytä sitä yhdessä

mikroaaltojen kanssa. Aseta pelti vaakasuoraan tukien se kypsennysosaston telineeseen.

Huomaa: Sinun ei tarvitse poistaa pyörivää lautasta ja sen tukea, kun käytät suorakulmaista leivinpeltiä.

KUPU (AINOASTAAN JOISSAKIN MALLEISSA)



On hyödyllistä peittää ruoka, kun sitä kypsennetään tai lämmitetään mikroaalloilla. Kupu vähentää roiskeita, säilyttää ruuan kosteuden ja lisäksi sen avulla

voidaan luoda kaksi kypsennystasoa. Se ei sovi käytettäväksi perinteisessä kypsennyksessä tai grillaustoiminnoissa (mukaan lukien "Dynamic Crisp"-toiminto).

Tarvikkeiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen. Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

Uuneja varten on saatavilla monenlaisia varusteita. Ennen ostoa varmista, että ne sopivat mikroaaltouunissa käytettäväksi ja kestävät uunin lämpötiloja.

Älä koskaan käytä metallisia astioita ruualle tai juomalle mikroaaltouunissa kypsennyksen aikana.

Varmista aina, ettei ruoka ja varusteet joudu kosketuksiin uunin sisäseinien kanssa.

Tarkista aina ennen uunin käyttöä, että alusta voi pyöriä vapaasti. Ole tarkkana, ettet poista pyörivää lautasta paikaltaan muita varusteita laitettaessa tai poistettaessa.



AUTOMAATTISET TOIMINNOT

Automaattitoimintoja varten valitaan yksinkertaisesti elintarvikkeiden tyyppi ja paino tai määrä parhaan mahdollisen tuloksen saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti parhaat asetukset ja vaihtaa niitä edelleen kypsytymisen edistyessä. Kokonaisuus ei sisällä esikuumennusvaiheita.



REHEAT DYNAMIC

Lämmitä uudelleen valmisruokia, jotka ovat joko pakastettuja tai huoneen lämpötilassa. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmissä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestäväälle lautaselle tai astiaan.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1	ATERIALAUTANEN	250 - 500 g
2*	PAKASTEANNOS	250 - 500 g
3*	PAKASTELASAGNE	250 - 500 g
4	KEITOT	200 - 800 g
5	JUOMAT	1 - 5 dl



COOK DYNAMIC

Kypsentää ruoat nopeasti siten, että saavutetaan parhaat mahdolliset tulokset. Käytä kuumuutta kestävästä astiasta, joka soveltuu käytettäväksi mikroaaltojen kanssa.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1	UUNIPERUNAT (Käännä kehotettaessa)	200 g - 1 kg
2	TUOREET VIHANNEKSET (Leikkaa samankokoisiksi paloiksi ja lisää 2 - 4 ruokalusikallista vettä. Peitä)	200 - 800 g
3*	PAKASTEVIHANNEKSET (Käännä kehotettaessa. Peitä)	200 - 800 g
4	TÖLKKIVIHANNEKSET	200 - 600 g
5	POPCORN	100 g



CRISP DYNAMIC

Lämmittelee nopeasti ja kypsentää pakasteruoat ja antaa niille kullankeltaisen, rapean pinnan. Käytä tätä toimintoa ainoastaan toimitetun Crisp-alustan kanssa. Käännä ruokaa kehotettaessa.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1*	RANSKALAISET PERUNAT (levitä yhtenä ainoana kerroksena ja ripottele suolaa päälle ennen kypsennystä)	200 - 600 g
2*	PIZZA, OHUTPOHJAINEN	200 - 500 g
3*	PIZZA, PAKSUPOHJAINEN	300 - 800 g
4*	BROILERIN SIVET, BROILERIN PALAT (Öljyä alustaa hieman)	200 - 600 g
5*	KALAPUIKOT (Crisp-alusta tulee esilämmittelee)	200 - 600 g

Suosittelavat varusteet: Crisp-alusta ja Crisp-alustan kahva



MIKROAALLOT

Lämmitä tai kypsennä ruuat tai juomat nopeasti.

TEHO	SUOSITUKSET
900 W	Juomien tai erittäin vesipitoisten ruokien nopea lämmittäminen uudelleen
750 W	Vihannesten kypsennys
650 W	Lihan ja kalan kypsennys
500 W	Lihaa, juustoa tai muna sisältävien kastikkeiden kypsennys. Lihapiirakoiden tai uunipastan viimeistely
350 W	Hidas, varovainen kypsennys. Sopii hyvin voin tai suklaan sulatukseen
160 W	Pakasteiden sulatus tai voin ja juuston pehmenys
90 W	Jäätelön pehmenys



KIERTOILMA

Kypsentää ruokalajit tavalla, jolla saavutetaan samanlaisia tuloksia kuin perinteisellä uunilla. Tiettyjen ruokien kypsennykseen voidaan käyttää leivinpeltiä tai muuta astiaa, joka voidaan laittaa uuniin.

Suosittelavat varusteet: Suorakulmainen leivinpelti/ritilä.



CRISP DYNAMIC

Ruskista ruuat täydellisesti ylä- ja alapuolelta. Tätä toimintoa saa käyttää ainoastaan erityisen Crisp-alustan kanssa.

Tarvittavat varusteet: Crisp-alusta ja Crisp-alustan kahva



DEFROST DYNAMIC

Monien erityyppisten ruokien pikaiseen sulattamiseen yksinkertaisesti ilmoittamalla niiden paino. Ruoka on laitettava suoraan pyörivälle lasialustalle. Käännä ruokaa kehotettaessa.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
 1*	LIHA (jauheliha, kotletit, pihvit, paistit)	100 g - 2 kg
 2*	LINNUNLIHA (kokonainen broileri, palat, fileet)	100 g - 2.5 kg
 3*	KALA (kokonainen, viipaleet, fileet)	100 g - 1.5 kg
 4*	VIHANNEKSET (sekavihannekset, herneet, parsakaali, jne.)	100 g - 1.5 kg
 5*	LEIPÄ (limput, sämpylät, pullat)	100 g - 1 kg



MANUAALISET TOIMINNOT



PIKAKUUMENNUS

Lämmitä uuni nopeasti uudelleen ennen kypsennysjaksoa. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruuan uuniin.



KIERTOILMA + MIKROAALLOT

Valmista ruuat nopeasti.

Suosittelvat varusteet: ritilä



GRILLI

Ruskistukseen, grillaukseen ja gratinointiin. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana. Saat parhaat tulokset esilämmittämällä grilliä noin 3-5 minuuttia.

Suosittelvat varusteet: ritilä



GRILLI + MIKRO

Kypsennä ja gratinoi ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalto- ja grillitoiminnot.

Suosittelvat varusteet: ritilä



TURBOGRILLI

Täydelliset tulokset yhdistämällä grilli ja perinteisen uunin toiminnot. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

Suosittelvat varusteet: ritilä



TURBO GRILL + MW (TURBOGRILLI + MA)

Kypsennä ja ruskista ruoka nopeasti yhdistämällä mikroaalto-, grilli- ja perinteisen uunin toiminnot.

Suosittelvat varusteet: ritilä

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

. KELLONAJAN ASETTAMINEN

Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.



Kaksi tuntia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Aseta tunnit säätönuppia kääntämällä ja vahvasta sitten painamalla **OK**.





