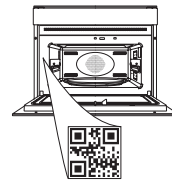




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

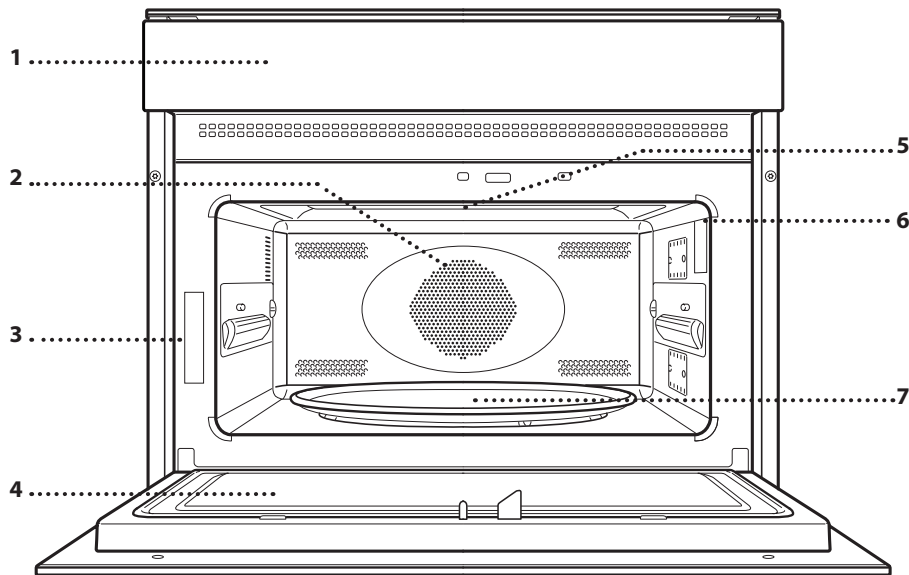
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.bauknecht.eu/register an

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



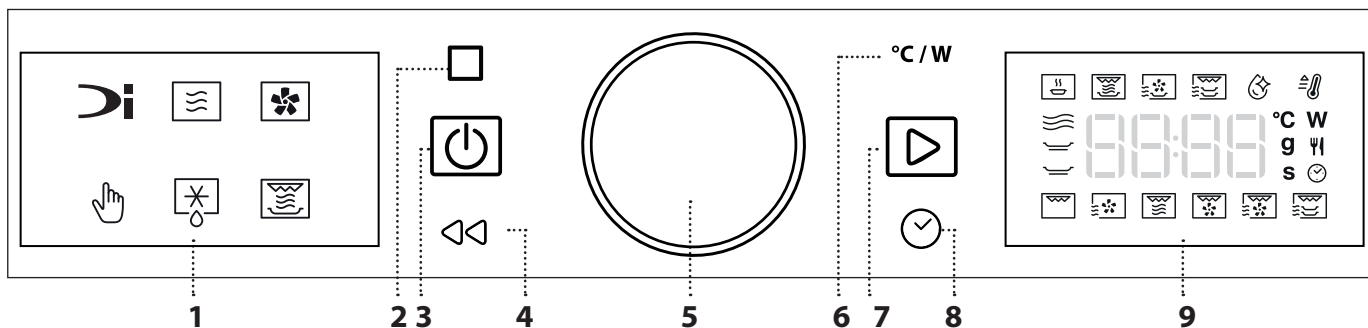
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



1. LINKES DISPLAY

2. PAUSE

Zum Unterbrechen eines Garzyklus

3. EIN/AUS

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

4. ZURÜCK

Um zum vorherigen Schritt zurückzukehren. Durch langes Drücken (5 Sek.) wird die Tastensperre aktiviert/deaktiviert.

5. DREHKNOPF / MITTLERE TASTE

Drehen Sie diesen Knopf zum Durchlaufen der Funktionen und für die Einstellung aller Garparameter. Drücken Sie diesen zum Auswählen, Einstellen, Zugreifen oder Bestätigen von Funktionen oder Parametern und anschließend zum Starten des Garprogramms.

6. LEISTUNGSSTUFE/ TEMPERATUR

Zum Einstellen von Temperatur, Grillstufe oder Mikrowellenleistung.

7. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen

8. ZEIT

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

9. RECHTES DISPLAY

ZUBEHÖR

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

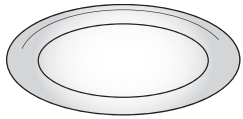
Metallbehälter für Speisen oder Getränke dürfen niemals zum Mikrowellengaren verwendet werden.

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

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

Zubehörteile können sich während der Mikrowellenfunktion erwärmen. Es wird empfohlen, das Zubehör am Ende des Zyklus mit Handschuhen anzufassen.

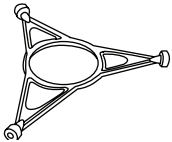
DREHTELLER



Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller

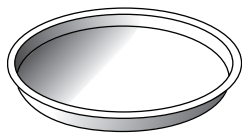
stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLERAUFLAGE



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

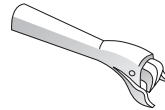
CRISP-PLATTE



Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen. Die Crisp-Platte muss immer in der Mitte des Glasdrehtellers oder des Gitterrosts (oder beides bei der Funktion „Double Crisp“) platziert

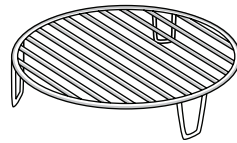
werden und kann im leeren Zustand nur mit der dafür vorgesehenen Funktion vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

GRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

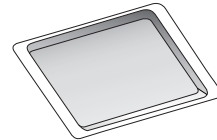
GRILLROST



Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren. Sie muss bei einigen „Crisp Fry“-Funktionen als Unterlage für die

Crisp-Platte und bei „Double Crisp“-Funktionen für die zweite Crisp-Platte verwendet werden. Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.

RECHTECKIGES BACKBLECH



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

werden.

Das Backblech horizontal einsetzen, indem es auf den Rost im Garraum gestellt wird.

Bitte beachten: Bei der Verwendung des rechteckigen Backblechs müssen der Drehteller und seine Auflage nicht entfernt werden.

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

FUNKTIONEN

DYNAMISCHE FUNKTIONEN

Mit den dynamischen Funktionen wählen Sie einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel aus, um die besten Ergebnisse zu erzielen, wobei der Backofen automatisch die optimalen Einstellungen berechnet und sie im Laufe des Garvorgangs immer wieder ändert. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

DYNAMISCHES AUFWÄRMEN

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

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
1	Tellerportion	250–800 g
2*	Tiefkühl-Lasagne	400 g–1 kg
3*	Tiefkühlkost	250–800 g
4	Milch/Wasser	100–500 g
5	Suppe	200–800 g

DYNAMIC CRISP

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

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
1	Hähnchenteile	400 g–1,2 kg
2*	Hamburger	100–500 g
3*	Chicken Nuggets	100–500 g
4*	Pizza	350–600 g
5*	Fischstäbchen	100–500 g

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

DYNAMIC CRISP FRY (DYNAMIC CRISP BRATEN)

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

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
1*	Pommes frites	100–500 g
2*	Fisch und Chips	100–500 g
3	Paniertes Hühnerfilet	100–500 g

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
4	Paprika-Streifen	100–500 g
5*	Gebratene Meeresfrüchte	100–500 g

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

DYNAMISCHES DOPPEL-CRISP

Diese einzigartige Funktion ermöglicht es, zwei Crisp-Platten gleichzeitig zu verwenden, um die Menge der zu kochenden Speisen zu verdoppeln oder eine komplette Mahlzeit mit einem einzigen Kochvorgang zuzubereiten. Die Gewichte in der Tabelle sind für eine einzelne Crisp-Platte vorgesehen.

DOPPEL-PIZZA

Das wählbare Gewicht bezieht sich auf eine Pizza; beide Pizzen sollten ein ähnliches Gewicht haben.

DOPPEL-QUICHE

Beide Quiches können eine unterschiedliche Füllung haben, sollten aber ein ähnliches Gewicht haben. Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Gewichte stellen keine Wahl dar; es handelt sich um das Richtgewicht, das jede Quiche haben muss.

WÜRSTCHEN UND POMMES FRITES

Die Würstchen mit einer Gabel einstecken, damit sie nicht platzen, und auf die obere Crisp-Platte und die tiefgefrorenen Pommes frites auf die untere Crisp-Platte legen. Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Gewichte stellen keine Wahl dar; es handelt sich um das Richtgewicht, das jedes Lebensmittel haben muss.

FISCHFILET UND GEMÜSE-GRATIN

Das Gemüse schneiden, nach Belieben mit Öl und Gewürzen würzen und auf die obere Crisp-Platte legen. Den Fisch auf die Crisp-Platte darunter legen. Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Gewichte stellen keine Wahl dar; es handelt sich um das Richtgewicht, das jedes Lebensmittel haben muss.

AUBERGINEN UND PAPRIKA

Gemüse in Stücke schneiden, mit Öl und Gewürzen nach Belieben würzen. Auberginen auf die obere Crisp-Platte und Paprika auf die untere Crisp-Platte legen. Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Gewichte stellen keine Wahl dar; es handelt sich um das Richtgewicht, das jedes Lebensmittel haben muss.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
1*	Doppel-Pizza	350–600 g
2	Doppel-Quiche	700–900 g
3	Bratwurst und Pommes frites	500–600 g
4	Fischfilet und Gemüsegratin	500–600 g
5	Aubergine und Paprika	500–600 g

Erforderliche Zubehörteile: Zwei Crisp-Platten, Grillrost, Haltegriff für die Crisp-Platte.



MW-SELBSTREINIGUNG

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Eine Tasse Trinkwasser in einen mikrowellenfesten Behälter gießen und die Funktion aktivieren.



MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken. Die Mikrowellenfunktion nur verwenden, wenn sich Lebensmittel oder Getränke darin befinden, um die einwandfreie Funktion des Produkts zu erhalten.

LEISTUNGSSTUFE (W)	EMPFOHLEN FÜR
900	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. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelauflauf.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

VOR-GANG	SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (MIN)
Aufwärmen	2 Tassen	900	1-2
Aufwärmen	Kartoffelpüree 1 kg	900	10-12
Auftauen	Hackfleisch 500 g	160	15-16
Garen	Biskuitkuchen	750	7-8
Garen	Eierpudding	500	13-16
Garen	Hackbraten	750	17-20



HEISSLUFT

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

SPEISE	TEMP. (°C)	DAUER (MIN)
Cupcake/Kleingebäck	160	20-30
Plätzchen	160-170	20-30

Empfohlene Zubehörteile: Rechteckiges Backblech/Grillrost



MANUELLE FUNKTIONEN



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“.



GRILL

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

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE GRILL	DAUER (MIN)
Toast	Hoch	5-6*
Garnelen	Mittel	18-22

*Für dicke Brotscheiben die leere Mikrowelle 3 Minuten lang auf höchster Stufe vorheizen

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



HEISSLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten. Es wird empfohlen, den Grillrost zu verwenden, um die Luftzirkulation zu optimieren.

LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	TEMP. (°C)	DAUER (MIN)
Braten	350	170	35-40
Fleischpastete	160	180	25-35

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost



GRILL + MW

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

LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	LEISTUNGSSTUFE GRILL	DAUER (MIN)
Kartoffelgratin	650	Mittel	20-22
Pellkartoffeln	650	Hoch	10-12

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



TURBOGRILL

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

LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE GRILL	DAUER (MIN)
Huhn Kebab (Hühnerspieße)	Hoch	25-35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



TURBOGRILL + MW

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

LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	LEISTUNGSSTUFE GRILL	DAUER (MIN)
Cannelloni (tiefgekühlt)	650	Hoch	25-35
Schweinekoteletts	350	Hoch	30-40

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



DOPPEL-CRISP

Mit dieser exklusiven Funktion können Sie zwei Crisp-Platten auf einmal verwenden und so die Menge der zu garenden Speisen verdoppeln. Er kann zum Garen desselben Lebensmittels oder zweier verschiedener Lebensmittel verwendet werden. Die erste Crisp-Platte direkt auf den Glasdrehteller stellen und dann die zweite auf den Gitterrost.

Experimentieren Sie ruhig mit verschiedenen Lebensmittelkombinationen. Legen Sie die Speisen, die intensiver gegart werden oder knuspriger sein sollen, auf die obere Crisp-Platte. Legen Sie die empfindlichsten Lebensmittel auf die untere Crisp-Platte.

Erforderliche Zubehörteile: Zwei Crisp-Platten, Grillrost, Haltegriff für die Crisp-Platte



AUFTAUEN

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

KNÄCKEBROT AUFTAUEN

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

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
1*	Zeitgesteuertes Auftauen	-
2*	Fleisch	100 g–2 kg
3*	Geflügel	100 g–3 kg
4*	Fisch	100 g–2 kg
5*	Knäckebrot Auftauen	50–800 g



CRISP

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

LEBENSMITTEL	DAUER (MIN)
Hefekuchen	7–8
Hamburger	8–10*

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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




Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken: Drehen Sie den Knopf, um die Stunde einzustellen, und drücken Sie zum Bestätigen die mittlere Taste.



Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Drehen Sie den Knopf, um die Minuten einzustellen, und drücken Sie zum Bestätigen die mittlere Taste.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION


Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste  gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten. Den *Knopf* drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen. Wählen Sie eine aus und drücken Sie die mittlere Taste. Die aktuell gewählte Funktion blinkt und hört nach dem Drücken des Knopfes (d. h. nach der Auswahl) auf zu blinken.



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



Drehen Sie den *Knopf*, um in der rechten Anzeige zwischen den verfügbaren Unterfunktionen auszuwählen, und drücken Sie zum Bestätigen die mittlere Taste. Die ausgewählte Unterfunktion blinkt, bis sie bestätigt wird.

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt,  für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen. Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

2. 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 Zubehörteile entnehmen. Heizen Sie den Backofen etwa eine Stunde lang auf 200 °C auf, am besten mit einer Funktion mit Umluft (z. B. „Forced Air“).

Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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


2. EINE FUNKTION EINSTELLEN

. AUTOMATIKFUNKTIONEN/JET DEFROST

LEBENSMITTELKATEGORIE

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



Wenn das Symbol  blinkt, drehen Sie den *Knopf*, um die erforderliche Kategorie auszuwählen; drücken Sie zum Bestätigen die mittlere Taste. Die Kategorien sind auf den Aufklebern am inneren Türrahmen angegeben.

GEWICHT

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



Wenn die werkseitige Einstellung auf der Anzeige erscheint und das Symbol  blinkt, den *Knopf* drehen,

um das Gewicht einzustellen und mit der mittleren Taste bestätigen.

. MANUELLE FUNKTIONEN

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

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

MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFE/TEMPERATUR



Wenn das Symbol **W** auf dem Display blinkt, den **Knopf** drücken, um die Leistungsstufe einzustellen; dann mit bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

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

GRILLSTUFE



Es gibt drei feste Leistungsstufen für das Grillen: 1 (niedrig), 2 (mittel), 3 (hoch). Der Standardwert wird zwischen zwei blinkenden „-“ Symbolen angezeigt.




Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen; drücken Sie zum Bestätigen die mittlere Taste.

DAUER




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

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

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

VORHEIZEN


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




Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und auf dem Display wird „Add Food“ angezeigt.

Bitte beachten: Es ist ratsam, die Speisen erst dann in den Ofen zu schieben, wenn er die gewünschte Temperatur erreicht hat.



3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

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

Jedes Mal, wenn die Taste  erneut gedrückt wird, verlängert sich die Garzeit um weitere 30 Sekunden (bei Funktionen mit Mikrowellen) oder 5 Minuten (bei Funktionen ohne Mikrowellen).

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

. JET START

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, kann ein Mikrowellenzyklus durch Drücken der Taste Start gestartet werden, wobei jeder weitere Druck auf die Taste  die Zeit um weitere 30 Sekunden verlängert. So ist es zum Beispiel möglich, durch dreimaliges Drücken der Taste  die Mikrowelle für 90 Sekunden zu starten, ohne dass der Backofen überhaupt eingeschaltet werden muss.


. SICHERHEITSSPERRE

Diese Funktion wird automatisch aktiviert, um zu verhindern, dass der Backofen versehentlich eingeschaltet wird.



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

4. PAUSE


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

AUTOMATISCHE PAUSE

(RÜHREN SIE DAS GARGUT UM ODER WENDEN SIE ES)

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




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

5. ENDE DER GARZEIT

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



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


. ABKÜHLEN

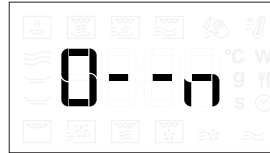
Nach der Beendigung einer Heißluftfunktion startet das Gerät unter Umständen einen Abkühlvorgang. Auf dem Display erscheint „Cool On“:



Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab..

. TASTENSPERRE

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



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN

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

für die optimale Reinigung der Innenflächen.

- Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt. Diese Funktion regelmäßig verwenden.

ZUBEHÖR

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

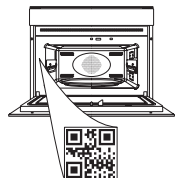
Die Crisp-Platte darf nur mit Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Hartnäckige Verschmutzungen durch sanftes Scheuern mit einem Tuch entfernen. Die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen lassen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
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.	Warten Sie, bis der Kühlvorgang abgeschlossen ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einem Buchstaben oder einer Nummer an.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben.
Das Tastenfeld funktioniert nicht wie vorgesehen. Das Display zeigt eine seltsame Darstellung.	Die Tastensperre wurde aktiviert (siehe Abschnitt „Tastensperre“).	Deaktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die Anweisungen im Abschnitt „Tastensperre“ befolgen.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“, „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf.	Um den DEMO-Modus zu beenden, gehen Sie wie folgt vor: Drücken Sie nacheinander °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ (insgesamt 6-mal drücken). Ein Signalton zeigt an, dass der Vorgang erfolgreich abgeschlossen wurde. Die Uhr blinkt und wartet auf die Einstellung der Stunde. Jetzt ist der Ofen betriebsbereit.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



Bauknecht



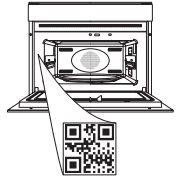
400011716663



THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

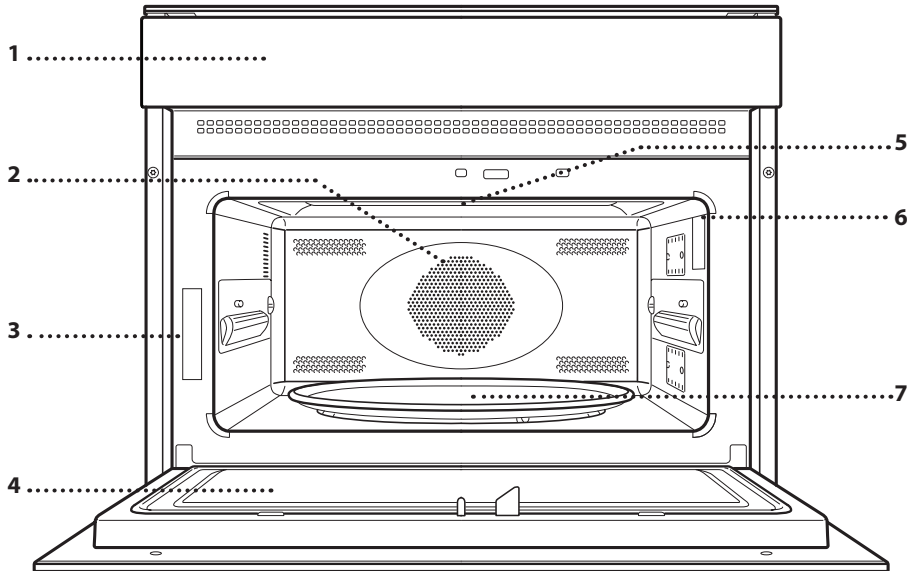
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register

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



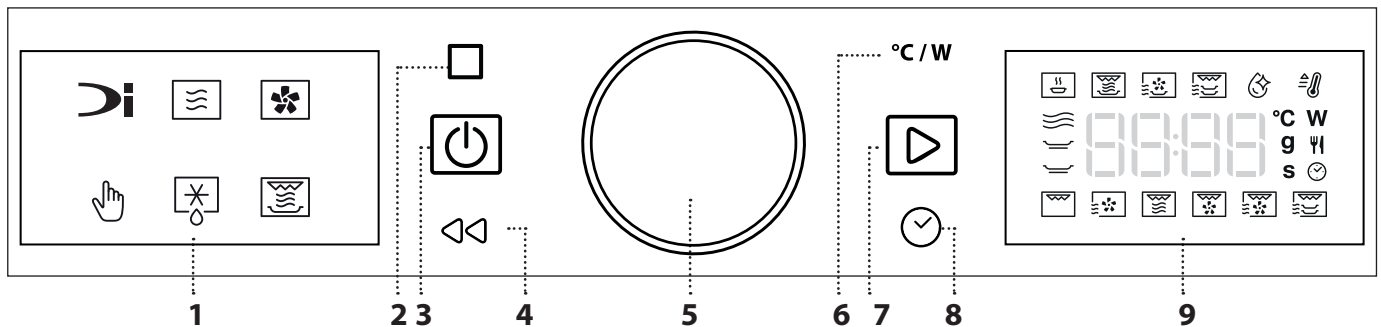
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. Circular heating element (non-visible)
- 3. Identification plate (do not remove)
- 4. Door
- 5. Upper heating element/grill
- 6. Light
- 7. Turntable

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. PAUSE

To pause a cooking cycle

3. ON/OFF

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

4. BACK

For returning to the previous step. A long press (5s) enable/disable the Keylock function.

5. ROTARY KNOB / CENTRAL BUTTON

Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press it to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.

6. POWER/TEMPERATURE

To adjust the temperature, grill level or microwave power.

7. START

For starting functions and confirming settings

8. TIME

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

9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

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

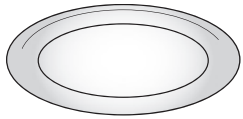
Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.

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

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

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

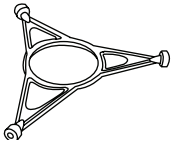
TURNTABLE



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

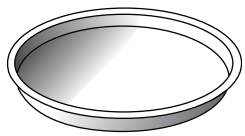
accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



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

CRISP PLATE

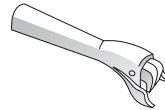


Only for use with the designated functions.

The Crisp plate must always be placed in the center of the glass turntable or wire rack (or both in "Double Crisp" functions) and can

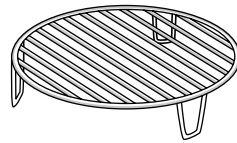
be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

WIRE RACK



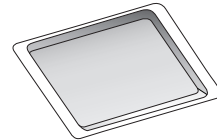
This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and allows an optimal air circulation.

