

KURZ- ANLEITUNG



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

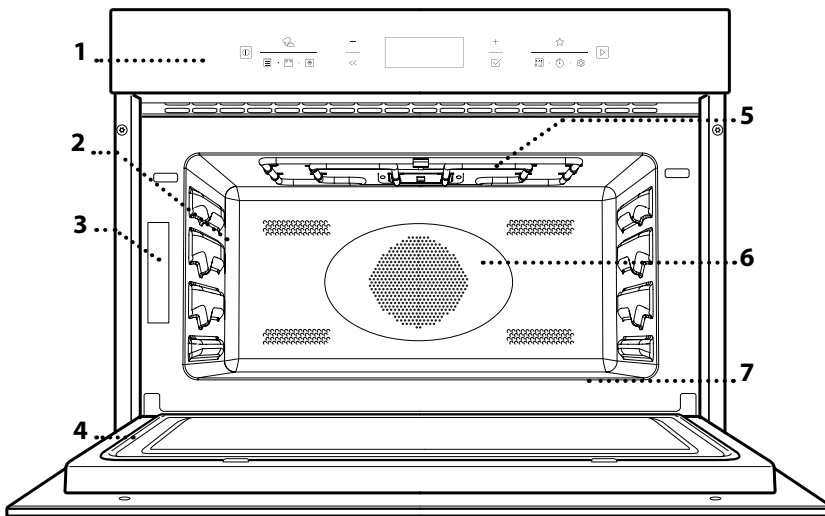


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.

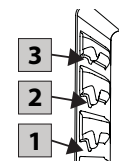


Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



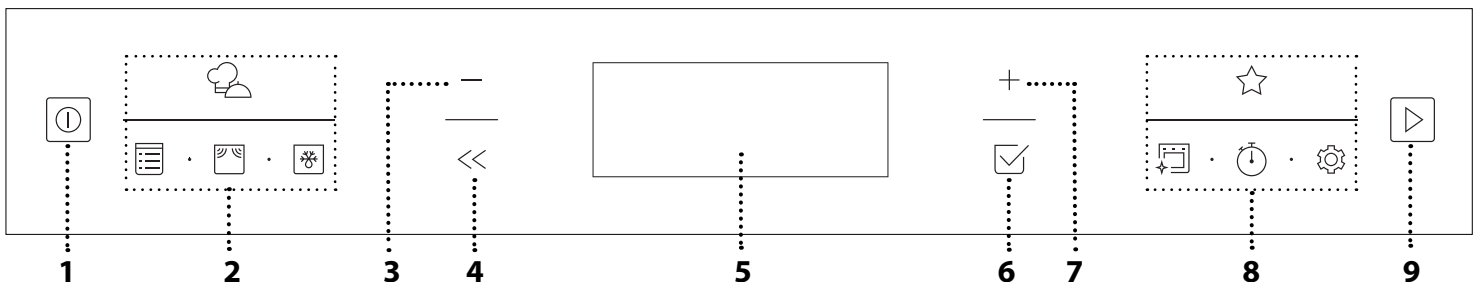
1. Bedienfeld
2. Laufschienen



Die Ebenen zum Abstellen des Rosts und sonstigen Zubehörteilen sind nummeriert, wobei 1 die niedrigste und 3 die höchste ist.

3. Typenschild (nicht entfernen)
4. Tür
5. Grill
6. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
7. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. EIN / AUS

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

2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

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

4. ZURÜCK

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

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

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

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

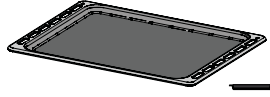
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

9. START

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

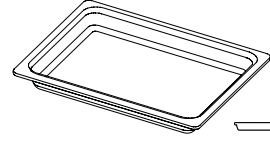
ZUBEHÖRTEILE

BACKBLECH



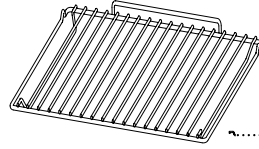
Nützlich als Auflagefläche für Backofenbehälter; das Backblech kann auch als Auflagefläche für Lebensmittel verwendet werden, die nicht in Behältern aufbewahrt werden. Dieses Zubehör ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

GLASPFANNE



Dank der Eigenschaften des Glases, eignet sich diese Fettpfanne für alle Garmethoden. Sie fängt den Bratensaft auf, wenn sie unter den Ofenrost gestellt wird.

ROST



Der Ofenrost eignet sich für alle Garmethoden, mit Ausnahme der einzelnen „Mikrowellen“-Funktion. Die Speise direkt auf den Ofenrost stellen oder ihn als Tragfläche für

Backbleche, Töpfe oder ofen- und mikrowellenfeste Garbehälter verwenden.

Den Ofenrost einsetzen, indem dieser leicht nach oben geneigt gehalten wird und die hintere Kante (nach oben zeigend) auf der gewünschten Einschubebene aufliegt. Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

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.

FUNKTIONEN



MY MENU

Diese Funktionen wählen automatisch die beste Temperatur und Garmethode für alle Arten von Speisen.

• DYNAMIC REHEAT

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

Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.

Icon	Icon
TELLERGERICHT	250 - 500 g
Nehmen Sie es aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.	
TELLERGERICHT-TIEFGEKÜHLT	250 - 500 g
Nehmen Sie es aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.	
SUPPE	200 - 800 g
Wärmen Sie die Suppe in getrennten Schalen ohne Abdeckhaube auf	
GETRÄNK	100 - 500 g
Geben Sie einen hitzebeständigen Kunststofflöffel in einen Becher oder eine Tasse, um das Überkochen zu vermeiden	

• MY MENU GAREN

Für das Garen verschiedener Arten von Gerichten und Speisen und beste Ergebnisse auf einfache und schnellste Weise. Um diese Funktionen optimal nutzen zu können, folgen Sie bitte den Angaben in der Tabelle.



MANUELLE FUNKTIONEN

• NORMALBETRIEB

» O/UNTERHITZE

Zum perfekten Bräunen des Gerichts, sowohl auf der Oberseite als auch auf der Unterseite der Speise.

Icon	Icon	Icon	Icon	Icon
Kleiner Kuchen	Ja	160 - 180	30 - 40	2
Kleingebäck	Ja	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Ja	230	20 - 30	1

» GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren.

Icon	Icon	Icon	Icon
Toast	3	7 - 10	3
Garnelen	2	20 - 30	2











» TURBO GRILL

Für optimale Gar- und Bräunungsergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft.

Icon	Icon	Icon	Icon
Huhn Kebab (Hühnerspieße)	3	25 - 35	2
Ofenkartoffeln	3	30 - 50	2







» **HEISLUFT**

Zum Kochen von Süßigkeiten und Fleisch, durch eine kontinuierliche Heißluftzirkulation.

		°C		
Meringen	Ja	100 - 120	40 - 50	 2
Plätzchen	Ja	170 - 180	10 - 20	 2
Brotlaib	Ja	180 - 200	30 - 35	 1
Biskuitrollen	Ja	210 - 220	10 - 12	 2
Blätterteig	Ja	180 - 190	15 - 20	 2
Braten (800 g - 1,5 kg)	Ja	160 - 170	70 - 80	 1










» **UMLUFT**

Zum perfekten Garen von Fleisch, Kuchen und Quiche mit flüssiger Füllung.

		°C		
Quiche mit Füllung	-	160 - 200	35 - 55	 1
Quiche Lorraine	-	170 - 190	30 - 45	 1








• **COMBI**» **OBER-/UNTERHITZE + MW**

Zum schnelleren Zubereiten gebackener Gerichte durch die Kombination von Ober-/Unterhitze und Mikrowelle.

		°C			
Brot	-	200 - 220	90	25 - 35	 1
Roastbeef (1- 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	 1
Lasagne	Ja	170 - 200	160 - 350	20 - 40	 1
Tiefkühlkost	-	160 - 180	350	20 - 30	 1









» **GRILL + MW**

Zum schnellen Garen und Gratинieren von Gerichten.

				
Kartoffelgratin	350	2	20 - 40	 2
Pellkartoffeln	350	3	10 - 20	 2








» **TURBOGRILL + MW**

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

				
Cannelloni [tiefgekühlt]	350	3	20 - 25	 2
Schweinekoteletts	350	3	30 - 40	 2
Brathähnchen	350	2	40 - 60	 2







» **HEISLUFT + MW**

Zum schnellen Garen von Süßspeisen und Fleisch bei Nutzung aller Vorteile von Mikrowelle und Heißluft.

		°C		
Braten	160	170	40 - 60	 2
Fleischpasteten	160	180	25 - 35	 1
Gebackener Fisch	160	170 - 190	20 - 35	 1

» **UMLUFT+MW**

Zum schnellen Garen aller Zubereitungen mit flüssiger Füllung durch die Kombination von Mikrowelle, Ober- & Unterhitze und Umluft.

		°C		
Quiche mit Füllung	350	160 - 200	25 - 45	 2
Biskuitkuchen	90	160 - 180	30 - 35	 1

• **SPEZIALFUNKTIONEN**» **SCHNELLAUFHEIZEN**

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

Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft“.

» **KEEP WARM**





Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.


» **AUFGEHEN**

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen.

**MIKROWELLE**

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.



		
850	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt.	
750	Garen von Gemüse.	
650	Garen von Fleisch und Fisch.	
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertigbaren von Fleischpasteten oder Nudelaufauf.	
350	Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.	
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.	
90	Zerlassen von Eiskrem.	

				
Aufwärmen	2 Becher	850	3	
Aufwärmen	Kartoffelpüree (1 kg)	850	10 - 12	
Auftauen	Hackfleisch (500 g)	160	13 - 14	
Garen	Biskuitkuchen	750	7 - 8	
Garen	Eierpudding	750	10 - 11	
Garen	Hackbraten	750	15 - 16	

Erforderliches Zubehör: Glastablett

**DYNAMIC DEFROST**

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Stellen Sie für beste Ergebnisse die Speise stets direkt auf die Glaspfanne.

	
FLEISCH	100 g - 2,0 kg
GEFLÜGEL	100 g - 3,0 kg
FISCH	100 g - 2,0 kg
GEMÜSE	100 g - 2,0 kg
BROT	100 g - 2,0 kg

Erforderliches Zubehör: Glastablett



FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.



DIAMOND CLEAN

Die Wirkung von Wasserdampf, der während diesem speziellen Reinigungszyklus mittels einer niedrigen Temperatur freigegeben wird, erleichtert die Entfernung von Schmutz. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Innenraums und aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.



KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.








Wenn der ECO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert, um Energie zu sparen und die Lampe Licht schaltet sich nach 1 Minute aus.


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

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



LESEN DER GARTABELLEN

In den Tabellen sind aufgelistet:

Rezepte , wenn Vorheizen erforderlich ist , Temperatur , Mikrowellen-Leistungsstufe , Leistung Grill , Gewicht  Garzeit 

, zum Garen empfohlenes Zubehör und Ebene . Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehöerteilen abhängig.