Kaksi minuuttia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit säätönuppia kääntämällä ja vahvasta painamalla **OK**.


Huomaa: Jos haluat vaihtaa kellonajan myöhemmin, paina **⏸** ja pidä sitä painettuna vähintään sekunnin ajan uunin ollessa sammutettuna ja toista yllä olevat vaiheet. Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ


1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Kun uuni on sammutettuna, ainoastaan aika näkyy näytöllä. Kytke uuni päälle painamalla  ja pitämällä sitä painettuna. Tärkeimmät käytettävissä olevat toiminnot saadaan näkyviin vasemmalle näytölle kääntämällä *nuppia*. Valitse niistä yksi ja paina .



Jos haluat valita alitoiminnon (siltoin kun niitä on), valitse ensin päätoiminto, vahvista sitten painamalla  ja mene toimintovalikkoon.



Valitse oikealla olevasta näytöstä jokin alitoiminnoista *nuppia* kääntäen ja vahvista sitten painamalla .

2. ASETA TOIMINTO

. AUTOMAATTITOIMINNOT / DYNAMIC DEFROST RUOKALAJIRYHMÄ

Kun olet valinnut yhden automaattisista toiminnoista, on valittava ryhmä, johon kypsennettävä ruokalaji kuuluu.





Kun  -kuvake vilkkuu, valitse haluamasi ryhmä *nuppia* kääntämällä ja vahvista sitten painamalla .

PAINO

Parhaiden tulosten saamiseksi on automaattisia toimintoja (ja Dynamic Defrost -toimintoa) varten annettava ruoan paino valitsemalla se oletusasetuksista: uuni laskee kyseistä toimintoa ja ruokaryhmää varten ihanteellisen ajan.





Kun oletusasetus tulee näkyviin näytölle ja  -kuvake vilkkuu, aseta paino *nuppia* kääntäen ja vahvista sitten painamalla .

. MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

MIKROAALTOTEHO / LÄMPÖTILA






Kun  -kuvake vilkkuu näytöllä, säädä asetus kääntämällä *nuppia* ja vahvista sitten painamalla , minkä jälkeen voit jatkaa vaihtamalla seuraavat asetukset (jos mahdollista).


Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, tehoa voidaan muuttaa painamalla , joka avaa asetusvalikon, ja kääntämällä sitten *nuppia*, mikä muuttaa asetuksen.

KESTO




Kun  -kuvake vilkkuu näytöllä, käytä haluamasi kypsennysajan valintaan *nuppia* ja vahvista sitten painamalla .

Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvista painamalla  ja käynnistä toiminto.

Huomautus: Voit säätää kypsennysaikaa kypsennyksen aikana *nuppia* kääntämällä; aina kun painat , kypsennysaika pitenee 30 sekunnilla.

PIKAKUUMENNUS


Valitse toiminto, aseta sitten haluamasi lämpötila *nuppia* kääntämällä ja käynnistä toiminto painamalla .





Kun uuni on kuumentunut haluttuun lämpötilaan, kuuluu äänimerkki.

Huomaa: Ruokaa ei ole suositeltavaa laittaa uuniin ennen toiminnon päättymistä.


3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .

Joka kerta kun painiketta  painetaan uudelleen, kypsennysaikaa lisätään 30 sekunnilla edelleen.

Huomaa: Voit keskeyttää aktiivisena olevan toiminnon milloin tahansa painamalla .


. PIKAKÄYNNISTYS

Kun uuni on sammutettuna, voit painaa , joka aktivoi kypsennyksen mikroaaltouunitoiminnolla täydellä teholla (1000 W) 30 sekunniksi.

. TURVALUKITUS


Tämä toiminto aktivoidaan automaattisesti, jotta estetään uunin vahingossa tapahtuva päälle kytkeminen.



Avaa ja sulje luukku ja käynnistä toiminto sitten painamalla .

4. TAUKO


Aseta aktiivinen toiminto taukotilaan, jotta voit sekoittaa tai kääntää ruuan, yksinkertaisesti avaamalla luukun.

Käynnistä se uudelleen sulkemalla luukku ja painamalla .

AUTOMAATTINEN TAUKO (SEKOITA TAI KÄÄNNÄ RUOKAA)

Eräisiin toimintoihin kuuluu tauko ruoan kääntämistä tai sekoittamista varten.




Kun uuni on keskeyttänyt kypsennyksen, avaa luukku ja suorita toimenpide, jonka uuni kehottaa suorittamaan ennen kuin suljet luukun uudestaan ja jatkat kypsennyksen painamalla  -painiketta.

Huomaa: "Dynamic defrost"-toimintoja käytettäessä toiminto käynnistyy uudelleen automaattisesti kahden minuutin kuluttua, vaikka et olisikaan kääntänyt tai sekoittanut ruokaa.

5. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päätynyt.



Voit pidentää kypsennysaikaa asetuksia muuttamatta valitsemalla uuden kypsennysajan nuppia kääntäen ja painamalla sitten .

. JÄÄHDYTYS


Kun kuumaa ilmaa käyttävä toiminto päättyy, laite saattaa suorittaa jäähdytysvaiheen. Näytössä lukee "Cool On".



Vaiheen loputtua uuni kytkeytyy pois toiminnasta automaattisesti.

Huomaa: jäähdytysvaihe voidaan keskeyttää avaamalla luukku, ja tarpeen vaatiessa se voidaan käynnistää uudelleen sulkemalla luukku uudestaan.


. PAINIKELUKITUS

Painikkeet lukitaan painamalla  ja pitämällä sitä painettuna vähintään 5 sekunnin ajan.



Näppäimistöluukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

Huomaa: Painikelukitus voidaan käynnistää myös kypsennyksen ollessa käynnissä.

Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois käytöstä milloin tahansa painamalla painiketta  ja pitämällä sitä painettuna.

PAISTOTAULUKKO

RUOKA	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖT. (°C)	TEHO (W)	KESTO	VARUSTEET
Kohoavat kakut		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, omenatorrttu)		Kyllä	160-190	-	35-70	
Pikkuleivät		Kyllä	170-180	-	10-20	
Marengit		Kyllä	100-120	-	40-50	
Sämpylät		Kyllä	210-220	-	10-12	
Leipä, limppu		Kyllä	180-200	-	30-35	
Pizza / piiraat		Kyllä	190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	-	14-16	
Suolaiset piirakat (kasvispiirakka, Quiche Lorraine)		Kyllä	180-190	-	40-55	
Quiche lorraine (1-1,2 kg)		-	-	-	18-20	
Lasagne / uunipasta		-	-	350-500	15-40	
Lampaan- / vasikanpaisti /Paahtopaisti (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Paahtopaisti - medium-kypsä (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	
Paistettu broileri/kani/ankka (kokonainen 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Broileri/jänis/ankka (fileet/palat 0,4-1 kg)		-	-	350-500	20-40*	
		-	-	-	12-18	
Paistettu kala (kokonainen)		-	-	160-350	20-40	
Kalafileet/palat		Kyllä	-	-	15-30*	
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsa, munakoiso...)		-	-	500-650	25-50	
Paahtoleipä		-	-	-	3-6	
Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit		-	-	-	20-40*	
Makkarat / hampurilaiset (0,2-1 kg)		Kyllä**	-	-	6-16	
Uuniperunat		-	-	350-500	20-40*	
Lohkoperunat (0,3-0,8 kg)		-	-	-	10-20	
Paistetut hedelmät		-	-	160-350	15-25	
Vihannesgratiini		-	-	-	15-25	
Paistetut vihannekset (0,3-0,8 kg)		Kyllä**	-	-	8-18	

* Käännä ruoka kypsennyksen puolivälissä

** Esilämmitä Crisp-alustaa 3-5 minuuttia

Lataa Käyttö- ja huolto-opas osoitteesta docs.bauknecht.eu ja saat testattujen reseptien taulukon, joka on koottu standardin IEC 60350 mukaisesti sertifiointiviranomaisille

TOIMINNOT	Crisp-toiminto	Kiertoilma	Kiertoilma + MA	Grilli	Grilli + MA
VARUSTEET	Kuumausta kestävä alusta/astia, joka soveltuu käytettäväksi mikroaaltouuneissa	Ritilä	Suorakulmainen leivinpelti	Crisp-alusta	

PUHDISTUS

Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.