It must be used as base for the crisp plate in some "Crisp Fry"

functions and to place the second crisp plate in "Double Crisp" functions.

Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.

RECTANGULAR BAKING TRAY



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

Insert the plate horizontally,

resting it on the rack in the cooking compartment.

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

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

FUNCTIONS

DYNAMIC FUNCTIONS

With the Dynamic functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.



DYNAMIC REHEAT

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

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1	Plated Meal	250 - 800 g
2*	Frozen Lasagna	400 g - 1 kg
3*	Frozen Portion	250 - 800 g
4	Milk/Water	100 - 500 g
5	Soup	200 - 800 g



DYNAMIC CRISP

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

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1	Chicken Parts	400 g - 1.2 kg
2*	Hamburgers	100 - 500 g
3*	Chicken Nuggets	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Fish Fingers	100 - 500 g

Required accessories: Crisp plate, handle for crisp plate.



DYNAMIC CRISP FRY

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

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1*	French Fries	100 - 500 g
2*	Fish and Chips	100 - 500 g
3	Breaded Chicken Fillet	100 - 500 g
4	Peppers Strips	100 - 500 g
5*	Fried Seafood	100 - 500 g

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



DYNAMIC DOUBLE CRISP

This unique function allows to use two crisp plates at the same time to double the amount of food to cook or have a complete meal with a single cooking. The weights in the table are intended for a single crisp plate.

PIZZA DOUBLE

Selectable weight refers to one pizza; both pizzas should have similar weight.

QUICHE DOUBLE

Both quiches may have different filling, but similar weight. The weights indicated in the table below cannot be selected and it is the indicative weight that each quiche must have.

SAUSAGES & FRENCH FRIES

Pierce the sausages with a fork to prevent bursting and put on the upper crisp plate and frozen french fries on the crisp plate below. The weights indicated in the table below cannot be selected and it is the indicative weight that each food must have.

FISH FILLET & VEGETABLES GRATIN

Cut vegetables, season with oil and spices as you prefer and put on the upper crisp plate. Put fish on the crisp plate below. The weights indicated in the table below cannot be selected and it is the indicative weight that each food must have.

AUBERGINES & PEPPERS

Cut vegetables in pieces, season with oil and spices as you prefer. Put aubergines on the upper crisp plate and peppers on the crisp plate below. The weights indicated in the table below cannot be selected and it is the indicative weight that each food must have.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1*	Pizza Double	350 - 600 g
2	Quiche Double	700 - 900 g
3	Sausages & Frozen French Fries	500 - 600 g
4	Fish Fillet & Vegetables Gratin	500 - 600 g
5	Aubergine & Peppers	500 - 600 g

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



MW SELF CLEAN

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



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks. Use microwave function only with food or beverages inside to preserve the correct functionality of the product.

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

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



FORCED AIR

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

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (MIN.)
Cupcake / Smallcakes	160	20 - 30
Cookies	160 - 170	20 - 30

Recommended accessories: Rectangular baking tray / Wire rack



MANUAL FUNCTIONS



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.



GRILL

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

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

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

Recommended accessories: Wire rack



FORCED AIR + MICROWAVE

To prepare oven dishes in a short time. It is suggested to use the rack in order to optimize the air circulation.

FOOD	POWER (W)	TEMP. (°C)	DURATION (MIN.)
Roasts	350	170	35 - 40
Meat Pie	160	180	25 - 35

Required accessories: wire rack



GRILL + MW

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

FOOD	POWER (W)	GRILL LEVEL	DURATION (MIN.)
Potatoes gratin	650	Medium	20 - 22
Jacked potatoes	650	High	10 - 12

Recommended accessories: Wire rack



TURBO GRILL

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

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

Recommended accessories: Wire rack



TURBO GRILL + MW

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

FOOD	POWER (W)	GRILL LEVEL	DURATION (MIN.)
Cannelloni frozen	650	High	25 - 35
Pork chops	350	High	30 - 40

Recommended accessories: Wire rack



DOUBLE CRISP

This exclusive function allows you to use two crisp plates at once, doubling the amount of food that can be cooked. It can be used to cook the same food or two different foods. Place the first crisp plate directly on the glass turntable then place the second one on the wire rack.

Feel free to experiment with different food combinations. Place the food that requires more intense cooking or that needs to be crispier on the upper crisp plate. Place the most delicate foods in the lower crisp plate.

Required accessories: Two crisp plates, wire rack, handle for crisp plate

DEFROST

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

CRISP BREAD DEFROST

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

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1*	Timed Defrost	-
2*	Meat	100 g - 2 kg
3*	Poultry	100 g - 3 kg
4*	Fish	100 g - 2 kg
5*	Crisp Bread Defrost	50 - 800 g

CRISP

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

FOOD	DURATION (MIN.)
Leavened cake	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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



The two digits for the hour will start flashing: Turn the knob to set the hour and then press the central button to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press the central button to confirm.

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

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

2. 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, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air").

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

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold ☺ to switch the oven on. Turn the knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press the central button. The function currently in selection will blink, and will stop blinking after the press of the knob (i.e. after its selection).



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



Turn the knob to select from amongst the subfunctions available on the right-hand display and then press the central button to confirm. The sub-function in selection will blink until its confirmation.


2. SET A FUNCTION

. AUTOMATIC FUNCTIONS / JET DEFROST

FOOD CLASS

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




When the  icon flashes, turn the knob to select the category you require and then press the central button to confirm. Categories are shown on the stickers applied on the inner door frame.

WEIGHT

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



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

. MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings.

The display will show the settings that can be changed in sequence.

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE



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

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

GRILL POWER



There are three defined power levels for grilling: 1 (low), 2 (mid), 3 (high). The default value is displayed between two flashing “-” symbols.





Turn the knob to set the desired grill level, then press the central button to confirm.

DURATION




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

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

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

PREHEAT


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





When the oven reaches the target temperature the buzzer plays a sound and the display shows "Add Food".

Please note: it is advisable not to put the food into the oven until it reaches the target temperature.



3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

Every time the  button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds (for Functions using Microwaves) or 5 minutes (for Functions not using Microwaves).

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


. JET START

When the oven is turned off, it is possible to start a microwave cycle by pressing the Start button. Each additional press of the  button will increase the time by an additional 30 seconds. For example, it is possible to run a microwave function lasting 90 seconds, by pressing the  button three times, without even needing to turn on the oven.

. SAFETY LOCK


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



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

4. PAUSE

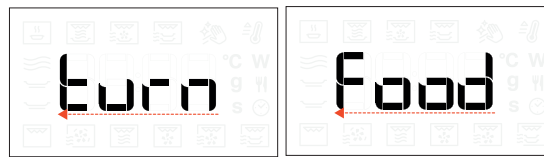
To pause an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.


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

AUTOMATIC PAUSE

(STIR OR TURN THE FOOD)

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




Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform before closing the door again and pressing  to continue with cooking.

5. COOKING END TIME

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



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


. COOLING DOWN

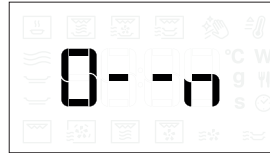
When a function with hot air is finished, the appliance may carry out a cooling procedure. The display shows "Cool On":




After this procedure, the oven automatically switches off.

. KEY LOCK

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



Do this again to unlock the keypad.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Never use steam cleaning equipment.

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

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

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

ACCESSORIES

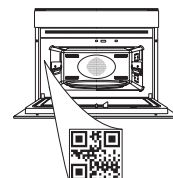
All accessories are dishwasher safe with the exception of the Crisp plate.
The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a letter or number.	Software fault.	Contact your nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".
Keypad does not work as foreseen. The display shows a strange visualization.	Keylock has been activated (see Keylock section).	Disable the keylock by following the indications within Keylock section.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up.	To exit DEMO mode, follow this procedure: press °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ in sequence (6 taps in total). You will hear a beep signal that the operation has been successful. The clock flashes waiting for the hour setting. At this point, the oven is ready to be used.

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

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



Bauknecht

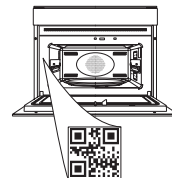


400011716663

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

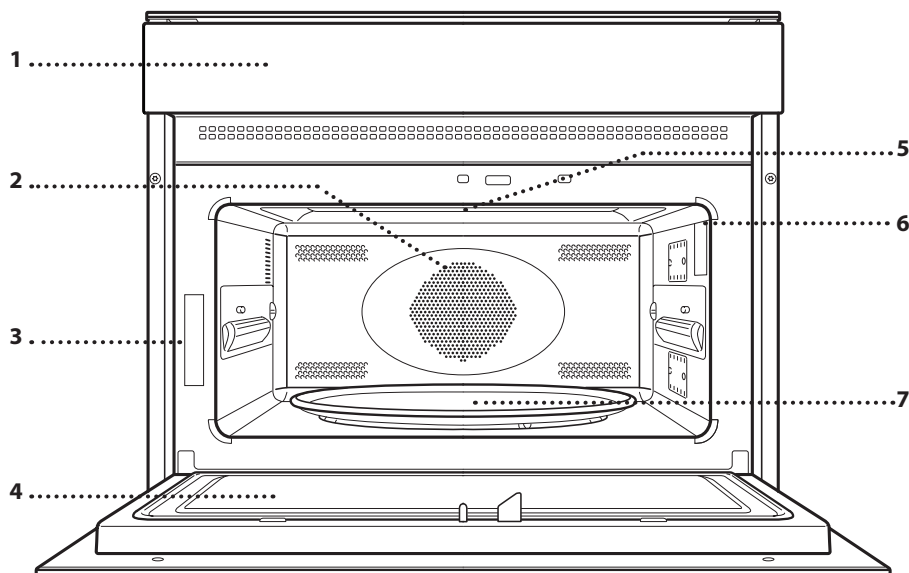
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.bauknecht.eu/register

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



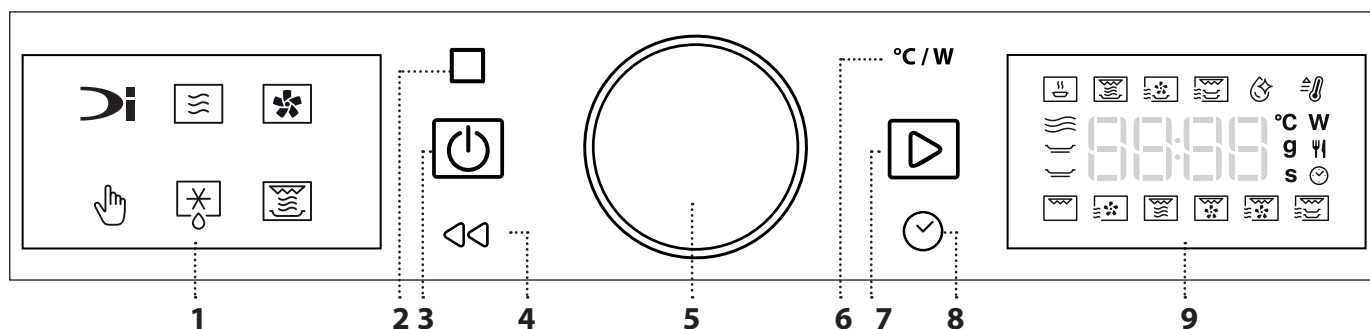
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant
d'utiliser l'appareil.**

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. PAUSE

Pour interrompre un cycle de cuisson

3. MARCHÉ/ARRÊT

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

4. RETOUR

Pour retourner à l'étape précédente. Une pression longue (5s) permet d'activer/désactiver la fonction Keylock.