 Ofenrost,  Kuchenform auf Ofenrost,

 Backblech,  Glaspfanne

ERSTER GEBRAUCH


1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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



+ oder — drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublätern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

Drücken Sie zur Bestätigung der Auswahl.

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

2. ZEIT EINSTELLEN

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



+ oder — drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und drücken:

Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.

+ oder — drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie zum Bestätigen.

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

3. AUFHEIZEN DES OFENS


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

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehöerteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C mit der Funktion „Schnellaufheizen“ aufheizen. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.


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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden.

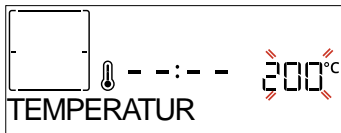
Zum Auswählen einer Funktion in einem Menü drücken Sie **+** oder **-**, um die gewünschte Funktion auszuwählen und dann drücken Sie  zum Bestätigen.


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

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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

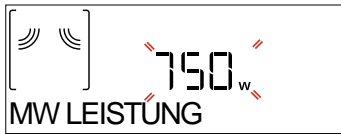
TEMPERATUR / LEISTUNGSSTUFE



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie **+** oder **-**, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit  und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

Die Mikrowellen-Leistungsstufe oder die Grilleistung kann auf gleiche Weise eingestellt werden.

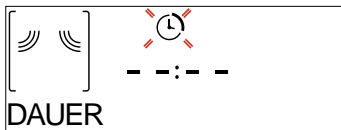
Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).






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



In Kombination mit anderen Funktionen wird die Mikrowellen-Leistungsstufe auf max. 350 W reduziert.

DAUER




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

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


Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben: Drücken Sie  oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

ABSCHALTZEIT (START VERZÖGERUNG)

Bei Funktionen, die die Mikrowelle nicht aktivieren, wie beispielsweise „Ober- & Unterhitze“ oder „Heißluft“ kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Bei Mikrowellen-Funktionen entspricht die Abschaltzeit der Dauer. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.



Drücken Sie **+** oder **-** zum Einstellen der Zeit für das Ende des Garvorgangs. Drücken Sie  zur Bestätigung und Aktivierung der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als erwartet. Während der Wartezeit können Sie **+** oder **-** drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder **<<**, um andere Einstellungen zu ändern.


. MY MENU

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

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

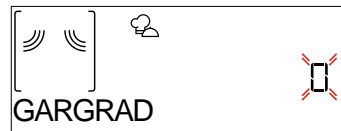
GEWICHT / PORTIONEN / MENGE / STÜCKE





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


GARGRAD / ANBRÄUNEN


In einigen My Menu Funktionen ist es möglich, den Gargrad einzustellen.




Wenn gefordert, **+** oder **-** drücken, um den gewünschten Grad von roh (-1) bis durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie  oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN


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

Während der Phase der Startzeitvorwahl  drücken, um diese Phase zu überspringen und die Funktion sofort zu starten.

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

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

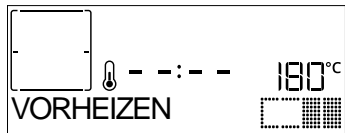
JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen,  zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (850 W) für 30 Sekunden drücken.

4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase:



Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



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

An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang starten.


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

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

5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

PAUSE

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

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

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

GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

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



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


Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und setzen Sie den Garvorgang fort.

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

Gegen Abschluss des Garvorgangs sollte Sie der Ofen auffordern, das Gargut zu prüfen.

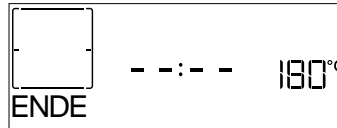




Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Kontrollieren Sie die Speise, schließen Sie die Tür und nehmen Sie den Garvorgang wieder auf.

Bitte beachten: Drücken Sie , um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls wird der Ofen nach einer gewissen Zeit, wenn kein Eingriff erfolgt, den Garvorgang fortsetzen.

6. ENDE DES GARVORGANGS

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



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

. MEINE FAVORITEN

Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 9 Favoriten-Funktionen gespeichert werden.

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 9 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie . Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie **hinter**.

Nachdem gedrückt wurde, drücken Sie **+** oder **-** zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie zur Bestätigung.

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

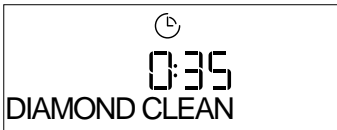
Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, **☆** drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



+ oder **-** zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von bestätigen und anschließend **▶** zur Aktivierung drücken.

. DIAMOND CLEAN-FUNCTION

Drücken Sie **⌚**, um „Diamond Clean“ auf dem Display anzuzeigen.



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

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

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

. KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und **+** oder **-** drücken: Das Symbol **⌚** blinkt auf dem Display.



+ oder **-** zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Sobald der Kurzzeitwecker wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden. Mit **⌚** den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.

Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.


























Während dieser Phase kann der Zeitmesser nicht gesehen werden (nur das **⌚** Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie **⌚**, um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste **<<** mindestens Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste **⌚** ausgeschaltet werden.

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile	Empfohlene Menge	Info Garvorgang
GEBACKEN	HAUPTSPEISEN	Lasagne 	4 – 8 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Lasagne-tiefgek. 	600 g - 1,2 kg	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
		Quiches/Herzh 	1 Beschickung	Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 8 Portionen zu
	PIZZA & BROT	Dünne Pizza 	1 Beschickung	Einen Pizzateig aus 225 ml Wasser, 15 g Hefe, 400 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
		Dicke Pizza 	1 Beschickung	Einen Pizzateig aus 250 ml Wasser, 20 g Hefe, 450 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
		Pizza-gekühlt 	250 - 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
		Pizza, tiefgek. 	250 - 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	KUCHEN & GEBÄCK	Apfelkuchen 	1 Beschickung	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen. Die Teigstücke ausrollen, um einen Deckel herzustellen, die Ränder verschließen und mit Ei bepinseln
		Tart, Törtchen 	1 Beschickung	Eine Tortenform mit dem Teig auslegen, mit einer Gabel durchstechen und die Marmelade darauf verteilen. Rollen Sie die Teigstücke aus, schneiden Sie ihn in Streifen und legen Sie damit oben ein Muster
		Rührteig in Form 	1 Beschickung	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
SNACKS	Popcorn 	100 g	Geben Sie die Tüte stets direkt auf die Glaspfanne. Garen Sie immer nur eine Tüte	
BRATEN & GRATINS	HAUPTSPEISEN	Gemüsegratin 	4 – 8 Portionen	Die Gemüse in Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter schichten. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber
		Pellkartoffeln 	4 - 8 Stück	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Ein Kreuz auf die Kartoffel schneiden und nach unten in den Ofen stellen. Wenn der Ofen zum Wenden der Kartoffel auffordert, gießen Sie die saure Sahne und würzen Sie sie nach Bedarf.
	FLEISCH	Roastbeef 	1 - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Kalbsbraten 	1 - 1,5 kg	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Schweinebraten 	1 - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
		Brathähnchen 	1 - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
		Hähnchenfilet 	800 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen
		Hühnchenfrikassee 	800 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf dem Ofenrost mit der Hautseite nach unten verteilen
		Hackbraten 	4 – 8 Portionen	Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Luftschlüssen zu vermeiden
		Bratwurst & Wurst 	4 - 12 Stück	Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden
	FISCH	Ganzer Fisch 	800 g - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
		Gratin-tiefgek. 	600 g - 1,2 kg	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	BEILAGEN	Kartoffeln Frittiert-eingefroren 	500 g - 1 kg	Gleichmäßig in der Glaspfanne verteilen
		Kartoffelecken 	500 g - 1 kg	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Behälter verteilen

ZUBEHÖRTEILE

Rost






Backofen- und Mwo-
beständiger Behälter auf
Drahtgestell

Glaspfanne

Ofen- und mikrowellenfester
Behälter auf Glaspfanne

Backblech



Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile	Empfohlene Menge	Info Garvorgang	
GEDÄMPFT	FISCH & MEERESFRÜCHTE	Ganzer Fisch	 1	800 g -1,5 kg	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
		Fischfilets	 1	400 g - 1 kg	Gleichmäßig im Behälter verteilen. Garen Sie die Speise unter der Abdeckhaube
	BEILAGEN	Wurzeln&Knollen	 1	200 - 800 g	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Behälter verteilen
		Frisch-dampfgegart	 1	200 - 800 g	
		Tiefgekühlt-dampfgegart	 1	200 - 800 g	Gleichmäßig im Behälter verteilen. Bei Aufforderung rühren

ZUBEHÖRTEILE

Rost

Backofen- und Mwo-
beständiger Behälter auf
Drahtgestell

Glaspfanne

Ofen- und mikrowellenfester
Behälter auf Glaspfanne

Backblech



HILFREICHE TIPPS

TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

Mikrowellen durchdringen die Speise nur bis zu einer gewissen Tiefe, daher müssen bei einem gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen, diese soweit wie möglicher voneinander verteilt werden, um die maximale Oberfläche den Mikrowellen auszusetzen.

Kleinere Stücke garen schneller durch als dicke: Schneiden Sie die Stücke in gleichmäßige Teile, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Die meisten Lebensmittel werden nach dem Kochen in der Mikrowelle weiterkochen. Deshalb immer Standzeit einplanen, um das Garen abzuschließen.

Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden.

Kunststoffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten können ohne vorherige Blasenbildung überhitzen. Dies kann zum plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten führen.

Um dies zu vermeiden, keine enghalsigen Behälter verwenden, die Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Mikrowellengeräum gestellt wird und einen Teelöffel im Behälter lassen.

Nach dem Erwärmen, den Behälter vorsichtig aus dem Mikrowellengerät nehmen und vorsichtig umrühren.

TIEFKÜHLKOST

Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Auftauen direkt auf der Glasfettpfanne. Falls nötig, kann ein leichter, mikrowellengeeigneter Kunststoffbehälter verwendet werden.

Gekochte Speisen, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauvorgangs bisweilen umgerührt werden. Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen: die getrennten Portionen werden schneller abtauen.

BABYNAHRUNG

Babynahrung in Behältern oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und die Gefahr des Verbrühens oder Verbrennens kann vermieden werden.

Sicherstellen, dass der Behälterdeckel bzw. der Flaschensauger vor dem Erwärmen entfernt werden.

KUCHEN UND BROT

Für Kuchen und Brot empfehlen wir die Verwendung der „Heißluft“-Funktion, während wir für Kuchen, die Flüssigkeit enthalten, die „Umluft“-Funktion empfehlen. Alternativ dazu wählen Sie zum Verkürzen der Garzeiten „Heißluft + MW“. Die Mikrowelle ist dabei auf eine maximale Leistungsstufe von 160 W einzustellen, um die Backwaren weich und duftend zu halten.