Älä käytä höyrypesureita.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

SISÄ- JA ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla liinalla. Jos pinnat ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispuhuaineella.
- Säännöllisin väliajoin tai jos ruokaa on roiskunut, poista pyörivä lautanen ja sen tuki, jotta voit puhdistaa uunin pohjalta kaikki ruoan jäämät.
- Grilliä ei tarvitse puhdistaa, koska voimakas kuumuus polttaa kaiken lian. Käytä tätä toimintoa säännöllisin väliajoin.


VARUSTEET

Kaikki varusteet, Crisp-alustaa lukuun ottamatta, voidaan pestä astianpesukoneessa. Crisp-alusta on puhdistettava vedellä ja miedolla pesuaineella. Hankaa pinttynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan aina jäähtyä ennen puhdistusta.

VIANETSINTÄ



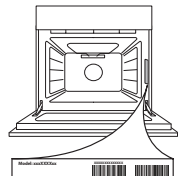
Lataa Käyttö- ja huolto-opas osoitteesta
Lisätietoa saat osoitteesta docs.bauknecht.eu

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytyspuhallin aktiivinen.	Avaa luukku tai pidä painettuna  .
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin kirjain tai numero.	Ohjelmistovika.	Ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluliikkeeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen jäljessä oleva kirjain tai numero.



Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Verkkosivustolta docs.bauknecht.eu
- Käyttämällä QR Code
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



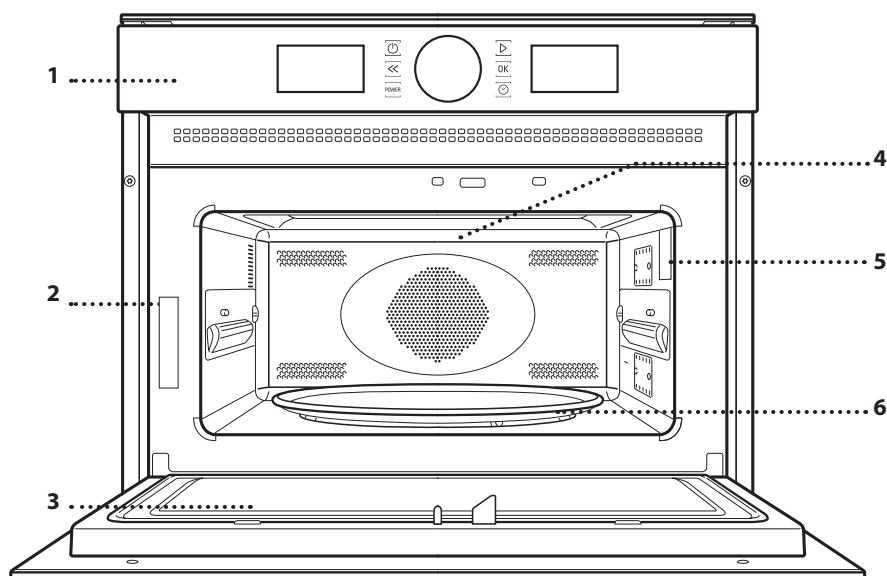

TAKK FOR AT DU KJØPTE ET BAUKNECHT-PRODUKT

For å motta komplett assistanse må du registrere produktet ditt på www.bauknecht.eu/register



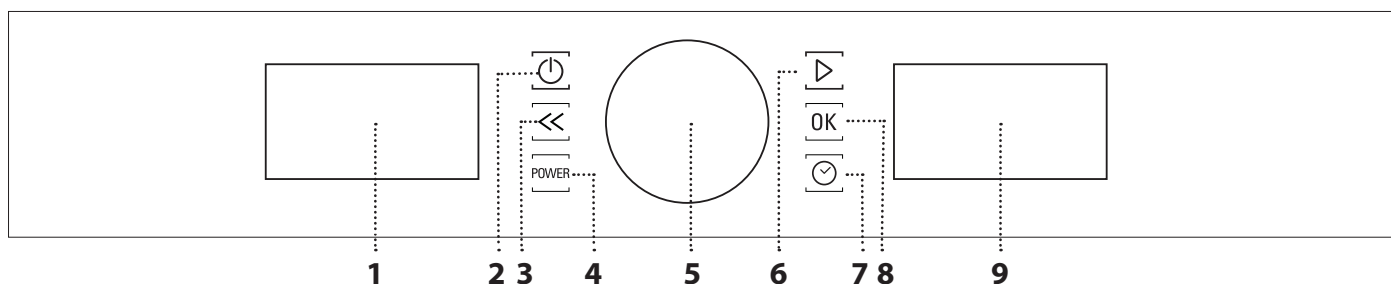
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Identifikasjonsskilt
4. Dør
5. Øvre varmeelement/grill
6. Lett
7. Roterende tallerken

KONTROLLPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. PÅ/AV

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon til enhver tid.

3. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny.

4. EFFEKT

For å stille inn effekten til mikrobølgeovnen.

5. BRYTER

For å navigere blant funksjonene, og samtidig endre parametrene for tid og steketid.

6. UTSATT

For å starte funksjoner og bekrefte innstillingene.

7. KLOKKE

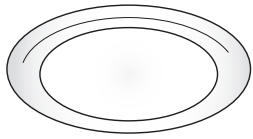
For å stille inn klokken samt stille inn eller endre tilberedningstiden.

8. BEKREFT

For å bekrefte et element du har valgt eller innstillingene til en funksjon.

9. HØYRE DISPLAY

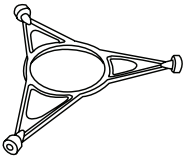
ROTARENDE TALLERKEN



Plassert på sin støtte, kan den roterende glasstallerkenen brukes med alle metodene for tilberedning. Den roterende tallerkenen skal alltid brukes som et utgangspunkt

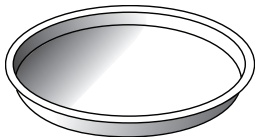
for andre beholdere eller tilbehør, med unntak av det rektangulære stekebrettet.

STØTTE TIL DEN ROTARENDE TALLERKENEN



Bruk kun støtten til den roterende glasstallerkenen. Ikke plasser andre tilbehør på støtten.