5. BOUTON ROTATIF / BOUTON CENTRAL

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyez pour sélectionner, régler, accéder ou confirmer les fonctions ou les paramètres et éventuellement lancer le programme de cuisson.

6. PUISSANCE / TEMPÉRATURE

Pour régler la température, la puissance du gril ou du micro-ondes.

7. DÉMARRER

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages

8. HEURE

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

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

ACCESSOIRES

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

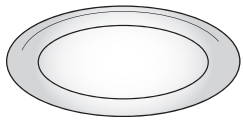
Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

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

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

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

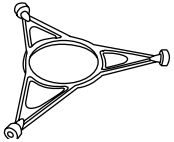
PLATEAU TOURNANT



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson.

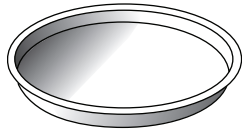
Le plateau tournant doit toujours être utilisé comme base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



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

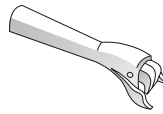
PLAT CRISP



Utiliser seulement avec les fonctions désignées. Le plat Crisp doit toujours être placé au centre du plateau tournant en verre ou de la grille métallique (ou les deux dans les

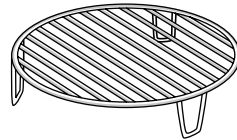
fonctions « Double Crisp ») et il peut être préchauffé lorsqu'il est vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

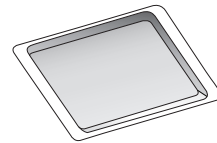
GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus près du grill, pour un dorage parfait de vos plats et pour une circulation optimale de l'air. Elle doit être utilisée comme base pour le plat Crisp dans

certaines fonctions « Crisp Fry » et pour le deuxième plat Crisp dans les fonctions « Double Crisp ». Placez la grille métallique sur le plateau tournant en vous assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE



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

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

Veillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever le plateau tournant et son support lorsque vous utilisez la plaque de cuisson rectangulaire.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

FONCTIONS

FONCTIONS DYNAMIQUES

Avec les fonctions Dynamiques, il suffit de sélectionner le type et le poids ou la quantité des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four calcule automatiquement les réglages optimaux et continue à les modifier au fur et à mesure que la cuisson progresse. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

DYNAMIC REHEAT

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

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1	Repas dans un plateau	250 - 800 g
2*	Lasagne surgelée	400 g - 1 kg
3*	Plat surgelé	250 - 800 g
4	Lait/eau	100 - 500 g
5	Soupe	200 - 800 g

DYNAMIC CRISP

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

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1	Morceaux de poulet	400 g - 1,2 kg
2*	Hamburgers	100 - 500 g
3*	Nuggets de poulet	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Bâtonnets de poisson	100 - 500 g

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

DYNAMIC CRISP FRY

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

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1*	Frites	100 - 500 g
2*	Poisson-frites	100 - 500 g
3	Filet de poulet pané	100 - 500 g
4	Lamelles de poivrons	100 - 500 g
5*	Fruits de mer frits	100 - 500 g

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

DOUBLE CRISP DYNAMIQUE

Cette fonction unique permet d'utiliser deux plats Crisp en même temps pour doubler la quantité d'aliments à cuire ou obtenir un repas complet en une seule cuisson. Les poids indiqués dans le tableau sont prévus pour un seul plat Crisp.

PIZZA DOUBLE

Le poids sélectionnable se réfère à une pizza ; les deux pizzas doivent avoir un poids similaire.

QUICHE DOUBLE

Les deux quiches peuvent avoir une garniture différente, mais un poids similaire. Les poids indiqués dans le tableau ci-dessous ne peuvent être choisis et il s'agit du poids indicatif que chaque quiche doit avoir.

SAUCISSES ET FRITES

Piquer les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent et les placer sur le plat crisp supérieur et les frites surgelées sur le plat crisp inférieur. Les poids indiqués dans le tableau ci-dessous ne peuvent être choisis et il s'agit du poids indicatif que chaque quiche doit avoir.

FILET DE POISSON ET GRATIN DE LÉGUMES

Couper les légumes, les assaisonner d'huile et d'épices selon vos préférences et les placer sur le plat crisp supérieur. Placer le poisson sur le plat crisp inférieur. Les poids indiqués dans le tableau ci-dessous ne peuvent être choisis et il s'agit du poids indicatif que chaque quiche doit avoir.

AUBERGINES ET POIVRONS

Couper les légumes en morceaux, les assaisonner avec de l'huile et des épices selon vos préférences. Placer les aubergines sur le plat Crisp supérieur et les poivrons sur le plat Crisp inférieur. Les poids indiqués dans le tableau ci-dessous ne peuvent être choisis et il s'agit du poids indicatif que chaque quiche doit avoir.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1*	Pizza Double	350 - 600 g
2	Quiche Double	700 - 900 g
3	Saucisses & Frites	500 - 600 g
4	Filet de poisson & Gratin de légumes	500 - 600 g
5	Aubergines & Poivrons	500 - 600 g

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

AUTONETTOYAGE DU MO

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



MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

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

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉE POUR
900	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.
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.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (MIN)
Réchauffer	2 tasses	900	1 - 2
Réchauffer	Purée 1 kg	900	10 - 12
Décongeler	Viande émincée 500 g	160	15 - 16
Cuisson	Génoise	750	7 - 8
Cuisson	Crème anglaise	500	13 - 16
Cuisson	Pain de viande	750	17 - 20



CHALEUR PULSÉE

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

ALIMENTS	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
Cupcake / Smallcakes	160	20 - 30
Biscuits	160 - 170	20 - 30

Accessoires recommandés : Plateau de cuisson / grille métallique rectangulaire



FONCTIONS MANUELLES



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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



GRIL

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

ALIMENTS	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (MIN)
Rôtie	Élevée	5 - 6*
Crevettes	Moyen	18 - 22

*Pour les tranches de pain épaisses, préchauffer le four à micro-ondes vide à puissance maximale pendant 3 minutes

Accessoires recommandés : Grille métallique



CHALEUR PULSÉE + MO

Pour préparer des plats en peu de temps. Nous vous suggérons d'utiliser la grille afin d'optimiser la circulation de l'air.

ALI-MENTS	PUISSANCE (W)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
Rôtis	350	170	35 - 40
Tourtière	160	180	25 - 35

Accessoires nécessaires : grille métallique



GRILL + MO

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

ALI-MENTS	PUISSANCE (W)	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (MIN)
Gratin de pommes de terre	650	Moyen	20 - 22
Pommes de terre en chemise	650	Élevée	10 - 12

Accessoires recommandés : Grille métallique



TURBO GRIL

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

ALIMENTS	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (MIN)
Kebab de poulet	Élevée	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique



TURBO GRIL + MO

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

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (MIN)
Cannelloni congelés	650	Élevée	25 - 35
Côtelettes de porc	350	Élevée	30 - 40

Accessoires recommandés : Grille métallique

DOUBLE CRISP

Cette fonction exclusive vous permet d'utiliser deux plats Crisp en même temps, en doublant ainsi la quantité d'aliments qui peuvent être cuits. Elle peut être utilisée pour cuire le même aliment ou deux différents. Placer le premier plat Crisp directement sur le plateau tournant en verre puis placer le deuxième sur la grille métallique.

N'hésitez pas à expérimenter différentes combinaisons d'aliments. Placez les aliments qui nécessitent une cuisson plus intense ou qui doivent être plus croustillants sur le plateau crisp supérieur. Placez les aliments les plus délicats sur le plat crisp inférieur.

Accessoires nécessaires : Deux plats Crisp, grille métallique, poignée pour plat crisp

DÉCONGÉLATION

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.

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

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

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1*	Dégivrage programmé	-
2*	Viande	100 g - 2 kg
3*	Volaille	100 g - 3 kg
4*	Poisson	100 g - 2 kg
5*	Pain croustillant surgelé	50 - 800 g

CRISP

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

ALIMENTS	DURÉE (MIN)
Gâteau au levain	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



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



Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton pour régler les minutes et ensuite appuyez sur le bouton central pour confirmer.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur pour allumer le four. Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez-en un et appuyez sur le bouton central. La fonction en cours de sélection clignote et s'arrête de clignoter après la pression du bouton (c'est-à-dire après sa sélection).



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



Tournez le bouton pour sélectionner les sous-fonctions disponibles sur l'écran à droite puis appuyez sur le bouton central pour confirmer. La sous-fonction en cours de sélection clignote jusqu'à sa confirmation.

2. RÉGLAGE D'UNE FONCTION

• FONCTIONS AUTOMATIQUES/ JET DEFROST

CATÉGORIE D'ALIMENTS

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

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

2. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, de préférence en utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée »).

Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

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



Quand l'icône clignote, tournez le bouton pour sélectionner la catégorie que vous souhaitez, puis appuyez sur le bouton central pour confirmer. Les catégories sont indiquées sur les autocollants apposés sur le cadre intérieur de la porte.

POIDS

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



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

• FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages.

L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE



Lorsque le voyant **W** clignote sur l'écran, tournez le *bouton* pour ajuster la puissance et appuyez ensuite sur le bouton central pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent (si possible).

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

PUISSANCE DU GRIL



Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 1 (faible), 2 (moyenne), 3 (élevée). La valeur par défaut est affichée entre deux symboles "- -" clignotants.





Tournez le bouton pour régler le niveau de gril souhaité, puis appuyez sur le bouton central pour confirmer.

DURÉE




Lorsque le voyant  clignote sur l'écran, utilisez le *bouton* pour régler le temps de cuisson désiré et ensuite appuyez sur  pour confirmer.

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

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

PRÉCHAUFFAGE


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




Lorsque le four atteint la température cible, la sonnerie retentit et l'écran affiche « Add Food ».

Veillez noter : il est conseillé de ne pas enfourner les aliments avant que le four ait atteint la température cible.



3. ACTIVER LA FONCTION

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

Chaque fois que vous appuyez à nouveau sur la touche , le temps de cuisson augmente de 30 secondes (pour les fonctions utilisant des micro-ondes) ou de 5 minutes (pour les fonctions n'utilisant pas de micro-ondes).

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


. JET START

Lorsque le four est éteint, il est possible de démarrer un cycle de micro-ondes en appuyant sur la touche Start. Chaque pression supplémentaire sur la touche  augmentera le temps de 30 secondes supplémentaires. Par exemple, il est possible de lancer une fonction micro-ondes pendant 90 secondes, en appuyant trois fois sur la touche , sans même avoir besoin d'allumer le four.

. VERROU DE SÉCURITÉ

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



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

4. PAUSE

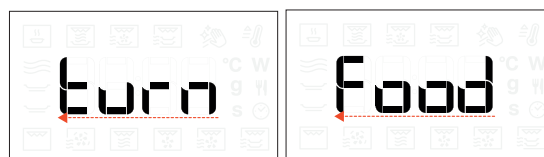
Pour interrompre une fonction, pour brasser ou retourner les aliments par exemple, ouvrez simplement la porte.


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

INTERRUPTION AUTOMATIQUE

(BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

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




Une fois que la fonction est interrompue, ouvrez la porte et accomplissez l'action demandée avant de refermer la porte et appuyer sur  pour continuer la cuisson.

5. HEURE DE FIN DE CUISSON

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



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


. REFROIDISSEMENT

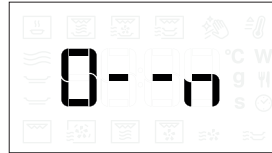
Lorsque la fonction avec air chaud est complétée, l'appareil exécute une procédure de refroidissement. L'écran affiche « Cool On » :



Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.