Für die „Heißluft-“ und „Umluft“-Funktionen, Kuchenformen aus dunklem Metall verwenden und diese auf den mitgelieferten Rost stellen.

FLEISCH UND FISCH

Um eine perfekte Bräunung der Oberfläche in kürzester Zeit zu erhalten und dabei das Fleisch oder den Fisch innen weich und saftig zu lassen, wird die Verwendung der Funktionen durch Kombination von Umluftheizung und Mikrowellengaren empfohlen.

Um optimale Garergebnisse zu erhalten, die Mikrowellenleistung auf 350W einstellen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.
Keine Dampfreiniger verwenden.
Schutzhandschuhe tragen.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.
Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

- Aktivieren Sie die Funktion "Diamond Clean" für eine optimale Reinigung der Innenflächen.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖRTEILE

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

Glaspfanne

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO“ aus „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.

TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf der Bauknecht-Internetseite docs.bauknecht.eu herunterladen

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

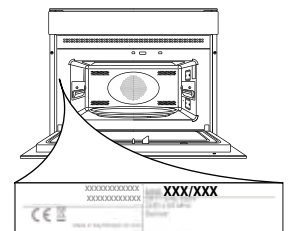
Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.bauknecht.eu herunterladen (den QR-Code verwenden). Geben Sie dazu den Produkthandelscode an.



> 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.



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

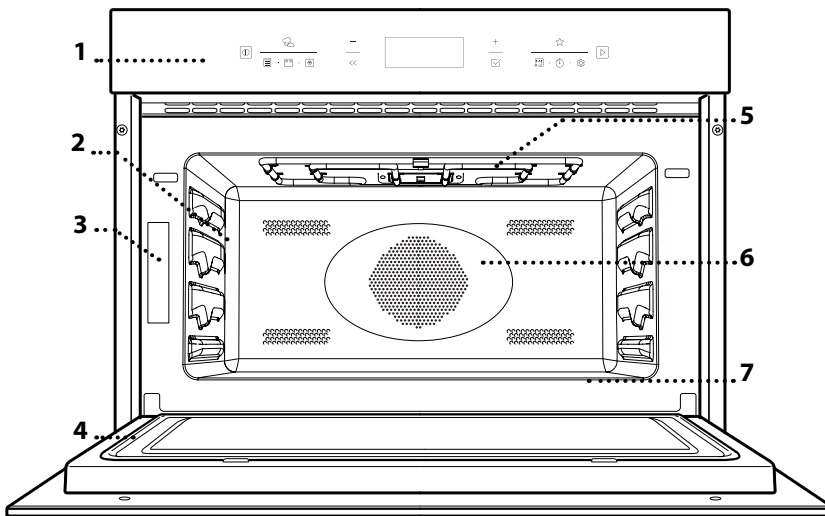


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.bauknecht.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.

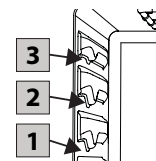


Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



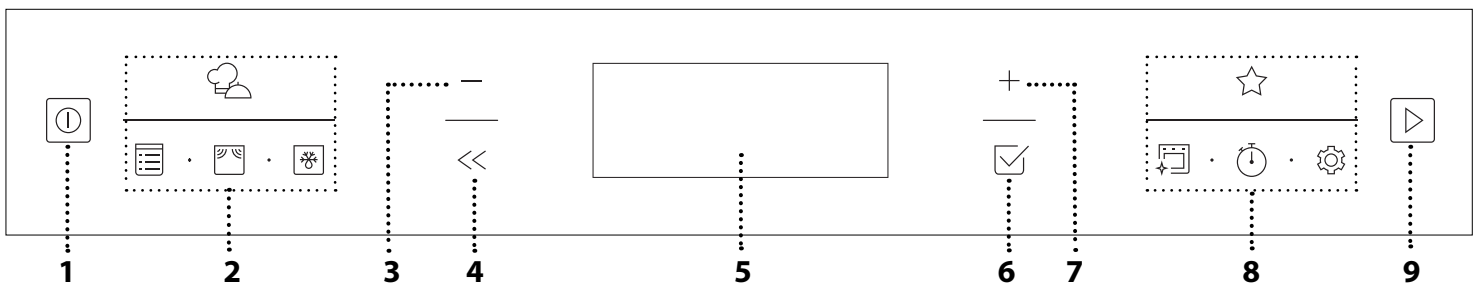
1. Panneau de commande
2. Guides pour les grilles



Les niveaux sur lesquels la grille et les autres accessoires peuvent être placés sont numérotés; le plus bas étant le numéro 1 et le plus haut le 3.

3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Gril
6. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
7. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

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

2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

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

4. RETOUR

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

5. ÉCRAN

6. CONFIRMER

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

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

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

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

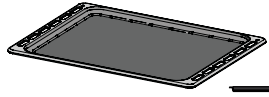
Pour accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

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

ACCESSOIRES

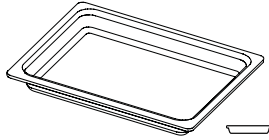
PLAQUE DE CUISSON



Utile comme surface de support pour les récipients de cuisson du four ; la plaque peut également être utilisée comme surface de

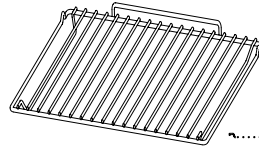
support pour les aliments qui ne se trouvent pas dans des récipients. Cet accessoire n'est pas conçu pour une utilisation au four à micro-ondes.

PLATEAU EN VERRE



Grâce aux propriétés du verre, ce bac collecteur est adapté à tous les modes de cuisson. Il recueille les jus de cuisson lorsqu'il est placé sous la grille métallique.

GRILLE MÉTALLIQUE



La grille métallique est adaptée pour tous les modes de cuisson excepté pour la fonction « Micro-ondes » seule. Vous pouvez

placer la nourriture directement sur la grille métallique ou l'utiliser comme support pour les plaques de cuisson et plats ou autres ustensiles allant au four, résistant à la chaleur et aux micro-ondes.

Insérer la grille métallique en la maintenant légèrement inclinée vers le haut et en faisant reposer le bord arrière (en pointant vers le haut) sur le niveau souhaité. Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

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.

FONCTIONS



MY MENU

Ces fonctions sélectionnent automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types d'aliments.

• DYNAMIC REHEAT

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

À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat, en particulier pour les aliments congelés.

	Icon	Icon
GRANDE ASSIETTE	250 - 500 g	
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.		
GRANDE ASSIETTE SURGELÉE	250 - 500 g	
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.		
SOUPE	200 - 800 g	
Chauffer sans couvrir dans des bols séparés		
BOISSONS	100 - 500 g	
Placer une cuillère en plastique résistante à la chaleur dans un mug ou une tasse pour éviter une ébullition excessive		

• MY MENU COOK

Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimaux rapidement et facilement. Pour utiliser le four au meilleur de ses fonctions, suivez les indications du tableau de cuisson.



MANUEL

• TRADITIONNEL

» CONVECTION

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous.

	Icon	Icon	Icon	Icon
Petit gâteau	Oui	160 - 180	30 - 40	2
Biscuits	Oui	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Oui	230	20 - 30	1

» GRIL

Pour dorer, griller, et gratiner.

	Icon	Icon	Icon	Icon
Rôtie		3	7 - 10	3
Crevettes		2	20 - 30	2

» TURBO GRIL

Pour une cuisson et un brunissage parfaits en combinant les fonctions gril et chaleur pulsée.

	Icon	Icon	Icon	Icon
Kebab (Brochettes) de poulet		3	25 - 35	2
Pommes de terre rôties		3	30 - 50	2

» **CHALEUR PULSÉE**

Pour cuire des gâteaux et des viandes, en utilisant une circulation d'air chaud continue.

		°C	min - max	
Meringues	Oui	100 - 120	40 - 50	<u>2</u>
Biscuits	Oui	170 - 180	10 - 20	<u>2</u>
Pain (miche)	Oui	180 - 200	30 - 35	<u>1</u>
Roulés à la confiture	Oui	210 - 220	10 - 12	<u>2</u>
Pâte feuilletée	Oui	180 - 190	15 - 20	<u>2</u>
Rôti (800 g - 1,5 kg)	Oui	160 - 170	70 - 80	<u>1</u>

» **AIR BRASSÉ**

Pour cuire parfaitement les viandes, les gâteaux et les tartes garnies.

		°C	min - max	
Tartes garnies	-	160 - 200	35 - 55	<u>1</u>
Quiche Lorraine	-	170 - 190	30 - 45	<u>1</u>

• **COMBI**» **CONVECT. NAT. + MO**

Pour préparer des plats plus rapidement en combinant le four à convection naturelle et le four à micro-ondes.

		°C		min - max	
Pain	-	200 - 220	90	25 - 35	<u>1</u>
Rôti de boeuf (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	<u>1</u>
Lasagnes	Oui	170 - 200	160 - 350	20 - 40	<u>1</u>
Surgelés	-	160 - 180	350	20 - 30	<u>1</u>

» **GRIL+MICRO-ONDES**

Pour cuire rapidement et gratiner vos plats.

		°C	min - max	
Gratin de pommes de terre	350	2	20 - 40	<u>2</u>
Pommes de terre entières	350	3	10 - 20	<u>2</u>

» **TURBO GRIL+MICRO-ONDES**

Pour une cuisson et un brunissage rapides, en combinant les fonctions four à micro-ondes, gril et chaleur pulsée.

			°C	min - max	
Cannelloni [Congelés]	350	3	20 - 25	<u>2</u>	
Côtes de porc	350	3	30 - 40	<u>2</u>	
Poulet rôti	350	2	40 - 60	<u>2</u>	

» **CHALEUR PULSÉE+MICRO-ONDES**

Pour cuire rapidement des gâteaux et viandes en profitant de tous les avantages du four à micro-ondes et de la circulation d'air chaud.

		°C	min - max	
Rôtis	160	170	40 - 60	<u>2</u>
Tourte à la viande	160	180	25 - 35	<u>1</u>
Poisson rôti	160	170 - 190	20 - 35	<u>1</u>

» **AIR BRASSÉ + MO**

Pour cuire rapidement tous les aliments avec une garniture liquide, en combinant les fonctions micro-ondes, convection naturelle et chaleur pulsée.

		°C	min - max	
Tartes garnies	350	160 - 200	25 - 45	<u>2</u>
Génoise	90	160 - 180	30 - 35	<u>1</u>

• **FONCTIONS SPÉ.**» **PRÉCHAUF. RAPIDE**

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

Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ».

» **GARDER AU CHAUD**

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» **LEVAGE DE PÂTE**

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées.

MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

		min - max	
850	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.		
750	Cuisson de légumes.		
650	Cuisson de la viande et du poisson.		
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites.		<u>1</u>
350	Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.		
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.		
90	Ramollir la crème glacée.		

			min - max	
Réchauffage	2 tasses	850	3	
Réchauffage	Purée (1 kg)	850	10 - 12	
Décongélation	Viande émincée (500 g)	160	13 - 14	<u>1</u>
Cuisson	Génoise	750	7 - 8	
Cuisson	Crème anglaise	750	10 - 11	
Cuisson	Pain de viande	750	15 - 16	

Accessoire requis : Plateau en verre

DYNAMIC DEFROST

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez toujours les aliments directement sur la plaque tournante en verre pour obtenir les meilleurs résultats.

VIANDES		100 g - 2,0 kg
VOLAILLE		100g - 3,0 kg
POISSON		100 g - 2,0 kg
LÉGUMES		100 g - 2,0 kg
PAIN		100 g - 2,0 kg

Accessoire requis : Plateau en verre



FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.



DIAMOND CLEAN

L'action des vapeurs d'eau, libérées durant le cycle de nettoyage spécial en utilisant une température basse, aide à enlever les saletés. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.



MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode « ÉCO » est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute.





Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à « DÉMO » à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».

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





COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent :

recettes  , si un préchauffage est nécessaire  , température  ,

puissance du micro-ondes  , niveau du grill  , poids,  durée de cuisson  , accessoires et niveau  suggéré pour la cuisson.

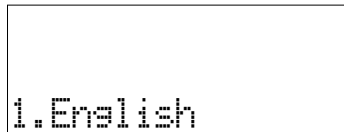
Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

 Grille métallique,  moule à gâteau sur grille métallique,  lèche-frite,  plaque en verre

PREMIÈRE UTILISATION


1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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



Appuyez sur + ou – pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

Veillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant « LANGUE » dans le menu « RÉGLAGES », disponible en appuyant sur .

2. RÉGLER L'HEURE


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



Appuyez sur + ou – pour régler l'heure et appuyez sur :

Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.

Appuyez sur + ou – pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

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

3. CHAUFFER LE FOUR


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


Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, en utilisant la fonction « Préchauffage rapide ». Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal. Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu.

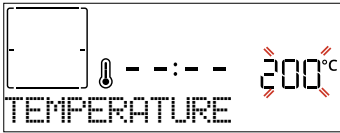
Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur + ou - pour sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyez sur  pour confirmer.


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

2. RÉGLER UNE FONCTION

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

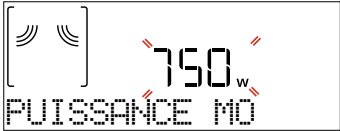
TEMPÉRATURE / PUISSANCE



Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour la changer, puis appuyez sur  pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

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

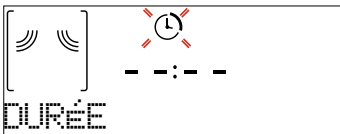
Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le grill : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (bas).






Veillez noter : Une fois que la fonction a été activée, la température peut être modifiée en utilisant + ou -.



Combiné à d'autres fonctions, la puissance du micro-ondes sera réduite à 350 W max.

DURÉE




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

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


Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur  ou  pour confirmer et démarrer la fonction.

En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

HEURE DE FIN (DÉPART RETARD)

Dans les fonctions qui n'activent pas le micro-onde comme « Convection naturelle » ou « Chaleur pulsée », une fois que vous avez réglé une durée de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant son heure de fin. Dans les fonctions micro-ondes, l'heure de fin est égale à la durée. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône  clignote.



Appuyez sur + ou - pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur  pour confirmer et activer la fonction. Placer les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur + ou - pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur << pour changer d'autres réglages.


. MY MENU

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

POIDS / PORTIONS / LOT / MORCEAUX





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


CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE


Dans certaines fonctions My Menu, il est possible de régler le niveau de cuisson souhaitée.



Quand cela vous est demandé, appuyez sur + ou - pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur  ou  pour confirmer et démarrer la fonction.

3. ACTIVER LA FONCTION


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

Pendant la phase de retard, appuyez sur  pour sauter cette phase et démarrer la fonction immédiatement.

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

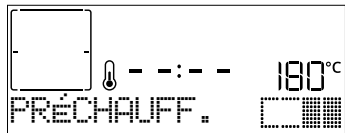
Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Appuyez sur << pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendez un refroidissement complet.

JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur  pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (850 W) pendant 30 secondes.

4. PRÉCHAUFFAGE

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



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés.

À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et commencez la cuisson.


Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

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

5. PAUSE DE CUISSON / AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

PAUSE

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

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

Veillez noter : Pendant les fonctions « My Menu », ouvrez la porte uniquement lorsque vous y êtes invités.

AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

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



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


Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée à l'écran et fermez la porte, puis reprenez la cuisson.

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

De la même façon, à l'approche de la fin de la cuisson, le four devrait vous demander de vérifier les aliments.

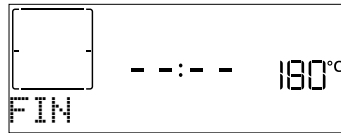



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et reprenez la cuisson.

Veillez noter : Appuyez sur  pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

6. FIN DE CUISSON

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

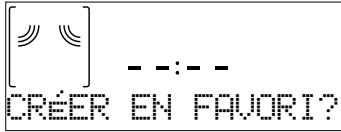


Appuyez sur  pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur + pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

. FAVORIS

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 9 fonctions favorites.

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 9 dans votre liste de fonctions préférées.



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

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

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

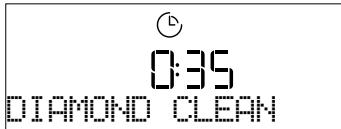
Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur ☆ : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



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

. FONCTION DIAMOND CLEAN

Appuyez sur pour afficher « Diamond Clean » sur l'écran.



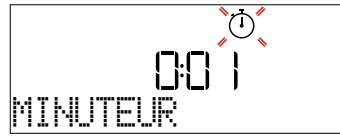
Appuyez sur pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur pour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

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

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

. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuteur. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur + ou - : L'icône clignotera sur l'écran.



Appuyez sur + ou - pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur pour activer la minuteur.

Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuteur a terminé le compte à rebours.

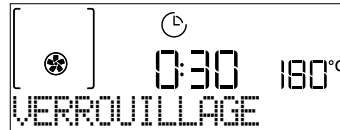
Une fois que la minuteur a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Appuyez sur pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.

Une fois que la fonction est activée, la minuteur continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuteur (seule l'icône sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuteur, appuyez sur pour arrêter la fonction actuellement active.


























. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



Veillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

PLAQUE DE CUISSON

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Quantité suggérée	Info cuisson	
RÔTIS	PLATS	Lasagnes 	4 à 8 portions	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait	
		Lasagnes surgelées 	600 g - 1,2 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
		Quiche et tarte 	1 fournée	Chemisez un moule à gâteau avec la pâte et percez-la avec une fourchette. Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 8 portions.	
PAIN & PIZZA	Pizza fine 	2	1 fournée	Préparez une pâte à pizza basée sur 225 ml d'eau, 15 g de levure, 400g de farine, de l'huile et du sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon	
	Pizza épaisse 	2	1 fournée	Préparez une pâte à pizza basée sur 250 ml d'eau, 20 g de levure, 450g de farine, de l'huile et du sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon	
	Pizza froide 	2	250 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
	Pizza surgelée 	2	250 - 800 g		
GÂTEAUX & PÂTISSERIES	Tarte aux pommes 	1	1 fournée	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle. Enroulez les rebuts de pâtes pour faire un couvercle, scellez les bords et badigeonnez d'œuf	
	Tarte 	1	1 fournée	Chemisez un moule à tarte avec la pâte, percez avec une fourchette et dispersez la confiture dessus. Roulez les rebuts de pâte et coupez-les en bandelettes, et déposez ces bandelettes en croisillons sur le dessus	
	Génoise 	1	1 fournée	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé	
COLLATIONS	Popcorn 	1	100 g	Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois.	
PLAT & GRATIN	PLATS	Gratin de légumes 	4 à 8 portions	Coupez en tranches et entrelacez les légumes les uns avec les autres dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage	
		Pommes de terre entières 	4 à 8 morceaux	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Dessinez une croix au couteau sur la pomme de terre et placez-la dans le four orientée vers le bas. Lorsque le four vous demande de retourner la pomme de terre, versez dessus la crème et assaisonnez comme requis	
	VIANDES	Rôti de boeuf 	1	1 - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Rôti de veau 	1	1 - 1,5 kg	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Rôti de porc 	1	1 - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
		Poulet rôti 	1	1 - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
		Filets de poulet 	2	800 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez
		Poulet en morceaux 	2	800 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur la grille métallique avec le côté peau vers le bas
		Pain de viande 	1	4 à 8 portions	Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air
		Saucisses 	3	4 à 12 morceaux	Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent
	POISSONS	Poisson entier 	2	800 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil
		Gratin surgelé 	1	600 g - 1,2 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	SIDE DISH	Frites surgelées 	2	500 g - 1 kg	Répartissez uniformément dans la plaque en verre
		Potatoes 	1	500 g - 1 kg	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le récipient

ACCESSOIRES

Grille métallique



Récipient à four et micro-ondes sur la plaque en verre



Plateau en verre








Récipient à four et micro-ondes sur la plaque en verre



Plaque de cuisson



Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Quantité suggérée	Info cuisson
CUIV VAPVUR	POISSONS & FRUITS DE MER	Poisson entier	1  800 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil
		Filets de poisson	1  400 g - 1 kg	Répartissez uniformément dans le récipient. Couvrez durant la cuisson
	SIDE DISH	Racines&tuberc.	1  200 - 800 g	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le récipient
		Frais vapeur	1  200 - 800 g	
		Surgelés vapeur	1  200 - 800 g	Répartissez uniformément dans le récipient. Mélangez lorsque le four vous y invite

ACCESSOIRES

Grille métallique



Récipient à four et micro-ondes sur la plaque en verre



Plateau en verre



Récipient à four et micro-ondes sur la plaque en verre



Plaque de cuisson



CONSEILS UTILES

CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes ne pénètrent les aliments que jusqu'à une certaine profondeur, donc lors de la cuisson de plusieurs aliments à la fois, espacez-les autant que possible pour permettre d'exposer la plus grande superficie possible aux micro-ondes.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros: Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de taille équivalente.

La plupart des aliments continuent à cuire après la fin de la cuisson aux micro-ondes. Laissez par conséquent toujours reposer les aliments de façon à terminer la cuisson.

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.

La pellicule plastique doit être perforée avec une fourchette pour diminuer la pression et éviter une explosion causée par l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

LIQUIDES

Les liquides peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans générer de bulles visibles. Les liquides chauds risquent par conséquent de déborder brusquement. Pour éviter cela, évitez d'utiliser des récipients à goulot étroit, agitez le liquide avant de mettre le récipient dans le four à micro-ondes et laissez une petite cuillère immergée dans le récipient. Une fois le liquide chauffé, remuez-le une nouvelle fois avant de le sortir prudemment du four à micro-ondes.