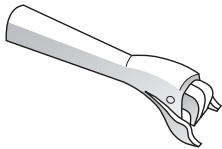
CRISP-PANNE



Må kun brukes med funksjonen som er angitt. Crisp-pannen må alltid plasseres midt på den roterende glasstallerkenen og kan forvarmes når den er tom, ved å

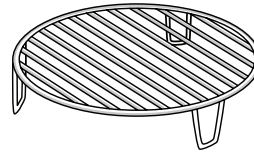
benytte en spesialfunksjon kun beregnet for dette formålet. Plasser maten direkte på crisp-pannen.

HÅNDTAK FOR CRISP-PANNEN



Brukbar for å fjerne den varme crisp-pannen fra ovnen.

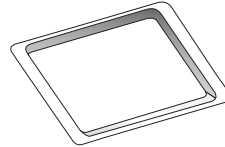
RIST



Dette gjør at du kan plassere maten nærmere grillen, for å oppnå en perfekt gyllen farge på maten din. Sett risten på den roterende tallerkenen, og påse at den ikke kommer i

kontakt med andre overflater.

REKTANGULÆRT BAKEBRETT

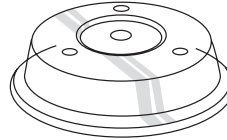


Bruk kun stekeplate med funksjoner som gjør det mulig for tilberedning i konveksjonsovn; den må ikke bli brukt i kombinasjon med

mikrobølger. Sett platen inn horisontalt, hvilende på risten i ovnsrommet.

Vennligst merk deg: Du trenger ikke å fjerne dreieskiven og støtten når du bruker den rektangulære stekeplaten.

DEKKPLATE (KUN ENKELTE MODELLER)



Nyttig for å dekke mat mens den lages eller for oppvarming i mikrobølgeovn. Dekselet reduserer sprut, holder matvarene fuktige og kan også

brukes til å lage to kokenivåer. Den er ikke egnet for bruk i konveksjonsovn eller med noen av grillfunksjonene (inkludert "Dynamic Crisp").

Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat gjennom kundeservice.

Det finnes en rekke ulike tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper dette må du forsikre deg om at det egner seg for bruk i mikrobølgeovn og tåler ovnstemperaturer.

Metallbeholdere for mat eller drikke må aldri benyttes ved tilberedning i mikrobølgeovn.

Påse alltid at maten og tilbehøret ikke kommer i kontakt med de indre veggene i ovnen.

Sørg alltid for at den roterende tallerkenen kan dreie fritt rundt før ovnen starter. Pass på at du ikke flytter på den roterende tallerkenen når du setter inn eller fjerner annet tilbehør.



AUTOMATISKE FUNKSJONER

Med de automatiske funksjonene, er det tilstrekkelig å velge type og vekt eller mengde matvarer for å oppnå best mulig resultat. Ovnen vil automatisk beregne de optimale innstillingene og fortsette å endre de mens tilberedningen pågår. Den totale tiden inkluderer ikke fasene for forvarming.



REHEAT DYNAMIC

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen eller har romtemperatur. Ovnen beregner automatisk verdien som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Plasser maten på en ildfast tallerken eller fat som tåler mikrobølger.

KATEGORI	MAT	VEKT
1	TALLERKENRETT	250 - 500 g
2*	FROSSEN PORSJON	250 - 500 g
3*	FROSSEN LASAGNE	250 - 500 g
4	SUPPER	200 - 800 g
5	DRIKKE	1 - 5 dl



COOK DYNAMIC

For rask tilberedning av matvarer med optimale resultat. Bruk en ildfast form egnet for bruk i mikrobølgeovner.

KATEGORI	MAT	VEKT
1	BAKTE POTETER (Snu når du blir varslet)	200 g - 1 kg
2	FRISKE GRØNNSAKER (Skjer opp i like store stykker og tilfør 2 til 4 spiseskjeer vann. Lekk)	200 - 800 g
3*	FROSNE GRØNNSAKER (Snu når du blir varslet. Lekk)	200 - 800 g
4	HERMETISKE GRØNNSAKER	200 - 600 g
5	POPKORN	100 g



CRISP DYNAMIC

For raskt oppvarming og tilberedning av frossen mat, og for å gi de en gylden, sprø overflate. Bruk denne funksjonen kun med crisp-pannen som inngår. Snu maten når du blir minnet om det.

KATEGORI	MAT	VEKT
1*	POMME FRITES (fordel utover i ett enkelt lag og dryss på salt før steking)	200 - 600 g
2*	PIZZA, TYNN BUNN	200 - 500 g
3*	PIZZA, TYKK BUNN	300 - 800 g
4*	KYLLINGVINGER, KYLLINGSTYKKER (Ha på litt olje på platen)	200 - 600 g
5*	FISKEPINNER (Crisp-pannen må varmes på forhånd)	200 - 600 g

Anbefalt tilbehør: Crisp-panne, håndtak for crisp-pannen



MIKROBØLGER

For raskt å tilberede og varme opp mat eller drikke.

EFFEKT	ANBEFALT FOR
900 W	Rask oppvarming av drikke eller andre matvarer med høyt vanninnhold
750 W	Tilberede grønnsaker
650 W	Tilberede kjøtt og fisk
500 W	Tilberedning av kjøttsaus eller sauser som inneholder ost eller egg. Etterbehandling av kjøttpaier eller pastaretter
350 W	Langsom, forsiktig matlaging. Perfekt for å smelte smør eller sjokolade
160 W	Tining av frosne matvarer eller mykgjøring av smør og ost
90 W	Mykgjøre iskrem



FORCED AIR (VARMLUFT)

For å tilberede retter på en måte for der man oppnår samme resultat som ved anvendelse av en konvensjonell ovn. Stekeplaten eller andre kokekar som er egnet for bruk i ovn kan brukes til å tilberede visse matvarer.

Anbefalt tilbehør: Rektangulær stekeplate/ rist.



CRISP DYNAMIC

For å brune en rett perfekt, både på den øvre og nedre siden av maten. Denne funksjonen må kun brukes med den spesielle crisp-pannen.

Nødvendige tilbehør: Crisp-panne, håndtak for crisp-pannen



DEFROST DYNAMIC

For rask opptining av forskjellige typer matvarer ganske enkelt ved å spesifisere deres vekt.

Mat bør plasseres direkte på den roterende glasstallerkenen.

Snu maten når du blir minnet om det.

KATEGORI	MAT	VEKT
 1*	KJØTT (kjøttdeig, koteletter, biff, kjøttstykker)	100 g - 2 kg
 2*	FJÆRKRE (hel kylling, stykker eller fileter)	100 g - 2,5 kg
 3*	FISK (hel, steker eller fileter)	100 g - 1,5 kg
 4*	GRØNNSAKER (blandede grønnsaker, erter, brokkoli osv.)	100 g - 1,5 kg
 5*	BRØD (brødsiver, boller, rundstykker)	100 g - 1 kg



MANUELLE FUNKSJONER



HURTIG OPPVARMING

For raskt å varme opp ovnen før kokesyklusen. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen.



VARMLUFT + MIKROBØLGE

For å forberede ovnsretter i løpet av kort tid.

Anbefalt tilbehør: rist



GRILL

For bruning, grilling og gratenger. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

For best resultat, forvarm grillen i 3-5 minutter.

Anbefalt tilbehør: rist



GRILL+MB

For rask tilberedning og gratinering av retter, ved å kombinere mikrobølgefunksjonen og grillfunksjonene.