. VERROUILLAGE DES TOUCHES

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



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter : Le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson.

Pour des raisons de sécurité, le four peut être arrêté à tout moment en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Activez la fonction « Autonettoyage MO » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

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

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat Crisp. Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

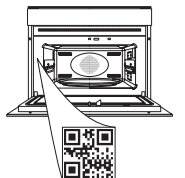
DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Attendez la fin du processus de refroidissement.
L'écran affiche la lettre « F » suivie d'une lettre ou d'un chiffre.	Erreur de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».
Le clavier ne fonctionne pas comme prévu. L'écran affiche une visualisation étrange.	Le verrouillage des touches a été activé (voir la section sur le verrouillage des touches).	Désactiver le verrou en suivant les indications de la section Verrouillage des touches.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas.	Pour quitter le mode DEMO, suivez cette procédure : appuyez sur °C/W, ☺°C/W, ☺°C/W, ☺ dans l'ordre (6 pressions au total). Vous entendrez un signal sonore indiquant que l'opération s'est déroulée avec succès. L'horloge clignote en attendant le réglage de l'heure. À ce stade, le four est prêt à être utilisé.



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

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



Bauknecht

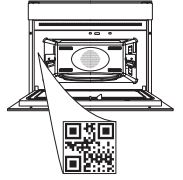


400011716663


DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

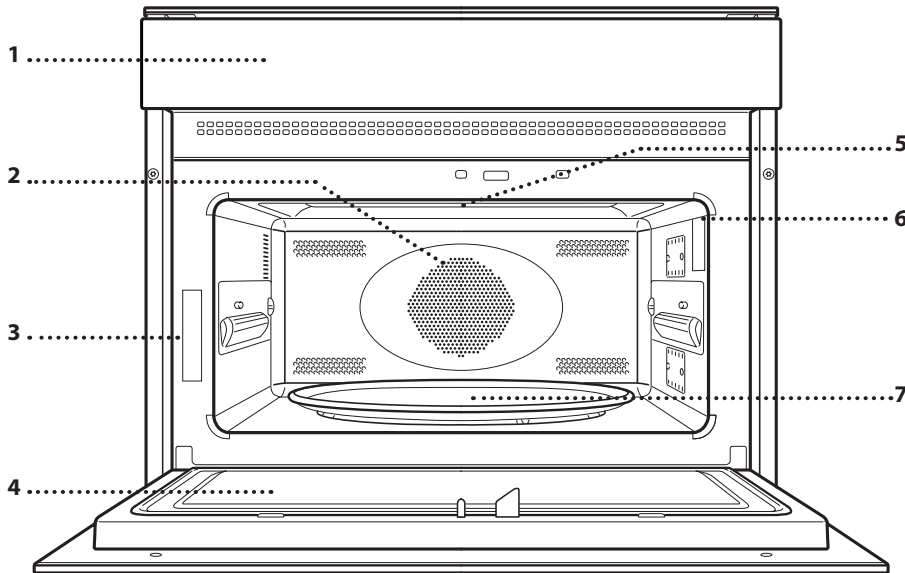
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.bauknecht.eu/register

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



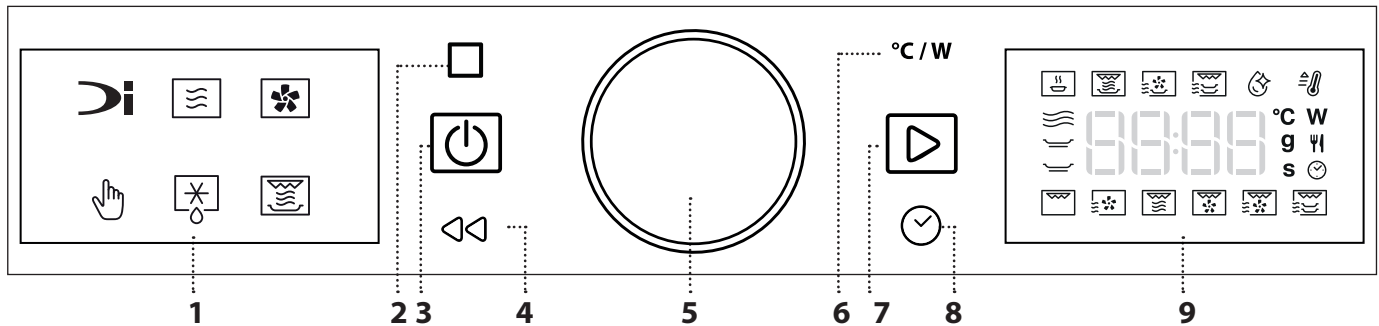
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BEDIENINGSPANEEL



1. LINKERDISPLAY

2. PAUZE

Om een bereidingsprogramma te onderbreken

3. ON/OFF

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

4. TERUG

Om terug te gaan naar de vorige stap. Door lang indrukken (5 sec.) wordt de vergrendelingsfunctie in-/uitgeschakeld.

5. DRAAIKNOP / CENTRAALTOETS

Draai aan de knop om door de functies te bladeren en om alle bereidingsparameters aan te passen. Druk erop om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang te krijgen tot en bevestig en start vervolgens het bereidingsprogramma.

6. VERMOGEN / TEMPERATUUR

Om de temperatuur, het grillniveau of het magnetronvermogen in te stellen.

7. START

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

8. TIJD

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

9. RECHTER DISPLAY

ACCESSOIRES

Er is een aantal accessoires verkrijgbaar op de markt. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron en bestand tegen oventemperaturen.

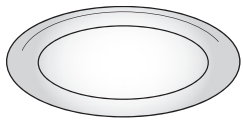
Er mogen nooit metalen schalen voor voedsel of drank voor bereiding in de magnetron worden gebruikt.

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

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

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

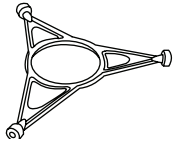
DRAAIPLATEAU



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

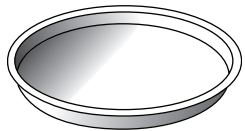
Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

PLATEAU DRAGER



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

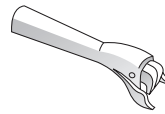
CRISPERPLAAT



Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies. De crisperplaat moet altijd in het midden van de glazen draaiplateau of het rooster worden geplaatst (of beide in "Double Crisp"-functies).

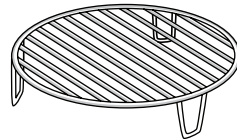
De plaat kan voorverwarmd worden als deze leeg is met de speciale functie voor dit doel. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

ROOSTER

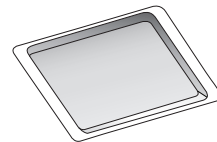


Hiermee kan het voedsel dichter bij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en wordt voor optimale heteluchtcirculatie gezorgd.

Het moet gebruikt worden als basis voor de crisperplaat in sommige "Crisp Fry"-functies en om de tweede crisperplaat te plaatsen in "Double Crisp"-functies.

Plaats het rooster op het draaiplateau, zodat het niet in contact met andere oppervlakken komt.

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT



Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; Nooit gebruiken met magnetronovens.

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

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

Het aantal en type.

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

FUNCTIES

DYNAMIC-FUNCTIES

Met de dynamic-functies hoeft u alleen maar het type en gewicht of de hoeveelheid van het voedsel te selecteren om de beste resultaten te verkrijgen. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en blijft deze wijzigen naarmate het koken vordert. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.



DYNAMISCH OPWARMEN

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

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
1	Kant-en-klaar maaltijd	250 - 800 g
2*	Diepvrieslasagne	400 g - 1 kg
3*	Diepvriesmaaltijd	250 - 800 g
4	Melk/water	100 - 500 g
5	Soep	200 - 800 g



DYNAMIC CRISP

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

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
1	Stukken kip	400 g - 1,2 kg
2*	Hamburgers	100 - 500 g
3*	Kipnuggets	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Vissticks	100 - 500 g

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.



DYNAMIC CRISP FRY

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig. Er kunnen verschillende vooraf ingestelde voedingsmiddelen worden gebakken, zowel verse als bevroren.

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
1*	Frietten	100 - 500 g
2*	Vis en friet	100 - 500 g
3	Gepaneerde kipfilet	100 - 500 g
4	Paprikareepjes	100 - 500 g
5*	Gebakken zeevruchten	100 - 500 g

Benodigde accessoires: Crisperplaat, rooster, handgreep voor de crisperplaat.



DYNAMIC DOUBLE CRISP

Deze unieke functie maakt het mogelijk om twee crisperplaten tegelijk te gebruiken om de hoeveelheid voedsel te verdubbelen of een complete maaltijd te bereiden in één enkele bereiding. De gewichten in de tabel zijn bedoeld voor een enkele crisperplaat.

TWEE PIZZA'S

Selecteerbaar gewicht heeft betrekking op één pizza; beide pizza's moeten hetzelfde gewicht hebben.

TWEE HARTIGE TAARTEN

Beide quiches kunnen een andere vulling hebben, maar hetzelfde gewicht. De gewichten in de tabel hieronder kunnen niet worden gekozen en het is het indicatieve gewicht dat elke hartige taart moet hebben.

WORST & FRIET

Prik de worstjes in met een vork om te voorkomen dat ze barsten en leg ze op de bovenste crisperplaat en de bevroren friet op de crisperplaat eronder. De gewichten in de tabel hieronder kunnen niet worden gekozen en het is het indicatieve gewicht dat elk voedingsmiddel moet hebben.

VISFILET & GEGRATINEERDE GROENTEN

Snijd de groenten, breng op smaak met olie en kruiden en leg ze op de bovenste crisperplaat. Leg de vis op de crisperplaat eronder. De gewichten in de tabel hieronder kunnen niet worden gekozen en het is het indicatieve gewicht dat elk voedingsmiddel moet hebben.

AUBERGINES & PAPRIKA'S

Snijd de groenten in stukjes en breng op smaak met olie en kruiden. Leg de aubergines op de bovenste crisperplaat en de paprika's op crisperplaat eronder. De gewichten in de tabel hieronder kunnen niet worden gekozen en het is het indicatieve gewicht dat elk voedingsmiddel moet hebben.

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
1*	Twee pizza's	350 - 600 g
2	Twee hartige taarten	700 - 900 g
3	Worst & diepvriesfriet	500 - 600 g
4	Visfilet & gegratineerde groenten	500 - 600 g
5	Aubergine & paprika	500 - 600 g

Benodigde accessoires: Twee crisperplaten, rooster, handgreep voor de crisperplaat.



ZELFREINIGING MAGNETRON

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



MAGNETRON

Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen. Gebruik de magnetronfunctie alleen met voedsel of dranken erin om de juiste werking van het product te behouden.

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

HANDELING	GERECHT	VERMOGEN (W)	DUUR (MIN.)
Opwarmen	2 koppen	900	1 - 2
Opwarmen	Aardappelpuree 1 kg	900	10 - 12
Ontdooien	Gehakt 500 g	160	15 - 16
Bereiden	Luchtige cake	750	7 - 8
Bereiden	Eiercustard	500	13 - 16
Bereiden	Gehaktbrood	750	17 - 20



TURBOHETELUCHT

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

GERECHT	TEMP. (°C)	DUUR (MIN.)
Cupcakes/cakejes	160	20 - 30
Koekjes	160 - 170	20 - 30

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat / Rooster



HANDMATIGE FUNCTIES



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 "Hetelucht"-functie selecteren.



GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

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

*Voor dikke sneden brood verwarmt u de lege magnetron gedurende 3 minuten voor met een hoge grillstand

Aanbevolen accessoires: Rooster



HETELUCHT + MG

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden. Het is raadzaam om het rooster te gebruiken om de luchtcirculatie te optimaliseren.