SURGELÉS

Pour des résultats optimum, nous recommandons de décongeler les aliments directement sur le bac collecteur en verre. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au four à micro-ondes.

Les aliments bouillis, les ragoûts, et les sauces à base de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation. Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler : les portions séparées décongèlent plus rapidement.

NOURRITURE POUR BÉBÉS

Lorsque vous réchauffez des aliments ou liquides dans un petit pot pour bébé ou un biberon, agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.

Assurez-vous que le couvercle du récipient ou la tétine du biberon sont enlevés avant de le réchauffer.

GÂTEAUX ET PAIN

Pour les gâteaux et le pain, nous recommandons d'utiliser la fonction « Chaleur pulsée » tandis que, pour les gâteaux contenant du liquide, nous recommandons la fonction « Air brassé ». En variante, pour raccourcir les temps de cuisson, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée + MO » avec le micro-ondes réglé à une puissance maximale de 160 W afin de maintenir les produits moelleux et parfumés.

Avec les fonctions « Chaleur pulsée » et « Air brassé », utilisez des plats à gâteaux en métal sombre et placez-les sur la grille métallique fournie.

VIANDES ET POISSONS

Pour obtenir un dorage parfait en surface tout en maintenant l'intérieur de la viande ou du poisson tendre et juteux, nous vous recommandons d'utiliser des fonctions combinant le chauffage par convection et la cuisson au micro-ondes.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, réglez le niveau de puissance du four à micro-ondes à 350 W.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
Utilisez des gants de protection.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à recurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.
L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.
Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essayez avec un chiffon sec.
- N'utilisez en aucun cas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

- Activez la fonction « Diamond Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés ; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

Le plateau en verre


GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché.
	Débranchez de l'alimentation principale.	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 attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode "MODE DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
	MODE DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	

FICHE TECHNIQUE

 La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web docs.bauknecht.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

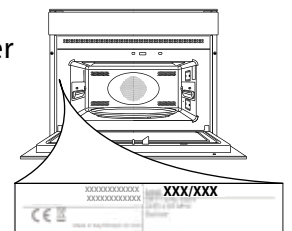
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.bauknecht.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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

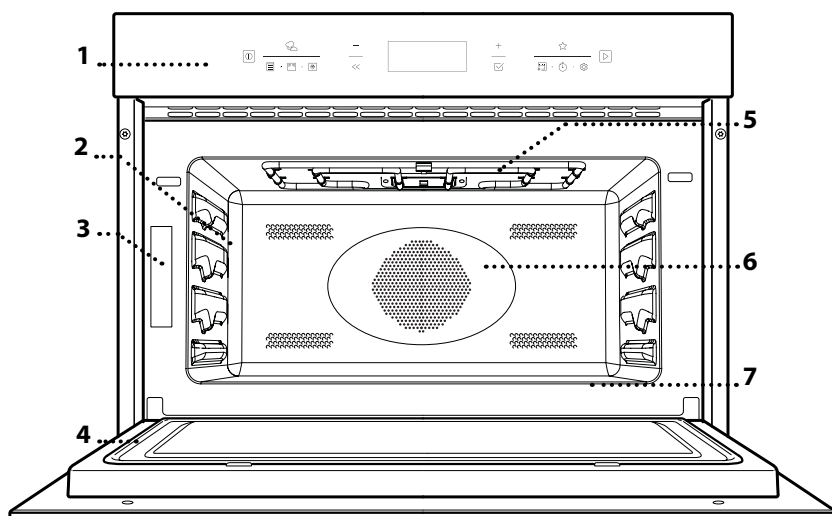
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op www.bauknecht.eu/register



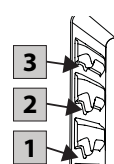
U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.bauknecht.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.

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

PRODUCTBESCHRIJVING



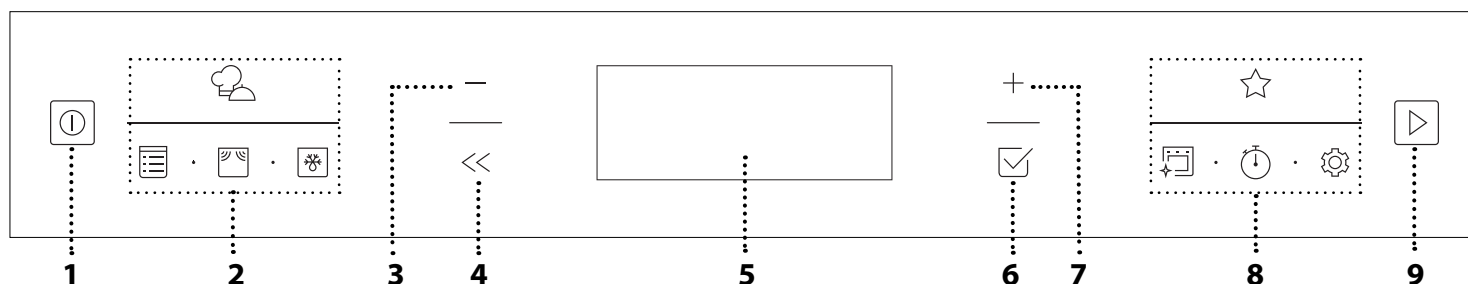
1. Bedieningspaneel
2. Plankgeleiders



De niveaus (geleiders) waarop de roosters en andere accessoires geplaatst kunnen worden, zijn genummerd. 1 is het laagste en 3 het hoogste niveau.

3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Deur
5. Grill
6. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
7. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

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

2. DIRECTE TOEGANG TOT MENU / FUNCTIES

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

3. NAVIGATIETOETS MIN

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

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu. Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

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

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

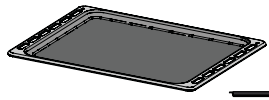
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, instellingen en favorieten.

9. START

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

ACCESSOIRES

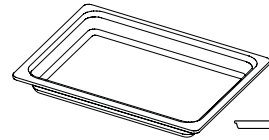
BAKPLAAT



Nuttig als steunoppervlak voor ovenschalen; de plaat kan ook gebruikt worden om op te leggen dat niet in een recipiënt zit. Dit accessoire is niet

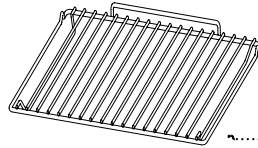
geschikt voor gebruik in de microgolfoven.

GLAZEN PLATEAU



Dankzij de eigenschappen van glas, is deze afdruiptak geschikt voor alle bereidingsmethodes. Het vangt het bakjus op wanneer het onder het rooster

ROOSTER



Het rooster is geschikt voor alle bereidingsmethoden, behalve voor de functie "Magnetron". Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik

het om er bakplaten en -schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen.

Voer het rooster in door het wat gekanteld naar boven te houden en de achterste rand (naar boven gericht) op het gewenste niveau te plaatsen. Schuif hem vervolgens horizontaal over het roostergeleiders, zo ver mogelijk.

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.

FUNCTIES



MY MENU

Met deze functies wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten voedsel geselecteerd.

• DYNAMIC REHEAT

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast is. Laat na de opwarming het voedsel nog 1-2 minuten liggen, dat verbetert het resultaat, vooral van bevroren voedsel.

	🕒	🍴
MAALTIJD	250 - 500 g	
Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.		
BEVR. MAALTIJD	250 - 500 g	
Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.		
SOEP	200 - 800 g	
Verwarm onbedekt in afzonderlijke kommen		
DRANKEN	100 - 500 g	
Plaats een hittebestendige plastic lepel in mok of kopje om overkoken te voorkomen		

• MIJN BAKMENU

Om verschillende soorten gerechten en voedsel te bereiden en snel en gemakkelijk optimale resultaten te bereiken. Volg de aanwijzingen in de kooktabel om deze functies optimaal te gebruiken.



HANDMATIGE FUNCT

• TRADITIONEEL

» CONVENTIONEEL

Om een gerecht een perfect bruin korstje, zowel bovenop als onderaan het voedsel, te geven.

	🕒	🔥	🌡️	🕒	🍴
Klein gebak	Ja		160 - 180	30 - 40	2
Koekjes	Ja		150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Ja		230	20 - 30	1

» GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren.

	🕒	🔥	🕒	🍴
Toast		3	7 - 10	3
Garnalen		2	20 - 30	2

» TURBO GRILL

Voor perfect bereiden en bruinen, een combinatie van grill en ovenluchtconvectie.

	🕒	🔥	🕒	🍴
Kip kebab		3	25 - 35	2
Gebakken aardappelen		3	30 - 50	2

» **TURBOHETELUCHT**

Voor het bereiden van zoete gerechten en vlees, met continue circulatie van hete lucht.

		°C		
Meringues	Ja	100 - 120	40 - 50	
Koekjes	Ja	170 - 180	10 - 20	
Heel brood	Ja	180 - 200	30 - 35	
Zwitserse broodjes	Ja	210 - 220	10 - 12	
Bladerdeeg	Ja	180 - 190	15 - 20	
Braadstuk (800 g - 1,5 kg)	Ja	160 - 170	70 - 80	

» **HETE LUCHT**

Om vlees, gebak en hartige taart met vloeibare vulling perfect te bereiden.

		°C		
Hartige taart met vulling	-	160 - 200	35 - 55	
Quiche Lorraine	-	170 - 190	30 - 45	

• **COMBI**» **CONVENT.+MAGN.**

Om gebakken gerechten op minder tijd te bereiden door de conventionele oven te combineren met de magnetron.

		°C			
Brood	-	200 - 220	90	25 - 35	
Rosbief (1- 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	
Lasagne	Ja	170 - 200	160 - 350	20 - 40	
Bevroren voedsel	-	160 - 180	350	20 - 30	

» **GRILL + MAGN.**

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren.

Aardappelgratin	350	2	20 - 40	
Gepofte aardap.	350	3	10 - 20	

» **TURBO GRILL + MAGNETRON**

Om voedsel snel te bereiden en bruinen, een combinatie van magnetron, grill en ovenluchtconvectie.

Cannelloni [Bevroren]	350	3	20 - 25	
Varkenskarbonade	350	3	30 - 40	
Gebraden Kip	350	2	40 - 60	

» **TURBOHETELUCHT + MAGNETRON**

Om zoete gerechten en vlees snel te bereiden door een combinatie van magnetron en heteluchtconvectie.

		°C		
Braadstuk	160	170	40 - 60	
Vleestaart	160	180	25 - 35	
Gebakken vis	160	170 - 190	20 - 35	

» **HETE LUCHT+MAGN.**

Om alle bereidingen met een vloeibare vulling op korte tijd te bereiden door magnetron, conventionele verhitting en luchtconvectie te combineren.