Anbefalt tilbehør: rist



TURBOGRILL

For perfekt resultat, kombiner grill- og varmluftfunksjonene. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Anbefalt tilbehør: rist



TURBOGRILL + MB

For raskt å tilberede og brune din mat, kombinere mikrobølgeovn, grill og varmluftsovnens funksjoner.

Anbefalt tilbehør: rist

FØRSTE GANGS BRUK

. INNSTILLING AV KLOKKEN


Du må stille inn klokken når du slår på ovnen for første gang.



De to sifrene for timen vil begynne å blinke: Vri på bryteren for regulering for å stille inn timen og trykk deretter på **OK** for å bekrefte.




De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Vri på bryteren for regulering for å stille inn minuttene og trykk **OK** for å bekrefte.


Merk: For å endre på klokken ved et senere tidspunkt, trykk og hold  i minst ett sekund mens ovnen er av, og gjenta trinnene ovenfor.

Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.


DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON


Når ovnen er av, vises kun tiden på display. Trykk og hold nede  for å slå på ovnen.

Vri på *bryteren* for å se de viktigste funksjonene som er tilgjengelige på venstre display. Velg én og trykk .



For å velge en underfunksjon (hvor denne er tilgjengelig), velg hovedfunksjonen og trykk deretter på  for å bekrefte og gå til menyen med funksjoner.



Vri på *bryteren* for å velge blant de tilgjengelige underfunksjonene på høyre display og trykk deretter på  for å bekrefte.



2. STILL INN EN FUNKSJON

. AUTOMATISKE FUNKSJONER/DYNAMIC DEFROST

MATKATEGORI

Når du har valgt én av de automatiske funksjonene, må du velge hvilken matvarekategori du tilbereder.





Når  ikonet blinker, vri på *bryteren* for å velge hvilken kategori du ønsker og trykk deretter på  for å bekrefte.

VEKT

For å oppnå best resultat, krever de automatiske funksjonene (og Dynamic Defrost) at du legger inn hvor mye maten veier, ved å velge blant default-innstillingene: ovnen vil beregne den ideelle tiden for funksjonen som gjelder for hver matkategori.



Når default-innstillingene vises på display og  ikonet blinker, vri på *bryteren* for å stille inn vekten og trykk deretter på  for å bekrefte.



. MANUELLE FUNKSJONER


Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger.

Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.

MIKROBØLGEEFFEKT/ TEMPERATUR





Når  ikonet blinker på display, vri på *bryteren* for å regulere innstillingen og trykk deretter på  for å bekrefte før du begynner å endre innstillingene som følger (hvis dette er mulig).


Merk: Når funksjonen er aktivert, kan effekten endres ved å trykke på  for å få tilgang til menyen med innstillinger, vri deretter på *bryteren* for å endre innstillingen.

VARIGHET




Når  ikonet blinker på display, bruk *bryteren* for å stille inn steketiden du ønsker og trykk på  for å bekrefte.

Du trenger ikke å stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingene manuelt: Trykk  for å bekrefte og starte funksjonen.

Merk: Du kan regulere steketiden, mens stekingene pågår, ved å vri på *bryteren*; hver gang du trykker på , øker du steketiden med 30 sekund.

HURTIG OPPVARMING

Velg funksjonen, bruk deretter *bryteren* for å stille inn ønsket måltemperatur, og trykk  for å bekrefte og starte funksjonen.




Når ovnen når måltemperaturen, begynner en varselyd å pipe.

Vennligst merk deg: Det er lurt å unngå å sette maten inn i ovnen før denne funksjonen er avsluttet.


3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Når du har fastsatt alle innstillingene du trenger, trykk på  for å aktivere funksjonen.

Hver gang  knappen trykkes igjen, vil steketiden økes med ytterligere 30 sekunder.

Merk: Du kan trykke  når som helst for å sette funksjonen som for øyeblikket er aktiv, i pause.


. HURTIG START

Når ovnen er slått av, kan du trykke på  for å aktivere matlaging med mikrobølge-funksjonen stilt inn på full effekt (1000 W) i 30 sekunder.

. SIKKERHETSLÅS

Denne funksjonen aktiveres automatisk for å hindre at ovnen blir slått på utilsiktet.



Åpne og lukk døren, og trykk deretter på  for å starte funksjonen.

4. PAUSE

For å sette en aktiv funksjon på pause, for eksempel for å røre i eller snu maten, er det tilstrekkelig å åpne døren.

For å starte den opp igjen, lukk døren og trykk på .


AUTOMATISK PAUSE

(RØR ELLER SNU MATEN)

Visse funksjoner vil bli satt på pause for at du skal kunne snu eller røre i maten.



Når ovnen har satt tilberedningen på pause, må du åpne døren og utføre handlingen du blir minnet om å gjøre før


du lukker døren igjen og trykker på  for å fortsette steking.

Merk: Når du bruker funksjonene "Dynamic Defrost", vil funksjonen starte igjen automatisk etter to minutter, også dersom du ikke har snudd eller rørt i maten.

5. TILBEREDNINGENS SLUTTID

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.



For å forlenge tilberedningstiden uten å endre innstillingene, vri på bryteren for å stille inn en ny tilberedningstid og trykk på .

. NEDKJØLING


Når en funksjon med varmluft er ferdig, kan ovnen utføre en avkjølingsfase. Displayet viser da «Cool on».



Etter denne prosedyren vil ovnen slå seg av automatisk.

Merk: avkjølingsprosedyren kan avbrytes ved å åpne døren og den vil eventuelt aktiveres på nytt, dersom det er nødvendig, ved å lukke den igjen.


. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede  i minst 5 sekund.







Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Vennligst merk deg: Tastelåsen kan også aktiveres mens steking pågår.

Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke og holde nede .










STEKETABELL

MAT	FUNKSJON	FORVARM	TEMP. (°C)	EFFEKT (W)	VARIGHET	TILBEHØR
Kaker med hevemidler/gjær		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Fylte terter (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160-190	-	35-70	
Småkaker		Ja	170-180	-	10-20	
Marengs		Ja	100-120	-	40-50	
Rundstykker		Ja	210-220	-	10-12	
Brød		Ja	180-200	-	30-35	
Pizza/Pai		Ja	190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	-	14-16	
Middagspaier (grønnsakspai, Quiche Lorraine)		Ja	180-190	-	40-55	
Quiche lorraine (1-1,2 kg)		-	-	-	18-20	
Lasagne/bakt pasta		-	-	350-500	15-40	
Stekt lam / Kalv / 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*	
Stekt kylling/kanin/anke (hel 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Kylling/kanin/and (fileter/stykker 0,4-1 kg)		-	-	350-500	20-40*	
		-	-	-	12-18	
Bakt fisk (hel)		-	-	160-350	20-40	
Fiskefilet/skiver		Ja	-	-	15-30*	
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer...)		-	-	500-650	25-50	
Ristet brød		-	-	-	3-6	
Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere		-	-	-	20-40*	
Pølser / Hamburger (0,2-1 kg)		Ja**	-	-	6-16	
Bakte poteter		-	-	350-500	20-40*	
Potetbåter (0,3-0,8 kg)		-	-	-	10-20	
Bakt frukt		-	-	160-350	15-25	
Gratinerte grønnsaker		-	-	-	15-25	
Stekte grønnsaker (0,3-0,8 kg)		Ja**	-	-	8-18	

* Snu maten halvveis under tilberedningen

** Forvarm Crisp-pannen i 3-5 minutter

 Last ned Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra docs.bauknecht.eu for å konsultere tabellen over testede oppskrifter, utfylt for kontrollorgan i samsvar med standardene IEC 60350

FUNKSJONER	Crisp 	Varmluft 	Varmluft + MB 	Grill 	Grill + MB 
TILBEHØR	Varmebestandig plate/beholder egnet for bruk i mikrobølgeovner 		Rist 	Rektangulært bakebrett 	Crisp-panne 

RENGJØRING

Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprensere.