GERECHT	VERMOGEN (W)	TEMP. (°C)	DUUR (MIN.)
Braadstuk	350	170	35 - 40
Vleespastei	160	180	25 - 35

Benodigde accessoires: rooster



GRILL + MAGN.

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

GERECHT	VERMOGEN (W)	GRILLNIVEAU	DUUR (MIN.)
Aardappelgratin	650	Gemiddeld	20 - 22
Gepofte aardappelen	650	Hoog	10 - 12

Aanbevolen accessoires: Rooster



TURBO GRILL

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

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (MIN.)
Kip kebab	Hoog	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster



TURBOGRILL + MG

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

GERECHT	VERMOGEN (W)	GRILLNIVEAU	DUUR (MIN.)
Ingevroren cannelloni	650	Hoog	25 - 35
Varkenskarbonades	350	Hoog	30 - 40

Aanbevolen accessoires: Rooster

DOUBLE CRISP

Met deze exclusieve functie kunt u twee crisperplaten tegelijk gebruiken, waardoor u twee keer zoveel voedsel kunt bereiden. U kunt er hetzelfde of twee verschillende soorten voedingsmiddelen mee bereiden. Plaats de eerste crisperplaat direct op het glazen draaiplateau en plaats de tweede plaat vervolgens op het rooster. Experimenteer gerust met verschillende voedselcombinaties. Plaats het voedsel dat intensiever gekookt moet worden of dat krokanter moet zijn op de bovenste crisperplaat. Plaats de meest delicate etenswaren op de onderste crisperplaat.

Benodigde accessoires: Twee crisperplaten, rooster, handgreep voor de crisperplaat

ONTDOOIEN

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Plaats het voedsel altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau, voor de beste resultaten.

BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN

Deze exclusieve functie dient om bevroren brood te ontdooien. Door de combinatie van Ontdooien en de Crisp-technologieën smaakt uw brood alsof het pas gebakken is en ziet het er ook zo uit. Gebruik deze functie om snel broodjes, baguettes en croissants te ontdooien en op te warmen. De crisperplaat dient te worden gebruikt met deze functie.

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
1*	Getimedede ontdooiing	-
2*	Vlees	100 g - 2 kg
3*	Poultry (Gevogelte)	100 g - 3 kg
4*	Vis	100 g - 2 kg
5*	Brood knapperig ontdooien	50 - 800 g

CRISP

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

GERECHT	DUUR (MIN.)
Gegiste cake	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

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




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



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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE


Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Houd  ingedrukt om de oven in te schakelen. Draai aan de *knop* om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken. Selecteer er een en druk op de centrale knop. De functie die op dat moment geselecteerd is, knippert en stopt met knipperen na het indrukken van de knop (d.w.z. na selectie).



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



Draai aan de *knop* om een keuze te maken uit de subfuncties op de rechter display en druk op de centrale knop om te bevestigen. De geselecteerde subfunctie knippert totdat deze wordt bevestigd.

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

2. 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 één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht"). Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.


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

2. EEN FUNCTIE INSTELLEN

. AUTOMATISCHE FUNCTIES / JET DEFROST VOEDINGSGROEP

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



Draai aan de *knop* als het symbool  knippert om de gewenste categorie te kiezen. Druk vervolgens op de centrale knop om te bevestigen. De categorieën staan op de stickers die op het binnenste deurframe zijn geplakt.

GEWICHT

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



Draai aan de *knop* om het gewicht in te stellen

en druk op de centrale knop om te bevestigen wanneer de standaardinstelling op het display wordt weergegeven en het symbool 9 knippert.

. HANDMATIGE FUNCTIES

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

Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden.

MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERatuur

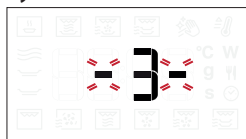


Wanneer het pictogram W knippert op de display, aan de knop draaien om de instelling te veranderen, daarna op de centrale knop drukken om te bevestigen en verder gaan met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

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

GRILLVERMOGEN

Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 1 (laag), 2 (midden), 3 (hoog). De standaardwaarde wordt weergegeven tussen twee knipperende symbolen "- -".



Draai de knop om het gewenste grillniveau in te stellen en druk op de centrale knop om te bevestigen.

DUUR



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

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

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

VOORVERWARMEN

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



Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt, klinkt er een geluid en verschijnt op het display "Voeg voedsel toe".

Let op: Het is raadzaam om het voedsel pas in de oven te plaatsen als deze de gewenste temperatuur heeft bereikt.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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

Elke keer dat de knop opnieuw wordt ingedrukt, wordt de bereidingstijd met nog eens 30 seconden (voor functies met magnetron) of 5 minuten (voor functies zonder magnetron) verlengd.

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

. JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, is het mogelijk om een magnetroncyclus te starten door op de Start-knop te drukken. Elke extra druk op de knop verlengt de tijd met 30 seconden. Zo is het bijvoorbeeld mogelijk om een magnetronfunctie van 90 seconden te gebruiken door drie keer op de knop te drukken, zonder dat u de oven hoeft in te schakelen.

. VEILIGHEIDSSLOT

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



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

4. PAUZE

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

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

AUTOMATISCHE PAUZE

(HET VOEDSEL DOORROEREN OF OMDRAAIEN)

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




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

5. EINDE BEREIDINGSDUUR

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



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

. AFKOELEN


Als een warmeluchtfunctie klaar is, kan het apparaat een afkoelingsprocedure uitvoeren.

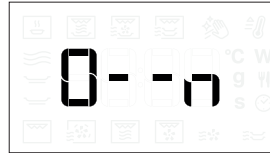
Het display toont "Cool On":



Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.


. KEY LOCK

Houd  minstens 5 seconden ingedrukt om de toetsen te vergrendelen.



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

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

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

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

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

OPPERVLAKKEN BINNENKANT EN BUITENKANT

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Verwijder het draaiplateau en de steun op gezette tijden, of wanneer er vloeistoffen gemorst zijn, om de onderkant van de oven schoon te maken en verwijder alle voedselresten.
- Activeer de functie "MW Self Clean (automatisch reinigen)" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de

intense hitte brandt al het vuil weg. Gebruik deze functie regelmatig.

ACCESSOIRES

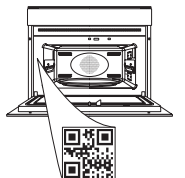
Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van de crisperplaat. De crisperplaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisperplaat altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Wacht tot het afkoelingsproces is voltooid.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een letter of nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op de letter "F".
Toetsenblok werkt niet zoals voorzien. Het scherm toont een vreemde visualisatie.	Vergrendeling is ingeschakeld (zie hoofdstuk Vergrendeling).	Schakel de vergrendeling uit door de aanwijzingen in het hoofdstuk Vergrendeling te volgen.
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.	Volg deze procedure om de DEMO-modus te verlaten: druk achter elkaar op °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ (6 keer tikken in totaal). U hoort een pieptoon als de bewerking is geslaagd. De klok knippert in afwachting van de uurinstelling. De oven is nu klaar voor gebruik.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

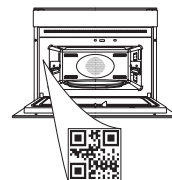
- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website docs.bauknecht.eu
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



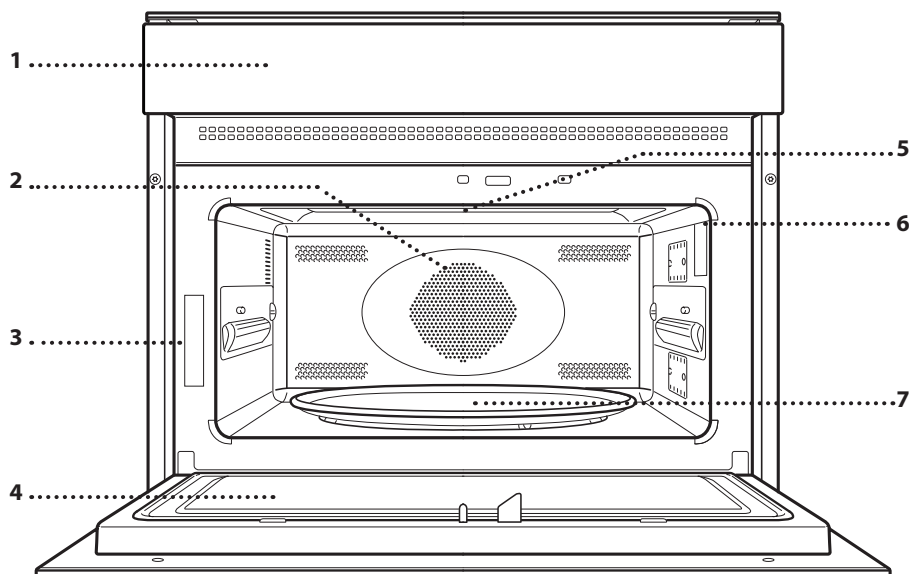
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT**

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

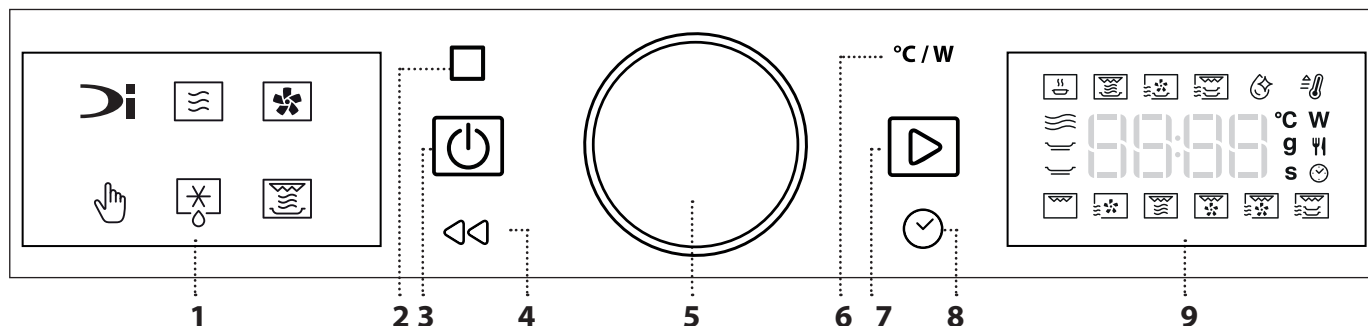
**SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT,
FOR AT INDHENTE FLERE
OPLYSNINGER**



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE

1. Betjeningspanel
2. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
4. Luge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Lys
7. Drejetallerken

BETJENINGSPANEL**1. VENSTRE DISPLAY****2. PAUSE**

Til midlertidig standsning af en tilberedningscyklus

3. ON/OFF

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

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige trin. Et langt tryk (5s) slår Keylock-funktionen til/fra.

5. DREJEKNAP / CENTRAL KNAP

Drej herpå, for at browse gennem funktionerne og justere alle tilberedningsparametrene. Tryk på den, for at markere, indstille, tage adgang til eller bekræfte funktioner eller parametre, samt eventuelt starte tilberedningsprogrammet.

6. EFFEKT / TEMPERATUR

Til justering af temperatur, grillstyrke eller mikrobølgeeffekt.

7. UDSKUDT

Bruges til at starte funktioner og bekræfte indstillinger

8. KLOKKESLÆT

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

9. HØJRE DISPLAY

TILBEHØR

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

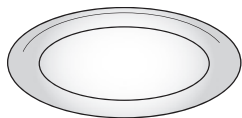
Der må aldrig bruges metalbeholdere til mad- eller drikkevarer under tilberedning i mikrobølgeovn.