		°C		
Hartige taart met vulling	350	160 - 200	25 - 45	
Luchtige cake	90	160 - 180	30 - 35	

• **SPECIALITEITEN**» **SNEL VOORVERW.**

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

Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Turbohetelucht"-functie selecteren.

» **WARMHOUDEN**

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

» **RIJZEN**

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg.

**MAGNETRON**

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

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

Opwarmen	2 bekers	850	3
Opwarmen	Aardappelpuree (1 kg)	850	10 - 12
Ontdooien	Gehakt (500 g)	160	13 - 14
Bereiden	Luchtige cake	750	7 - 8
Bereiden	Eiercustard	750	10 - 11
Bereiden	Gehaktbrood	750	15 - 16

Benodigd accessoire: Glazen plateau

**DYNAMIC DEFROST**

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, eenvoudigweg door het gewicht in te voeren. Plaats het voedsel altijd rechtstreeks op het glazen plateau voor de beste resultaten.

VLEES	100 g - 2,0 kg
GEVOGELTE	100 g - 3,0 kg
VIS	100 g - 2,0 kg
GROENTEN	100 g - 2,0 kg
BROOD	100 g - 2,0 kg

Benodigd accessoire: Glazen plateau



FAVORIET

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.



DIAMOND CLEAN

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt door een lage temperatuur kan het vuil gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de ovenruimte en schakel de functie in wanneer de oven koud is.



KOOKWEKKER

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



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan.

Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd.

Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Off".

Als "FABRIEKRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

De tabellen vermelden:

recepten , al dan niet voorverwarmen , temperatuur , vermogen magnetron , grillniveau , gewicht bereidingstijd , accessoires en niveau gesuggereerd voor bereiding.

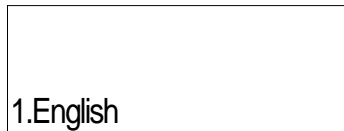
De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

Rooster, taartvorm op rooster, bakplaat, glazen plateau

EERSTE GEBRUIK

1. SELECTEER DE TAAL

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



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

Druk op om uw selectie te bevestigen.

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

2. DE TIJD REGELEN

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



Druk op + of - om het huidige uur in te stellen en druk op : Op het display knippen de twee cijfers die de minuten aangeven.

Druk op + of - om de minuten in te stellen en druk op om te bevestigen.

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

3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.


Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.


Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Snel voorverw.". Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

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


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

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd. Door te drukken op **<<** kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

TEMPERATUUR / VERMOGEN



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

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

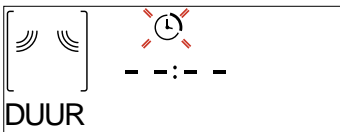
Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen: 3 (hoog), 2 (midden), 1 (laag).






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

Het magnetronvermogen wordt teruggebracht naar maximaal 350 W in combinatie met andere functies.

DUUR




Wanneer het  symbool knippert op het display, druk op **+** of **-** om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op **<<** te drukken: druk op **+** of **-** om het te wijzigen en druk vervolgens op  om te bevestigen.


Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen (geen tijdstelling): Druk op  of  om te bevestigen en de functie te starten.

Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij functies die de magnetron niet inschakelen, zoals "Conventioneel" of "Turbohetelucht", kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Bij functies met magnetron is de eindtijd gelijk aan de duur. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.



Druk op **+** of **-** om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op  om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven bereikt de door u gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer dan verwacht zullen zijn. Tijdens de wachttijd kunt u op **+** of **-** drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op **<<** drukken om andere instellingen te veranderen.


MY MENU

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

GEWICHT / PORTIES / BATCH / STUKKEN





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


GARING / BRUINEN


Bij sommige My Menu-functies kunt u het niveau van garing instellen.




Druk, wanneer dit gevraagd wordt, op **+** of **-** om het gewenste niveau te kiezen, van niet doorbakken (rare, -1) tot doorbakken (well done, +1). Druk op  of  om te bevestigen en de functie te starten.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN


Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op  drukken om de functie te starten.

Druk tijdens de uitstelfase op  om deze fase over te slaan en de functie meteen te starten.

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

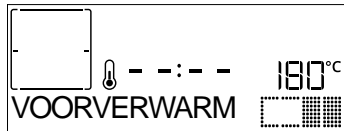
Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. Druk op  om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op  om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (850 W) voor 30 seconden.

4. VOORVERWARMEN



Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en dat er voedsel moet worden toegevoegd.

Open nu de deur open, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden.


Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van  of  worden gewijzigd.

5. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

PAUZE

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

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

Let op: Open bij My Menu-functies de deur enkel als dit gevraagd wordt.

VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

Bij sommige Mijn bakmenu-recepten moet voedsel toegevoegd worden na de voorverwarmingsfase of moeten ingrediënten toegevoegd worden om de bereiding te voltooien. Op dezelfde wijze zijn er instructies om het voedsel tijdens de bereiding om te draaien of door te roeren.



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


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

Let op: Als voedsel moet worden omgedraaid, voert de oven de bereiding na 2 minuten verder uit, ook als geen actie is uitgevoerd. De fase "VOEG VOEDSEL TOE" duurt 2 minuten: als er geen actie wordt uitgevoerd, wordt de functie beëindigd.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer de bereiding bijna klaar is.

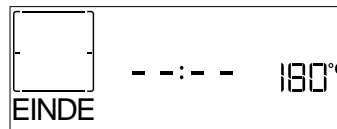




Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en hervat de bereiding.

Let op: Druk op  om deze acties over te slaan. Zo niet, gaat de oven verder met de bereiding als er een bepaalde tijd geen actie wordt uitgevoerd.

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

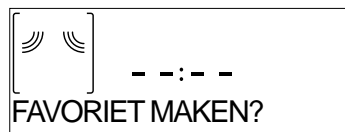


Druk op  om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op  om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

. MIJN FAVORIETEN

Voor een gemakkelijker gebruik kan de oven maximaal 9 van uw favoriete functies opslaan.

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 9 op uw lijst met favorieten.



Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op << .

Zodra u op heeft gedrukt, drukt u op + of - om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

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



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

. FUNCTIE DIAMOND CLEAN

Druk op om "Diamond Clean" op het display weer te geven.




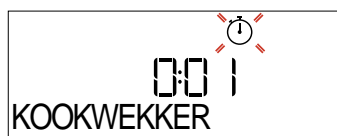
Druk op om de functie te activeren: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging: Volg de aanwijzingen en druk op als u klaar bent. Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op om de reinigingscyclus te activeren.

Let op: Het is raadzaam om de oven deur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

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

. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk op + of - : Het  symbool knippert op het display.




Druk op + of - om de gewenste duur in te stellen en druk dan op om de kookwekker in te schakelen.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Druk op om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie.

Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram  wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherf op te vragen drukt u op om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.


























. VERGRENDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u << tenminste vijf seconden lang ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door in te drukken.

BEREIDINGSTABEL

	Voedingsgroep / Recepten	Niveau & Accessoires	Aanbevolen hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
GEBAKKEN	HOOFDGERECHTEN	Lasagne	1 	4 – 8 porties	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen
		Lasagne bevroren	1 	600 g - 1,2 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
		Hartige taart	1 	1 baksel	Bekleed een bakvorm met deeg en prik er gaatjes in met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 8 porties
	PIZZA & BREAD	Dunne pizza	2 	1 baksel	Maak pizzadeeg van 225 ml water, 15 g gist, 400 g bloem, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
		Dikke pizza	2 	1 baksel	Maak pizzadeeg van 250 ml water, 20 g gist, 450 g bloem, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
		Pizza gekoeld	2 	250 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Bevr. pizza	2 	250 - 800 g		
	TAART & GEBAK	Appeltaart	1 	1 baksel	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkrumels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel. Rol de deegafsnijfels uit om een afdekking voor de taart te maken. Maak de randen dicht en besmeer met ei
		Taart	1 	1 baksel	Bekleed een taartvorm met het deeg. Prik er gaatjes in met een vork en smeer de jam uit over het deeg. Rol het resterende deeg uit en snij dit in reepjes. Dek de taart af met een geruit patroon
Cake in bakblik		1 	1 baksel	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat	
SNACKS	Popcorn	1 	100 g	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het glazen plateau. Bereid slechts één zak per keer	
HOOFDGERECHTEN	Groentegratin	1 	4 – 8 porties	Snijd de groenten in plakjes en leg ze dwars over elkaar in een grote houder. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas	
	Gepofte aardap.	1 	4 - 8 stuks	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Snij een kruis in de aardappelen en leg ze met het kruis naar beneden in de oven. Wanneer u wordt gevraagd om de aardappelen om te draaien, giet u de zure room over de aardappelen en voegt u zout toe naar smaak	
GEBRADEN & GEGRATINEERD	VLEES	Rosbief	1 	1 - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Gebraden kalfsvlees	1 	1 - 1,5 kg	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Gebraden varkensvlees	1 	1 - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan
		Gebraden Kip	1 	1 - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan
		Kipfilets	2 	800 g - 1,2 kg	Olijfolie en kruiden naar smaak toevoegen
		Kipstukken	2  +	800 g - 1,2 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig over het rooster met het vel aan de onderkant
		Gehaktbrood	1 	4 – 8 porties	Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodrecipiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen
		Worsten	3  +	4 - 12 stuks	Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen
VIS	Hele vis	2 	800 g - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees. Kruid met citroensap, look en peterselie	
	Gratin-bevroren	1 	600 g - 1,2 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie	
BIJGERECHTEN	Gebakken aardappelen-bevroren	2 	500 g - 1 kg	Verdeel gelijkmatig over het glazen plateau	
	Aardappelpartjes	1 	500 g - 1 kg	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de houder	

ACCESSOIRES

Rooster



Houder geschikt voor oven en magnetron op rooster



Glazen plateau



Houder geschikt voor oven en magnetron op glazen plateau



Bakplaat



Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires	Aanbevolen hoeveelheid	Bereidingsinformatie
GESTOOMD	VIS & ZEEVRUCHTEN	Hele vis	 1 800 g - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees. Kruid met citroensap, look en peterselie
		Visfilets	 1 400 g - 1 kg	Verdeel gelijkmatig over de houder. Met deksel bereiden
BIJGERECHTEN		Wortelen&knollen	 1 200 - 800 g	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de houder
		Vers-gestoomd	 1 200 - 800 g	
		Bevr.-gestoomd	 1 200 - 800 g	Verdeel gelijkmatig over de houder. Roer om als dit wordt aangegeven

ACCESSOIRES

Rooster



Houder geschikt voor oven en magnetron op rooster



Glazen plateau



Houder geschikt voor oven en magnetron op glazen plateau



Bakplaat



NUTTIGE TIPS

TIPS VOOR BEREIDING IN DE MAGNETRON

De microgolven dringen slechts in beperkte mate in het voedsel. Wanneer meerdere items dus tegelijk bereid worden, moeten ze zo ver mogelijk uit elkaar gelegd worden, zodat een zo groot mogelijk oppervlak blootgesteld is aan de microgolven.