Bruk ikke stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflater.

INDRE OG YTRE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig klut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Gjør rent glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.
- Med jevne mellomrom, eller dersom det søles, fjern den roterende tallerkenen og dens støtte for å gjøre ren bunnen i ovnen ved å fjerne alle matrestene.
- Grillen trenger ikke rengjøring, fordi den intense varmen brenner bort smusset: Bruk denne funksjonen med jevne mellomrom.


TILBEHØR

Alt tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin med unntak av crisp-pannen. Crisp-pannen bør rengjøres med vann og et mildt rengjøringsmiddel. For fastsittende skitt, gni forsiktig med en klut. La alltid crisp-pannen kjøle seg ned før rengjøring.

PROBLEMLØSNING



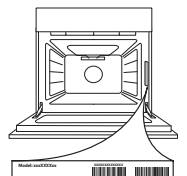
Last ned bruks- og vedlikeholdsveiledningen docs.bauknecht.eu for ytterligere informasjon

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømmenettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjølevifte er aktiv.	Åpne døren eller hold inne  .
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av en bokstav eller et nummer.	Programvarefeil.	Ta kontakt med nærmeste Ettersalgsservicecenter og oppgi bokstaven eller nummeret som følger bokstaven "F".



Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Besøke nettsiden vår: docs.bauknecht.eu
- Bruke QR-kode
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

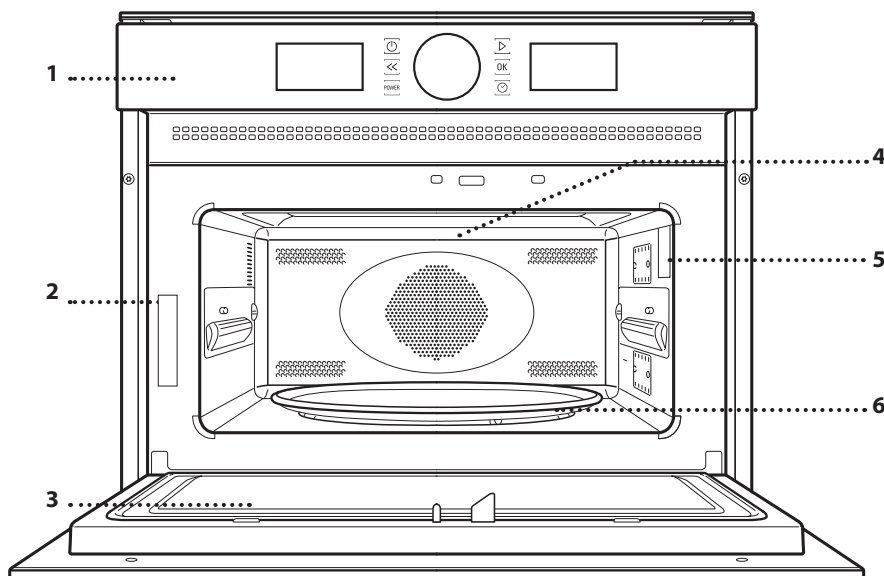


**TACK FÖR ATT DU KÖPT EN BAUKNECHT-PRODUKT**

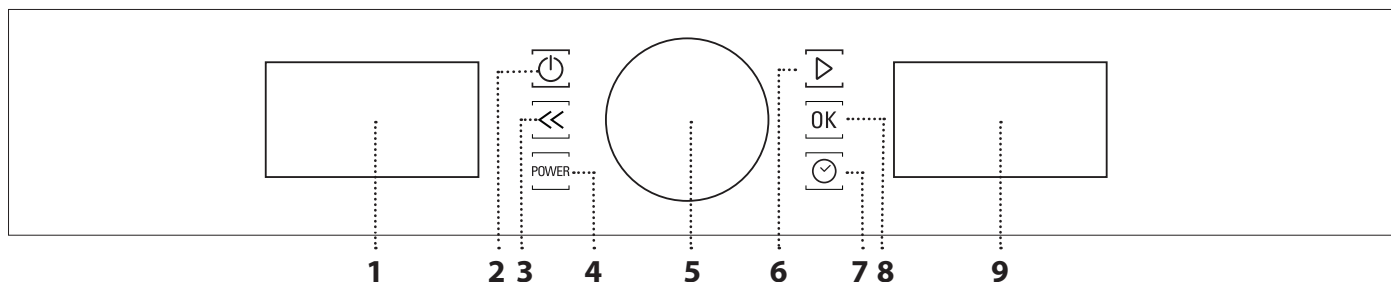
För att du ska kunna få all den hjälp du behöver ber vi dig registrera din produkt på www.bauknecht.eu/register



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

1. Kontrollpanel
2. Runt värmeelement (dolt)
3. Typskylt
4. Lucka
5. Övre värmeelement/grillelement
6. Ljus
7. Roterande glasplatta

KONTROLLPANEL**1. VÄNSTER DISPLAY****2. PÅ/AV**

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiv funktion när som helst.

3. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående meny.

4. EFFEKT

För att ställa in mikrovågseffekten.

5. RATT

För att navigera mellan funktionerna, samt för ändring av tids- och tillagningstidsparametrar.

6. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar.

7. TID

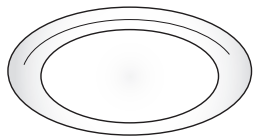
För att ställa tiden samt för att ställa in och justera tillagningstiden.

8. BEKRÄFTA

För att bekräfta ett valt alternativ eller en inställning för en funktion.

9. HÖGER DISPLAY

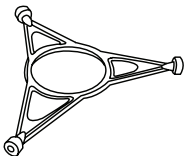
ROTERANDE GLASPLATTA



Placerad på dess stöd kan den roterande glasplattan användas med alla tillagningsmetoder. Den roterande glasplattan ska alltid användas som underlag till andra behållare eller tillbehör,

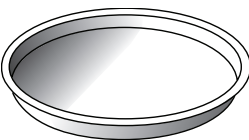
med undantag för den rektangulära bakplåten.

DEN ROTERANDE GLASPLATTANS STÖD



Använd endast stödet till den roterande glasplattan. Ställ inte andra tillbehör på stödet.

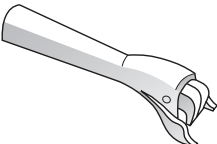
CRISPPANNA



Bara för användning med den avsedda funktionen. Crispplattan måste alltid placeras mitt på glastallriken och kan förvärmas när den är tom, med hjälp av specialfunktionen

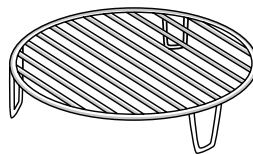
endast för detta ändamål. Lägg maten direkt i crisppannan.

HANDTAG FÖR CRISPPANNAN



Används för att ta ut den heta crisppannan ur ugnen.