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

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

Tilbehørets temperatur kan stige under mikrobølgefunktionen. Det anbefales at bruge beskyttende udstyr til at håndtere tilbehør ved cyklussens afslutning.

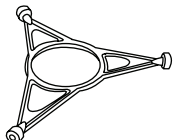
DREJETALLERKEN



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

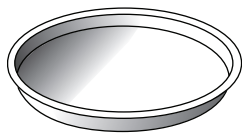
eller tilbehør, med bageplade.

DREJEKRYD



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

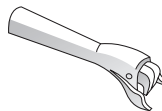
CRISP-PANDE



Må kun anvendes med de forudsete funktioner. Crisp-panden skal altid placeres midt på glasdrejetallerkenen eller risten (eller begge i "Double Crisp" funktioner), og kan forvarmes,

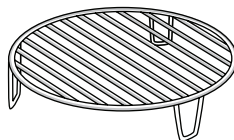
når den er tom, ved at bruge den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden.

HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE



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

RIST



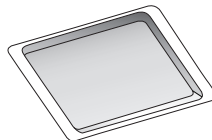
Den giver dig mulighed for at placere maden tættere på grillen, for at brune din ret på en perfekt måde og for at optimere varmluftscirkulationen.

Den skal anvendes som

understøtning af crisp-panden i visse "Crisp Fry" funktioner og til placering af den anden crisp-pande til "Double Crisp" funktioner.

Anbring risten på drejetallerkenen, og sørg for, at den ikke berører andre overflader.

REKTANGULÆR BRADEPANDE



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

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

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

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

FUNKTIONER

DYNAMISKE FUNKTIONER

Med de dynamiske funktioner skal man blot vælge fødevarens type og vægt eller mængde, for at opnå de bedste resultater. Ovnen vil automatisk beregne de optimale indstillinger og fortsætter med at ændre dem, efterhånden som tilberedningen skrider frem. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.



DYNAMIC REHEAT

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

GRUPPE	MAD	VÆGT
1	Tallerkenret	250 - 800 g
2*	Frozen Lasagna (Frossen lasagne)	400 g - 1 kg
3*	Frossen portion	250 - 800 g
4	Mælk/Vand	100 - 500 g
5	Suppe	200 - 800 g



DYNAMIC CRISP

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

GRUPPE	MAD	VÆGT
1	Kyllingestykker	400 g - 1,2 kg
2*	Hamburgere	100 - 500 g
3*	Kyllingenuggets	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600g
5*	Fiskepinde	100 - 500 g

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



DYNAMIC CRISP FRY (DYNAMIC CRISP STEGNING)

Denne sunde og eksklusive funktion kombinerer crisp-funktionens kvalitet med cirkulation af varmluft. Dette giver sprøde og velsmagende stegeresultater, med en betragtelig reduktion af den nødvendige olie i forhold til traditionel tilberedning og eliminerer endog behovet for olie i visse opskrifter. Funktionen kan bruges til stegning af en række forindstillede fødevarer, enten friske eller frosne.

GRUPPE	MAD	VÆGT
1*	Pommes frites	100 - 500 g
2*	Fish and Chips	100 - 500 g
3	Paneret kyllingefilet	100 - 500 g
4	Peberfrugt i strimler	100 - 500 g
5*	Stegte fisk og skaldyr	100 - 500 g

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



DYNAMISK DOBBELT CRISP

Denne unikke funktion gør det muligt at bruge to crisp-plader på samme tid for at fordoble mængden af mad, der skal tilberedes, eller få et komplet måltid med en enkelt tilberedning. Vægtangivelserne i tabellen er beregnet til en enkelt crisp-pande.

DOBBELT PIZZA

Valgbar vægt henviser til en pizza; begge pizzaer skal have samme vægt.

DOBBELT QUICHE

De to quicher kan have forskelligt fyld, men samme vægt. Vægtangivelserne i den nedenstående tabel kan ikke vælges og er den vejledende vægt, som hver quiche skal have.

PØLSER & POMMES FRITES

Prik pølserne med en gaffel, så de ikke sprænger, og læg dem på den øverste crisp-pande og de frosne pommes frites på den nederste crisp-pande. Vægtangivelserne i den nedenstående tabel kan ikke vælges og er den vejledende vægt, som hver madvare skal have.

FISKEFILET & GRØNTSAGSGRATIN

Skær grøntsager, krydr med olie og krydderier efter ønske, og læg dem på den øverste crisp-pande. Læg fisken på crisp-panden herunder. Vægtangivelserne i den nedenstående tabel kan ikke vælges og er den vejledende vægt, som hver madvare skal have.

AUBERGINER & PEBERFRUGTER

Skær grøntsagerne i stykker, krydr med olie og krydderier efter ønske. Anbring auberginer på den øverste crisp-pande og peberfrugter på crisp-panden nedenunder. Vægtangivelserne i den nedenstående tabel kan ikke vælges og er den vejledende vægt, som hver madvare skal have.

GRUPPE	MAD	VÆGT
1*	Dobbelt pizza	350 - 600g
2	Dobbelt quiche	700 - 900g
3	Pølser & frosne pommes frites	500 - 600g
4	Fiskefilet & grøntsagsgratin	500 - 600g
5	Auberginer & peberfrugter	500 - 600g

Krævede tilbehør: To crisp-pander, rist, håndtag til crisp-pande.



MIKRO SELVRENS

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld en kop drikkevand i en beholder, der er egnet til brug i mikrobølgeovn, og aktivér funktionen.

MIKROBØLGE

Bruges til hurtig tilberedning og genopvarme mad- eller drikkevarer. Brug kun mikrobølgefunktionen med mad eller drikkevarer i ovnen, for at bevare produktets korrekte funktion.

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

AKTION	MAD	EFFEKT (W)	VARIGHED (MIN.)
Genopvarmning	2 kopper	900	1 - 2
Genopvarmning	Kartoffelmos 1 kg	900	10 - 12
Optøning	Hakket kød 500 g	160	15 - 16
Tilberedning	Sandkage	750	7 - 8
Tilberedning	Vaniljecreme	500	13 - 16
Tilberedning	Farsbrød	750	17 - 20

VARMLUFT

Bruges til at tilberede retter på en måde, der sikrer lignende resultater som ved brug af en konventionel ovn. Bradepanden eller andet køkkengrej, som egner sig til at bruges i ovnen, kan anvendes til at tilberede visse retter. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.

MAD	TEMP. (°C)	VARIGHED (MIN.)
Cupcake / Små kager	160	20 - 30
Småkager	160 - 170	20 - 30

Anbefalet tilbehør: Rektangulær bageplade / rist



MANUELLE FUNKTIONER

HURTIG FORVARME

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen. Ovnens vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført.

GRILL

Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (MIN.)
Toast	Høj	5 - 6*
Rejer	Middel	18 - 22

*Til tykke brødskeer forvarmes den tomme mikrobølgeovn med høj grill i 3 minutter

Anbefalet tilbehør: Rist



VARMLUFT + MIKRO.

Bruges til hurtigt at tilberede ovnretter. Det anbefales at benytte risten, for at optimere luftcirkulationen.

MAD	EFFEKT (W)	TEMP. (°C)	VARIGHED (MIN.)
Steg	350	170	35 - 40
Kødtærte	160	180	25 - 35

Krævede tilbehør: rist



GRILL + MIKROBØLGER

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

MAD	EFFEKT (W)	GRILLNIVEAU	VARIGHED (MIN.)
Kartoffelgratin	650	Middel	20 - 22
Bagte kartofler	650	Høj	10 - 12

Anbefalet tilbehør: Rist



TURBO GRILL

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

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (MIN.)
Kylling kebab	Høj	25 - 35

Anbefalet tilbehør: Rist



TURBO GRILL + MIKRO.

Til hurtig tilberedning og brunning af din mad ved at kombinere mikrobølge-, grill- og varmlufts funktioner.

MAD	EFFEKT (W)	GRILLNIVEAU	VARIGHED (MIN.)
Frosne cannelloni	650	Høj	25 - 35
Svinekoteletter	350	Høj	30 - 40

Anbefalet tilbehør: Rist

DOBBELT CRISP

Denne eksklusive funktion giver dig mulighed for at bruge to crisp-pander på én gang og fordoble mængden af mad, der kan tilberedes. Den kan bruges til at tilberede den samme madvare eller to forskellige madvarer. Anbring den første crisp-pande direkte på glasdrejeskiven, og anbring derefter den anden på risten.

Du er velkommen til at eksperimentere med forskellige fødevarekombinationer. Anbring den madvare, der kræver en mere intens tilberedning, eller som skal være mere sprød, på den øverste crisp-pande. Anbring de mest sarte fødevarer på den nederste crisp-pande.

Krævede tilbehør: To crisp-pander, rist, håndtag til crisp-pande

OPTØNING

Til hurtig optøning af forskellige typer af mad ved blot at angive deres vægt. Anbring altid madvarerne direkte på glasdrejetallerkenen, for at få de bedste resultater.

OPTØNING AF BRØD

Denne eksklusive funktion giver dig mulighed for at optø frossent brød. Ved at kombinere både Optøning og Crisp, kommer dit brød til at smage og føles som om det lige var bagt. Brug denne funktion til hurtigt at optø og varme frosne rundstykker, flutes og croissanter. Crisp-panden skal anvendes sammen med denne funktion.

GRUPPE	MAD	VÆGT
1*	Timed optøning	-
2*	Kød	100 g - 2 kg
3*	Fjerkræ	100 g - 3 kg
4*	Fisk	100 g - 2 kg
5*	Optøning sprødt brød	50 - 800 g

CRISP

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

MAD	VARIGHED (MIN.)
Surdejskage	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

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

FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

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




Timernes to cifre begynder at blinke: Drej på knappen, for at indstille timetallet, og tryk herefter på den midterste knap, for at bekræfte.



Minutternes to cifre begynder at blinke. Drej på knappen, for at indstille minutterne, og tryk herefter på den midterste knap, for at bekræfte.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Når ovnen er slukket vises kun klokkeslættet på displayet. Tryk og hold  trykket, for at tænde for ovnen. Drej på *knappen*, for at se de disponible funktioner på displayet til venstre. Markér en og tryk på den centrale knap. Den valgte funktion blinker og holder op med at blinke, når der trykkes på knappen (dvs. når den er valgt).



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




Drej på *knappen*, for at vælge underfunktionerne blandt de disponible på displayet til højre, og tryk herefter på den centrale knap, for at bekræfte. Den valgte underfunktion blinker, indtil den bekræftes.

2. INDSTILLING AF EN FUNKTION

. AUTOMATISKE FUNKTIONER / JET DEFROST

MADKATEGORI

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


Bemærk: Tryk og hold  trykket i mindst et sekund, mens ovnen er slukket, og gentag de ovenstående handlinger, hvis du vil ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt. Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

2. VARM OVEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft").

Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt. Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.



Når ikonet  blinker skal man dreje på *knappen*, for at vælge den ønskede kategori, og herefter trykke på den centrale knap, for at bekræfte. Kategorierne er vist på mærkerne, der er sat på den indvendige karm.

VÆGT

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



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

. MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den.

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

MIKROBØLGEEFFEKT / TEMPERATUR



Drej på *knappen*, når ikonet **W** blinker på displayet, for at justere effektindstillingen og tryk herefter på den centrale knap, for at bekræfte og fortsætte til den næste indstilling, der skal ændres (om muligt).