Kleine stukken zijn sneller gaar dan grote: om te zorgen voor een uniforme bereiding moet het voedsel in even grote stukken worden gesneden.

De meeste levensmiddelen garen verder nadat de bereiding met de magnetron voltooid is. Neem daarom de tijd om het gerecht te laten staan om de bereiding te voltooien.

Verwijder alle sluitstrips met metaal draad van papieren of plastic zakken voordat u ze in de magnetron plaatst voor bereiding.

Plastic folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen kunnen oververhit raken tot boven het kookpunt zonder dat ze zichtbaar borrelen. Hete vloeistoffen kunnen dus plotseling overkoken. Om dit te voorkomen, gebruik recipiënt die bovenaan smal zijn, roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetron te zetten en laat het lepeltje erin staan.

Roer de vloeistof na het verwarmen nogmaals voorzichtig om voordat u de houder uit de magnetron haalt.

BEVROREN VOEDSEL

Voor de beste resultaten adviseren wij u het voedsel rechtstreeks in de glazen afdruiptbak te ontdooien. Gebruik zo nodig een lichtplastic schaal die geschikt is voor magnetrons.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien regelmatig omroert.

Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien: de gescheiden delen zullen sneller ontdooien.

BABYVOEDING

Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden.

Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijderd.

CAKES EN BROOD

Voor gebak en brood raden we de functie "Turbohetelucht" aan, voor gebak met vloeibare inhoud kunt u beter de functie "Hete lucht" gebruiken. Als u de bereidingstijden wilt verkorten, kiest u "Hetelucht + MG met de magnetron ingesteld op het maximale vermogen van 160 W om het product zacht en geurig te houden.

Gebruik met de functies "Turbohetelucht" en "Hete lucht" taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

VLEES EN VIS

Om snel een bruin korstje te krijgen, terwijl de binnenkant van het vlees of de vis zacht en mals blijft, is het raadzaam om de functies convectiebakken en magnetron samen te gebruiken.

Voor optimale bereidingsresultaten stelt u het magnetronniveau in op 350W.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.
Gebruik geen stoomreinigers.
Draag beschermende handschoenen.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.
De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje.
Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water.
Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

- Activeer de functie "Diamond Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

ACCESSOIRES

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

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling 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 houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op het display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" via "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

PRODUCT

 De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van de Bauknecht-website docs.bauknecht.eu

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

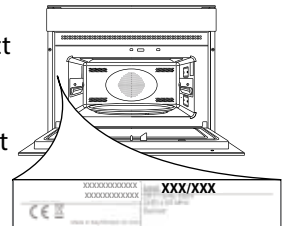
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud van onze website docs.bauknecht.eu (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.

CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

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.



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

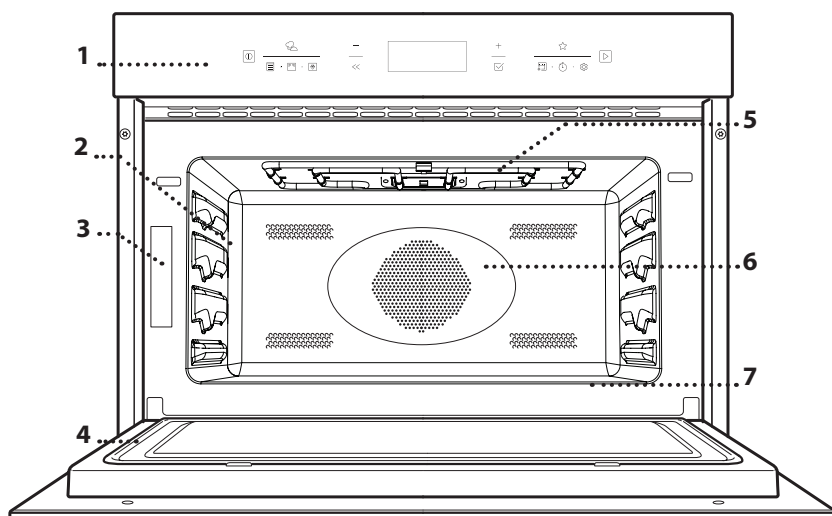


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.bauknecht.eu and following the instructions on the back of this booklet.

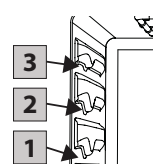


Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



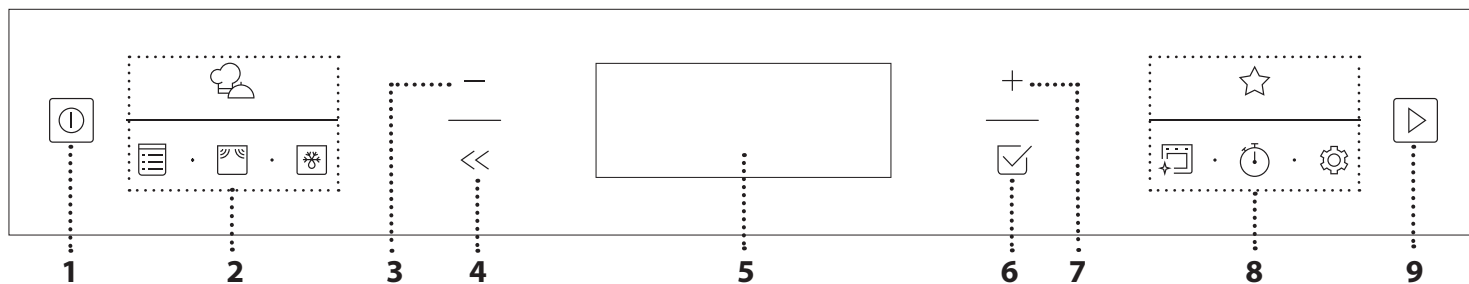
1. Control panel
2. Shelf guides



The levels on which the wire shelf and other accessories can be placed are numbered, with 1 being the lowest and 3 being the highest.

3. Identification plate (do not remove)
4. Door
5. Grill
6. Fan and circular heating element (not visible)
7. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

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

2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

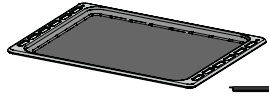
For quick access to the functions, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

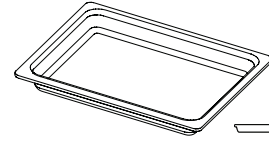
BAKING TRAY



Useful as a support surface for oven baking containers; the plate can also be used for as a support surface for foods not in

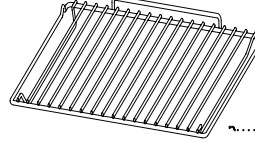
containers. This accessory is not suitable for microwave use.

GLASS TRAY



Thanks to the properties of the glass, this drip tray is suitable for all cooking modes. It collects the cooking juices when placed below the wire shelf.

WIRE SHELF



The wire shelf is suitable for all cooking modes except for the single "Microwave" function. You can place food directly on the wire shelf or use it to support

baking trays and tins or other oven-ware resistant to heat and microwaves.

Insert the wire shelf by holding it tilted slightly upwards and resting the rear edge (pointing upwards) on the desired level. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

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.

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

FUNCTIONS



MY MENU

These functions automatically select the best temperature and cooking method for all types of food.

• DYNAMIC REHEAT

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

At the end of reheating process, leaving to stand for 1-2 minutes will always improve the result, especially for frozen food.

Icon	Weight
DINNER PLATE	250 - 500 g
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	
DINNER PLATE-FROZEN	250 - 500 g
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	
SOUP	200 - 800 g
Heat uncovered in separate bowls	
BEVERAGE	100 - 500 g
Place a heat resistant plastic spoon into a mug or cup to prevent overboiling	

• MY MENU COOK

For cooking several kind of dishes and foods and achieve optimal results in the easiest and quickest way. To use at best these functions, follow the indications in the cooking table.



MANUAL FUNCTIONS

• TRADITIONAL

» CONVENTIONAL

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food.

Icon	Preheat	Temp	Time	Icon
Small cake	Yes	160 - 180	30 - 40	2
Biscuits	Yes	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Yes	230	20 - 30	1

» GRILL

For browning, grilling and gratins.

Icon	Preheat	Time	Icon
Toast	3	7 - 10	3
Prawns	2	20 - 30	2

» TURBO GRILL

For perfect cooking and browning, combining the grill and oven air convection.

Icon	Preheat	Time	Icon
Chicken Kebab	3	25 - 35	2
Roasted potatoes	3	30 - 50	2

» **FORCED AIR**

For cooking sweets and meats, by means of a continuous hot air circulation.

Item	Yes/No	Temp (°C)	Time	Icon
Meringues	Yes	100 - 120	40 - 50	
Cookies	Yes	170 - 180	10 - 20	
Bread loaf	Yes	180 - 200	30 - 35	
Swiss rolls	Yes	210 - 220	10 - 12	
Puff pastry	Yes	180 - 190	15 - 20	
Roast (800 g - 1.5 kg)	Yes	160 - 170	70 - 80	

» **CONVECT BAKE**

For perfect cooking meats, cakes and pies with liquid filling.

Item	Yes/No	Temp (°C)	Time	Icon
Pies with filling	-	160 - 200	35 - 55	
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45	

• **COMBI**» **CONVENTIONAL+MW**

For prepare baked dishes in less time by combining the conventional oven and the microwave.

Item	Yes/No	Temp (°C)	Temp (°C)	Time	Icon
Bread	-	200 - 220	90	25 - 35	
Roast beef (1 - 1.5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	
Lasagna	Yes	170 - 200	160 - 350	20 - 40	
Frozen food	-	160 - 180	350	20 - 30	

» **GRILL+MW**

For quickly cooking and gratinating dishes.

Item	Temp (°C)	Grill	Time	Icon
Potatoes gratin	350	2	20 - 40	
Jacket Potatoes	350	3	10 - 20	

» **TURBO GRILL+MW**

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

Item	Temp (°C)	Grill	Time	Icon
Cannelloni [Frozen]	350	3	20 - 25	
Pork Chops	350	3	30 - 40	
Roast Chicken	350	2	40 - 60	

» **FORCED AIR + MW**

To quickly cooking sweets and meats, using all the benefits of the microwave and the hot air circulation.

Item	Temp (°C)	Temp (°C)	Time	Icon
Roasts	160	170	40 - 60	
Meat Pie	160	180	25 - 35	
Baked fish	160	170 - 190	20 - 35	

» **CONVECT BAKE +MW**

For cooking in short time all preparation with a liquid filling by combining the microwave, the conventional heating and the air convection.

Item	Temp (°C)	Temp (°C)	Time	Icon
Pies with fillings	350	160 - 200	25 - 45	
Sponge cake	90	160 - 180	30 - 35	

• **SPECIALS**» **FAST PREHEAT**

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

Once preheating has finished, the oven will select the "Forced Air" function automatically.