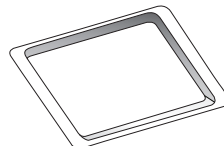
BAKGALLER



Används för att placera maten närmare grillen, för en perfekt bryning av maten. Placera gallret på den roterande glasplattan och se till att det inte kommer i kontakt med

andra ytor.

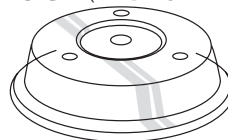
REKTANGULÄR BAKPLÅT



Använd endast bakplåten med funktioner som möjliggör konvektionstillagning; använd den aldrig i kombination med mikrovågor. Sätt in plattan

horisontellt, låt den vila på gallret i ugnsutrymmet. Observera: Du behöver inte ta bort den roterande glasplattan och dess stöd när du använder den rektangulära bakplåten.

LOCK (ENDAST PÅ VISSA MODELLER)



Används för att täcka maten medan den lagas eller värms upp i mikrovågsugnen. Locket reducerar stänk, håller maten fuktig och kan även användas för

att skapa två tillagningsnivåer. Den är inte lämplig för användning vid konvektionstillagning eller med någon av grillfunktionerna (inklusive "Dynamic Crisp").

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

På marknaden finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpliga för mikrovågsugnar och tål ugnstemperaturer innan du köper dem.

Dryckes- eller livsmedelsbehållare av metall får aldrig användas i mikrovågsmatlagning.

Se alltid till att livsmedel och tillbehör inte kommer i kontakt med innerväggarna i ugnen.

Säkerställ alltid att den roterande glasplattan kan röra sig fritt innan ugnen sätts igång. Se till att aldrig ta ut eller sätta in glasplattan samtidigt med tillbehör.

FUNKTIONER



Ladda ner Användning och skötsel från docs.bauknecht.eu för mer information



AUTOMATIC FUNCTIONS (AUTOMATISKA FUNKTIONER)

Med de automatiska funktionerna behöver du bara välja matens typ och vikt eller mängden mat för att uppnå bästa möjliga resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och fortsätter att ändra dem medan tillagningen fortskrider. Den totala tiden inkluderar inte förvärmningsfaserna.



REHEAT DYNAMIC

För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat.

KATEGORI	MAT	VIKT
1	MATTALLRIK	250 - 500 g
2*	FRYST MATPORTION	250 g - 500 g
3*	FRYST LASAGNE	250 g - 500 g
4	SOPPOR	200 - 800 g
5	DRYCKER	1 - 5 dl



COOK DYNAMIC

För snabb tillagning av mat och för optimala resultat. Använd ett värmetåligt kärl lämpligt för användning i mikrovågsugn.

KATEGORI	MAT	VIKT
1	BAKAD POTATIS (Vänd när du uppmanas till det)	200 g - 1 kg
2	FÄRSKA GRÖNSAKER (Skär i bitar av samma storlek och tillsätt 2 till 4 matskedar vatten. Täck med lock)	200 g - 800 g
3*	FRYSTA GRÖNSAKER (Vänd när du uppmanas till det. Täck med lock)	200 g - 800 g
4	KONSERVERADE GRÖNSAKER	200 g - 600 g
5	POP CORN	100 g



CRISP DYNAMIC

För att snabbt värma upp och tillaga frysta livsmedel så att de får en gyllenbrun och knaprig yta. Använd denna funktion endast med den medföljande crisppannan. Vänd maten när ugnen uppmanar dig till det.

KATEGORI	MAT	VIKT
1*	POMMES FRITES (sprid ut dem i ett lager och salta dem före tillagningen)	200 g - 600 g
2*	PIZZA, TUNN BOTTEN	200 g - 500 g
3*	PIZZA, TJOCK BOTTEN	300 g - 800 g
4*	KYCKLINGVINGAR, KYCKLINGBITAR (Smörj pannan något)	200 g - 600 g
5*	FISKPINNAR (Crisppannan ska förvärmas)	200 g - 600 g

Rekommenderade tillbehör: Crisppanna, handtag för crisppannan



MIKROVÅGOR

För att snabbt laga och värma mat eller dryck.

EFFEKT	REKOMMENDERAS FÖR
900 W	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt
750 W	Koka grönsaker
650 W	Tillaga kött och fisk
500 W	Tillaga köttsåser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutbereda köttpajer eller ugnsbakad pasta
350 W	Långsam, varsam tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad
160 W	Upptining av djupfrysta livsmedel eller mjuka upp smör och ost
90 W	Mjuka upp glass



VARMLUFT

För tillagning av rätter på ett sätt som ger liknande resultat som med en konventionell ugn. Bakplåten eller annat kärl som lämpar sig för ugnsbak kan användas för att laga vissa livsmedel.

Rekommenderade tillbehör: Rektangulär bakplåt/galler.



CRISP DYNAMIC

För att bryna en maträtt perfekt, både på matens ovan- och undersida. Denna funktion får endast användas med den speciella crisppannan.

Nödvändiga tillbehör: Crisppanna, handtag för crisppannan



DEFROST DYNAMIC

För snabb upptining av olika slags mat genom att helt enkelt ange dess vikt.

Maten ska placeras direkt på den roterande glasplattan.

Vänd maten när ugnen uppmanar dig till det.

KATEGORI	MAT	VIKT
 1*	KÖTT (köttfärs, kotletter, biffar, stekar)	100 g - 2 kg
 2*	KYCKLING (kyckling hel, delar eller filéer)	100 g - 2,5 kg
 3*	FISK (hel, i skivor eller filéer)	100 g - 1,5 kg
 4*	GRÖNSAKER (blandade grönsaker, ärtor, broccoli osv.)	100 g - 1,5 kg
 5*	BRÖD (limpor, bullar, kuvertbröd)	100 g - 1 kg



MANUELLA FUNKTIONER



SNABB UPPVÄRMNING

För att snabbt värma upp ugnen innan tillagningen. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen.



VARMLUFT + MIKRO

För att laga ugnsrätter på kort tid.

Rekommenderade tillbehör: Galler



GRILL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen. För bästa resultat, förvärm grillen i 3-5 minuter.

Rekommenderade tillbehör: Galler



GRILL + MIKRO

För snabb matlagning och gratinering av rätter där man kombinerar mikrovågs- och grillfunktionen.

Rekommenderade tillbehör: Galler



TURBOGRILL

För perfekta resultat, kombinera grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att vända maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler



TURBOGRILL + MIKRO

För snabb matlagning och bryning av maten genom att kombinera mikrovågs-, grill- och varmluftsfunktionerna.

Rekommenderade tillbehör: Galler

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på ugnen för första gången.



De två siffrorna för timmen börjar blinka: Vrid justeringsratten för att ställa in tiden och tryck sen på **OK** för att bekräfta.



De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Vrid justeringsratten för att ställa in minuterna och tryck på **OK** för att bekräfta.


Observera: För att ändra tiden vid ett senare tillfälle, tryck på **⌚** och håll den intryckt i minst en sekund när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan.

Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.


DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION


När ugnen är avstängd visas bara tiden på displayen. Tryck på  och håll den intryckt för att sätta på ugnen.

Vrid *ratten* för att visa de tillgängliga huvudfunktionerna på vänster display. Välj en och tryck på .



För att välja en underfunktion (om tillgänglig), välj en huvudfunktion och tryck sedan på  för att bekräfta och gå till funktionsmenyn.