» **KEEP WARM**

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» **RISING**

For optimal proving of sweet or savoury dough.

**MICROWAVE**

For quickly cooking and reheating food or drinks.

Temp (°C)	Item	Icon
850	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.	
750	Cooking vegetables.	
650	Cooking meat and fish.	
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.	
350	Perfect for melting butter or chocolate.	
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.	
90	Softening ice cream.	

Item	Weight	Temp (°C)	Time	Icon
Reheat	2 cups	850	3	
Reheat	Mashed potatoes (1 kg)	850	10 - 12	
Defrost	Minced Meat (500 g)	160	13 - 14	
Cook	Sponge cake	750	7 - 8	
Cook	Egg custard	750	10 - 11	
Cook	Meat loaf	750	15 - 16	

Required accessory: Glass tray

**DYNAMIC DEFROST**

For quickly defrosting various types of food simply by specifying their weight. Always place the food directly on the glass tray for best results.

Item	Weight
MEAT	100 g - 2.0 kg
POULTRY	100g - 3.0 kg
FISH	100 g - 2.0 kg
VEGETABLES	100 g - 2.0 kg
BREAD	100 g - 2.0 kg

Required accessory: Glass tray



FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.



DIAMOND CLEAN

The action of water vapor released during this special cycle of cleaning by means of a low temperature, facilitates removal of grime. Place 200 ml of drinking water on the bottom of the cavity and activate the function when the oven is cold.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.



HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list:

recipes , if preheating is needed , temperature , microwave power , grill level , weight  cooking time 

, accessories and level  suggested for cooking.

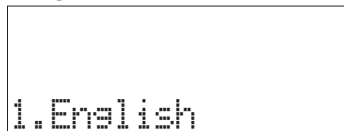
Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

 Wire Shelf,  cake tin on wire shelf,  baking tray,  glass tray

FIRST TIME USE


1. SELECT THE LANGUAGE

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



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


Press  to confirm your selection.


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


2. SET THE TIME

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



Press + or - to set the current hour and press  : The two digits for the minutes will flash on the display.

Press + or - to set the minutes and press  to confirm.

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

3. HEAT THE OVEN


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

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, using the "Fast Preheat" function. Follow the instructions for setting the function correctly.


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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu.

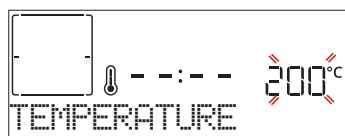
To select a function contained in a menu, press + or – to select the desired one, then press  to confirm.


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

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / POWER



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

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

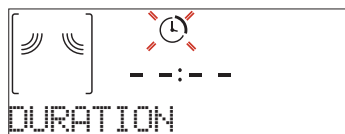
There are defined three power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).






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



When combined with other functions, microwave power will be reduced to 350 W max.

DURATION




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

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


In not-microwave functions you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press  or  to confirm and start the function.

By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

END TIME (START DELAY)

In functions which do not activate the microwave such as “Conventional” or “Forced air”, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. In microwaves functions the end time is equal to the duration. The display shows the end time while the  icon flashes.



Press + or – to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than expected. During the waiting time, you can press + or – to amend the programmed end time or press << to change other settings.

. MY MENU

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

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

WEIGHT / PORTIONS / BATCH / PIECES





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


DONENESS / BROWNING


In some My Menu functions it is possible adjust the doneness level.





When prompted, press + or – to select the desired level from rare (-1) to well done (+1). Press  or  to confirm and start the function.

3. ACTIVATE THE FUNCTION


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

During the delay phase, press  to skip this phase and start the function immediately.

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

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

JET START

When the oven is switched off, press  to activate cooking with the microwave function set at full power (850 W) for 30 seconds.

4. PREHEATING



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



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring food to be added.

At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

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

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

5. PAUSE COOKING / ADD OR TURN FOOD

PAUSE

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

To resume the cooking, close the door and press .

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

ADD OR TURN FOOD

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



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


Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then resume cooking.

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

In the same way, near to the cooking completeness, the oven should ask you to check on food.

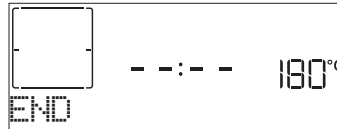




An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and resume cooking.

Please note: Press  to skip these actions. Otherwise, after a certain time with no action taken, the oven will continue cooking.

6. END OF COOKING

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

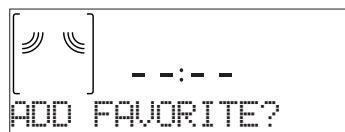


Press  to continue cooking in manual mode (untimed) or press  to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

. MY FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 9 of your favorite functions.

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 9 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press otherwise, to ignore the request press .

Once has been pressed, press or to select the number position, then press to confirm.

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

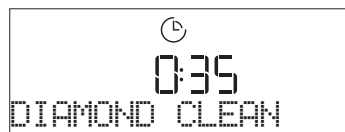
To call up the functions you have saved at a later time, press : The display will show your list of favorite functions.



Press or to select the function, confirm by pressing , and then press to activate.

. DIAMOND CLEAN FUNCTION

Press to show "Diamond Clean" on the display.



Press to activate the function: the display will prompt you to carry out all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press when done. Once all the steps have been completed, when required, press to activate the cleaning cycle.

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

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

. MINUTEMINDER

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



Press or to set the length of time you require and then press to activate the timer.

An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Press to switch on the oven and then select the function you require.

Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.


























During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press to stop the function that is currently active.

. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

	Food Category / Recipes	Level & Accessories	Suggested quantity	Cooking Info
BAKED	MAIN DISHES	Lasagna	 1 4 - 8 portions	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
		Lasagna-frozen	 1 600 g - 1.2 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
		Quiche	 1 1 batch	Line a baking pan with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 8 portions
	PIZZA & BREAD	Thin pizza	 2 1 batch	Prepare a pizza dough based on 225ml water, 15g yeast, 400g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
		Thick pizza	 2 1 batch	Prepare a pizza dough based on 250ml water, 20g yeast, 450g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
		Pizza-chilled	 2 250 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
		Pizza-frozen	 2 250 - 800 g	
	CAKES & PASTRIES	Apple Pie	 1 1 batch	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg
		Tart	 1 1 batch	Line a pie dish with the pastry, pierce with a fork and spread out the jam on it. Roll out the pastry scraps and cut into strips, make a lattice pattern on top
		Sponge cake in tin	 1 1 batch	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan
SNACKS	Popcorn	 1 100 g	Always place the bag directly on the glass tray. Pop only one bag at a time	
ROASTED & GRATIN	MAIN DISHES	Vegetables Gratin	 1 4 - 8 portions	Slice and interlace the vegetables each other into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Jacket Potatoes	 1 4 - 8 pieces	Brush with oil or melted butter. Cut a cross on the potato and place into the oven downward. When the oven prompt turn the potato, pour the sour cream and season as required
	MEAT	Roast beef	 1 1 - 1.5 kg	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Roast Veal	 1 1 - 1.5 kg	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Roast Pork	 1 1 - 1.5 kg	
		Roast Chicken	 1 1 - 1.5 kg	
		Chicken fillets	 2 800 g - 1.2 kg	Brush with oil and season as you prefer
		Chicken pieces	 2 800 g - 1.2 kg	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf with the skin side down
		Meat loaf	 1 4 - 8 portions	Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets
		Sausages & Wurstel	 3 4 - 12 pieces	Pierce the sausages with a fork to prevent bursting
	FISH	Whole fish	 2 800 g - 1.5 kg	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
		Gratin-frozen	 1 600 g - 1.2 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	SIDE DISH	Potatoes Fried-frozen	 2 500 g - 1 kg	Distribute evenly in the glass tray
		Potatoes Wedges	 1 500 g - 1 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the container

ACCESSORIES

Wire shelf



Oven and Mwo proof container on wireshelf



Glass tray








Oven and Mwo proof container on glass tray



Baking plate



	Food Category / Recipes	Level & Accessories	Suggested quantity	Cooking Info
STEAMED	FISH & SEAFOOD	Whole fish	 1 800 g - 1,5 kg	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
		Fish fillets	 1 400 g - 1 kg	Distribute evenly in the container. Cook covered
	SIDE DISH	Root vegetables	 1 200 - 800 g	Cut in pieces. Distribute evenly in the container
		Fresh Steamed	 1 200 - 800 g	
		Frozen-steamed	 1 200 - 800 g	Distribute evenly in the container. Stir when oven prompts

ACCESSORIES

Wire shelf



Oven and Mwo proof container on wireshelf



Glass tray



Oven and Mwo proof container on glass tray



Baking plate



USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING TIPS

Microwaves only penetrate food to a certain depth, so when cooking several items at the same time space them out as much as possible to allow the maximum surface area to be exposed to the microwaves.

Small pieces cook more quickly than large pieces: in order to ensure uniform cooking, cut the food items into pieces of equal size.

Most foods will continue to cook after microwave has finished cooking it. Therefore, always allow for standing time to complete the cooking.

Remove any twist ties from paper or plastic bags before placing them in the oven for microwave cooking.

Plastic film should be scored or perforated with a fork in order to relieve the pressure and prevent bursting due to the steam building up during the cooking process.

LIQUIDS

Liquids may overheat beyond boiling point without visibly bubbling. This could cause hot liquids to suddenly boil over. To prevent this, avoid using narrow-necked containers, stir the liquid before placing the container in the microwave oven and leave a teaspoon immersed in the container.

After heating, stir again before carefully removing the container from the microwave oven.

FROZEN FOOD

For best results, we recommend defrosting directly on the glass drip tray. If needed, it is possible to use a light-plastic container that is suitable for microwave.

Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting. Separate the food items once they begin to defrost: the separated portions will defrost more quickly.

FOOD FOR INFANTS

When heating food or liquids in a baby food container or a baby bottle, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and avoid the risk of scalding or burns.

Ensure that the container lid or bottle teat are removed before heating.

CAKES AND BREAD

For cakes and bread products we recommend using the "Forced Air" function, while for cakes containing liquid we recommend the "Convect bake" function. Alternatively, to shorten the cooking times, select "Forced Air + microwave", with the microwave set to a maximum power of 160 W in order to keep the products soft and fragrant.

With the "Forced Air" and "Convect Bake" functions use dark metal cake tins and place them on the wire shelf supplied.

MEAT AND FISH

To obtain perfect surface browning quickly while keeping the inside of the meat or fish soft and juicy, we recommend using functions combining convection heating and microwave cooking.

In order to obtain the best possible cooking results, set the microwave power level to the value of 350 W.

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Do not use steam cleaners.
Wear protective gloves.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.
The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Activate the "Diamond Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

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

The glass tray


TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut.	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.
	Disconnection from the mains.	
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
	DEMO appears on display every 60 seconds.	

PRODUCT FICHE

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

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

>  [www](http://www.docs.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.