Vrid *ratten* för att välja bland tillgängliga underfunktioner på displayen till höger och tryck sen på  för att bekräfta.

2. STÄLLA IN EN FUNKTION

. AUTOMATISKA FUNKTIONER/DYNAMIC DEFROST MATKLASS

När du valt en av de automatiska funktionerna behöver du välja en kategori för den mat du ska tillaga.





När  ikonen blinkar, vrid på *ratten* för att välja önskad kategori och tryck sen på  för att bekräfta.

VIKT

För att uppnå bästa resultat kräver de automatiska funktionerna (och den Dynamic Defrost) att du för in matens vikt genom att välja bland standardinställningarna: ugnen räknar då ut den idealiska tiden för tillagning av varje matkategori.



När standardinställningarna visas på displayen och  ikonen blinkar, vrid på *ratten* för att ställa in vikten och tryck sen på  för att bekräfta.



. MANUELLA FUNKTIONER


Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar.

Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

MIKROVÅGSEFFEKT / TEMPERATUR






När ikonen  blinkar på displayen, vrid justeringsratten för att ändra inställningen och tryck sedan på  för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).


Observera: När väl funktionen aktiverats kan effekten ändras genom att trycka på  för att få tillgång till inställningsmenyn och sen trycka på *ratten* för att ändra inställningen.

TIDSLÄNGD




När ikonen  blinkar på displayen, använd *ratten* för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sen på  för att bekräfta.

Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på  för att bekräfta och starta funktionen.

Obs! Under tillagning kan du justera tillagningstiden genom att vrida på *ratten*. Varje gång du trycker på , ökar tillagningstiden med 30 sekunder.

SNABBVÄRME

Välj funktionen, vrid sedan *ratten* för att ställa in önskad måltemperatur och tryck på  för att bekräfta och starta funktionen.




När ugnen når måltemperaturen avges en summer.

Observera: Vi råder till att inte lägga in maten i ugnen förrän denna funktion har slutförts.


3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på  för att aktivera funktionen.

Varje gång  trycks in igen ökar tillagningstiden med ytterligare 30 sekunder.

Observera: Du kan trycka på  när som helst för att pausa den funktion som är aktiv för tillfället.


. SNABBSTART

När ugnen är avstängd, kan man trycka på  för att aktivera tillagning med mikrovågsfunktionen inställd på full effekt (1000 W) i 30 sekunder.

. KNAPPLÅS

Den här funktionen aktiveras automatiskt för att förhindra att ugnen slås på av misstag.



Öppna och stäng luckan och tryck sedan på  för att starta funktionen.

4. PAUS

Om du vill pausa en aktiv funktion, t.ex. för att röra om eller vända maten, behöver du bara öppna luckan.


För att starta den igen, stäng luckan och tryck på .

AUTOMATISK PAUS

(RÖR OM ELLER VÄND MATEN)

Vissa funktioner kommer att pausa för att tillåta att du vänder eller rör om i maten.




Öppna luckan när ugnen har pausat tillagningen och utför åtgärden som uppmanas av ugnen innan du stänger luckan igen och trycker på  för att fortsätta tillagningen.

Observera: Vid användning av funktionen "Dynamic Defrost" startar funktionen igen automatiskt efter två minuter, även om du inte har vänt eller rört om i maten.

5. TILLAGNINGSTIDENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



För att förlänga tillagningstiden utan att ändra inställningarna, vrid ratten för att ställa in en ny tillagningstid och tryck på .

. NEDKYLNING


När en funktion med varmluft har avslutats kan det hända att apparaten kör en nedkylningsprocedur. På displayen visas "Cool On".



Efter denna procedur stängs ugnen av automatiskt.

Observera: Om luckan öppnas avbryts nedkylningsförfarandet. Om nödvändigt aktiveras det igen när luckan stängs.


. KNAPPLÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på  och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Tangentlåset kan även aktiveras medan tillagningen pågår.

Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att hålla knappen  intryckt.










TILLAGNINGSTABELL

MAT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMP. (°C)	EFFEKT (W)	TIDSLÄNGD	TILLBEHÖR
Tårter		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, äppelpaj)		Ja	160-190	-	35-70	
Kakor		Ja	170-180	-	10-20	
Maränger		Ja	100-120	-	40-50	
Brödbullar		Ja	210-220	-	10-12	
Limpa bröd		Ja	180-200	-	30-35	
Pizza/Paj		Ja	190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	-	14-16	
Matpajer (grönsakspaj, Quiche Lorraine)		Ja	180-190	-	40-55	
Quiche lorraine (1-1,2 kg)		-	-	-	18-20	
Lasagne/ugnsbakad pasta		-	-	350-500	15-40	
Lammstek / kalv / rostbiff (1,3-1,5 Kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Rostbiff - medium (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	
Ugnsstekt kyckling/kanin/anka (hel 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Kyckling, kanin, anka (filéer/bitar 0,4-1 kg)		-	-	350-500	20-40*	
		-	-	-	12-18	
Ugnsstekt fisk (hel)		-	-	160-350	20-40	
Fiskfiléer / skivor		Ja	-	-	15-30*	
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, auberginer...)		-	-	500-650	25-50	
Rostat bröd		-	-	-	3-6	
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare		-	-	-	20-40*	
Korvar / Hamburgare (0,2-1 kg)		Ja**	-	-	6-16	
Ugnsbakad potatis		-	-	350-500	20-40*	
Potatisklyftor (0,3-0,8 kg)		-	-	-	10-20	
Bakad frukt		-	-	160-350	15-25	
Grönsaksgratäng		-	-	-	15-25	
Stekta grönsaker (0,3-0,8 kg)		Ja**	-	-	8-18	

* Vänd maten halvvägs genom tillagningen

** Förvärm crisp pannan i 3-5 minuter

 www.docs.bauknecht.eu Ladda ner handboken Användning och skötsel från **docs.bauknecht.eu** för att se tabellen över testade recept som har sammanställts för certifikatutfärdare i enlighet med IEC-standard 60350

FUNKTIONER	Crisp 	Varmluft 	Varmluft + Mikro 	Grill 	Grill + Mikro 
TILLBEHÖR	Värmetålig platta/behållare som lämpar sig för användning i mikrovågsugn 	Bakgaller 	Rektangulär bakplåt 	Crisppanna 	

RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

INRE OCH YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Med jämna mellanrum, eller vid spill, ska man ta bort den roterande glasplattan och dess stöd för att rengöra ugnens botten och avlägsna alla matrester.
- Grillen behöver inte rengöras eftersom den starka hettan bränner bort all smuts. Använd denna funktion regelbundet.


TILLBEHÖR

Alla tillbehör kan maskindiskas med undantag av crisppannan. Crisppannan ska rengöras med vatten och mildt rengöringsmedel. Gnid varsamt med en trasa om det finns hårt åtsittande smuts. Låt alltid crisppannan svalna innan du rengör den.

FELSÖKNING



Ladda ner Användning och skötsel från docs.bauknecht.eu för mer information

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen gör ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkt aktiv.	Öppna luckan eller håll  .
Displayen visar bokstaven "F" följt av en bokstav eller ett nummer.	Programvarufel.	Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer bokstaven "F".



Du kan få åtkomst till regelverk, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Besöka vår webbplats docs.bauknecht.eu
- Använda QR Code
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