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

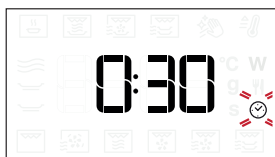
GRILLEFFEKT



Der er tre definerede effekt niveauer til grillstegning: 1 (lav), 2 (mid), 3 (høj). Defaultværdien visualiseres mellem to "-" symboler.




Drej på *knappen*, for at indstille den ønskede grillstyrke, og tryk herefter på den centrale knap, for at bekræfte.

VARIGHED




Når ikonet  blinker på displayet, anvendes *knappen* til at indstille den ønskede tilberedningsvarighed, og tryk så på  for at bekræfte.

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

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

FORVARMNING

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





Der høres en summetone og "Sæt mad ind" vises på displayet, når ovnen når op på den indstillede temperatur.

Bemærk: Det frarådes at sætte maden i ovnen, før den har nået den ønskede temperatur.



3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

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

Hver gang der trykkes på *knappen*  igen, forøges tilberedningstiden med yderligere 30 sekunder (for funktioner der bruger mikrobølger) eller 5 minutter (for funktioner der ikke bruger mikrobølger).

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


. JET START

Når ovnen er slukket, er det muligt at starte en mikrobølgecyklus ved at trykke på Start-knappen. Hvert ekstra tryk på *knappen*  forøger tiden med yderligere 30 sekunder. Det er f.eks. muligt at køre en mikrobølgefunktion i 90 sekunder ved at trykke tre gange på *knappen* , uden at man behøver at tænde for ovnen.

. SIKKERHEDSLÅS

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



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

4. PAUSE

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

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

AUTOMATISK PAUSE

(RØR I ELLER VEND MADEN)

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




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

5. TILBEREDNINGENS SLUTTID

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



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

. AFKØLER


Når en varmluftfunktion er færdig, starter apparatet muligvis en afkølingsprocedure.

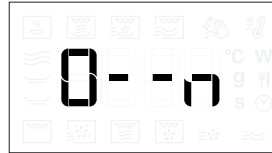
"Cool On" vises på displayet:



Ovnen slukker automatisk efter denne procedure.

. TASTBLOKERING

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



Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

Bemærk: Tastblokeringen kan også aktiveres under tilberedningen.

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at apparatet er koldt, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Brug aldrig damprensingsudstyr

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

INDVENDIGE OG UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Fjern drejetallerkenen og dens støtte jævnlige eller i tilfælde af spild for at fjerne alle madrester.
- Aktivér selvrensningfunktionen "MW Self clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Det er ikke nødvendigt at rengøre grillen, da intens varme brænder eventuelt snavs væk. Brug denne funktion jævnlige.

TILBEHØR

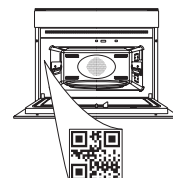
Alle tilbehør kan vases i opvaskemaskine med undtagelse af Crisp-panden. Crisp-panden skal rengøres ved brug af vand med et mildt opvaskemiddel. Gnid blidt med en klud for fastbrændt snavs. Lad altid Crisp-panden afkøle, inden den rengøres.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleventilator.	Vent, til afkølingsprocessen er færdig.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et bogstav eller tal.	Softwarefejl.	Kontakt det nærmeste servicecenter og angiv det bogstav eller nummer, der står efter bogstavet "F".
Tastaturet virker ikke som forventet. Displayet viser en mærkelig visualisering.	Tastaturlåsen er blevet aktiveret (se afsnittet Tastaturlås).	Deaktiver tastaturlåsen ved at følge anvisningerne i afsnittet Tastaturlås.
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op.	Følg denne procedure for at afslutte DEMO-tilstanden: Tryk på °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ i rækkefølge (6 tryk i alt). Du vil høre et bip som tegn på, at handlingen er vellykket. Uret blinker og venter på timeindstillingen. Nu er ovnen klar til brug.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

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



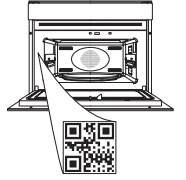
Bauknecht



400011716663

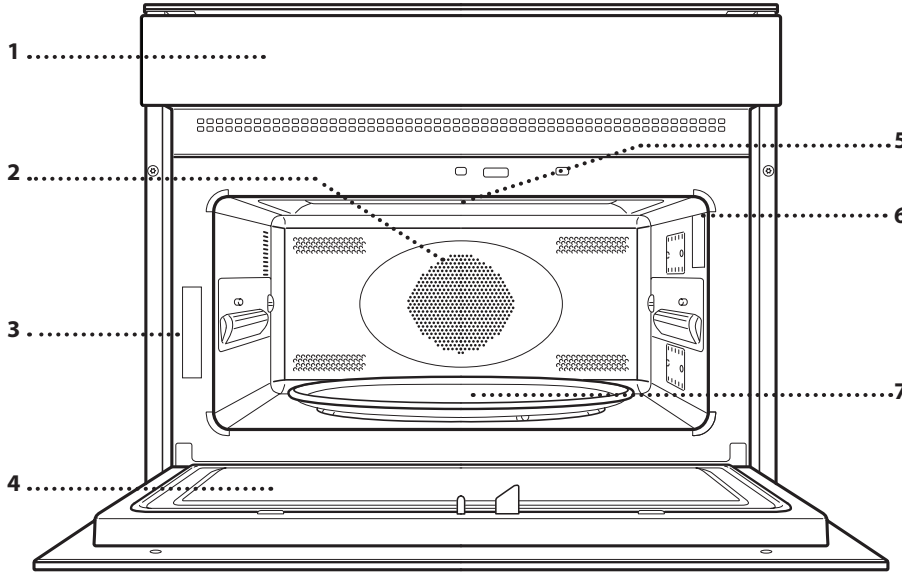
**KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN**

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

SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN


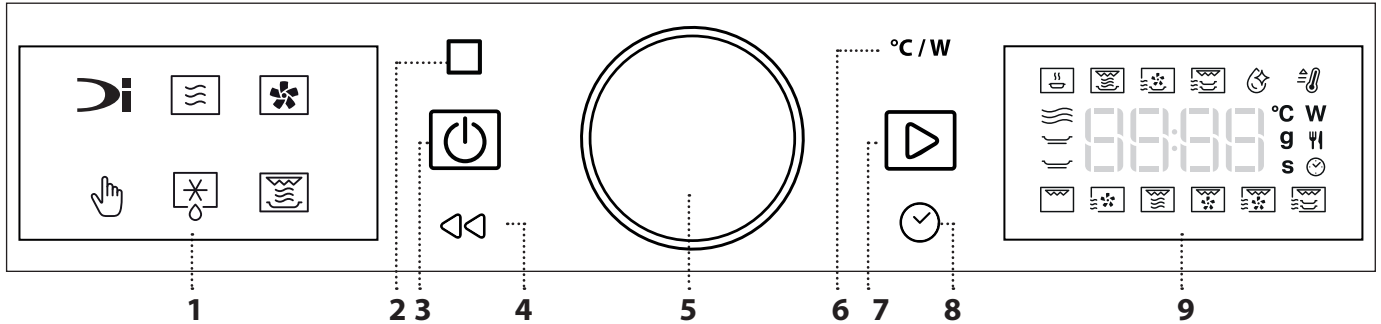
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
3. Arvokilpi (älä poista)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. Pyörivä lautanen

OHJAUSPANEELI



1. VASEN NÄYTTÖ

2. TAUKO

Keskeyttää kypsennysjakson tauon ajaksi

3. VIRTAPAINIKE

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

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen vaiheeseen. Pitkä painallus (5 s) ottaa käyttöön / poistaa käytöstä näppäinlukkotoiminnon.

5. PYÖRÖNUPPI / KESKIPAINIKE

Valitsinta kääntämällä selaillaan toimintoja sekä säädetään kaikki kypsennysparametrit. Sitä painamalla valitaan, asetetaan, avataan ja vahvistetaan toimintoja tai parametreja sekä käynnistetään kypsennysohjelma.

6. TEHO / LÄMPÖTILA

Säätää lämpötilan, grillaustehon tai mikroaaltotehon.

7. KÄYNNISTÄ

Käytetään toimintojen käynnistämiseen sekä asetusten vahvistamiseen

8. AIKA

Käytetään kellonajan asettamiseen sekä kypsennysajan asettamiseen tai säätämiseen.

9. OIKEA NÄYTTÖ

VARUSTEET

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

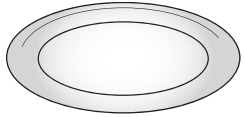
Älä koskaan käytä metallisia astioita ruualle tai juomalle mikroaaltouunissa kypsennyksen aikana.

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

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

Mikroaaltotoiminnon aikana tarvikkeiden lämpötila voi nousta. Kun lisävarusteita käsitellään syklin lopussa, on hyvä käyttää suojaimia.

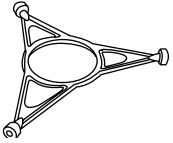
PYÖRIVÄ LAUTANEN



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

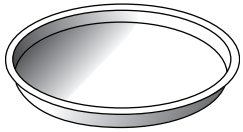
välineiden alustana lukuun ottamatta suorakulmaista leivinpeltiä.

PYÖRIVÄN LAUTASEN TUKE



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

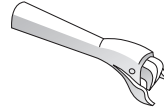
CRISP-ALUSTA



Saa käyttää ainoastaan sille tarkoitettujen toimintojen kanssa. Crisp-alusta on aina laitettava lasilautasen tai ritilän keskelle (tai molemmat "Double Crisp"-toiminnoissa), ja sen voi

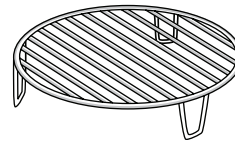
esilämmittää tyhjänä käyttäen tähän tarkoitettua erityistä toimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle.

CRISP-ALUSTAN KAHVA



Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.

RITILÄ

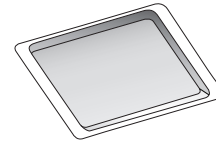


Tämän avulla voit asettaa ruoan lähemmäksi grilliä, jotta se ruskistuu täydellisesti ilman päästessä samalla kiertämään parhaalla mahdollisella tavalla. Sitä tulee käyttää pohjana

Crisp-alustalle joissakin "Crisp Fry"-toiminnoissa ja toisen Crisp-alustan asettamiseen "Double Crisp"-toiminnoissa.

Aseta ritilä pyörivälle lautaselle ja varmista, ettei se joudu kosketuksiin muiden pintojen kanssa.

SUORAKULMAINEN LEIVINPELTI



Käytä leivinpeltiä ainoastaan niiden toimintojen kanssa, jotka sallivat perinteisen kypsennyksen; sitä ei saa koskaan käyttää yhdessä mikroaaltojen kanssa.

Aseta pelti vaakasuoraan tukien se kypsennysosaston telineeseen.

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

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan. Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

TOIMINNOT

DYNAMIC-TOIMINNOT

Dynamic-toimintojen kanssa valitaan yksinkertaisesti elintarvikkeiden tyyppi ja paino tai määrä parhaiden tulosten saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti optimaaliset asetukset ja se muuttaa niitä kypsennyksen edetessä. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita.



DYNAMIC REHEAT

Joko pakastetun tai huoneenlämpöisen valmisruoan lämmittämiseen. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmässä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestäväälle lautaselle tai astiaan.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1	Aterialautanen	250-800 g
2*	Pakastelasagne	400 g - 1 kg
3*	Pakasteruoka	250-800 g
4	Maito/Vesi	100 - 500 g
5	Keitto	200 - 800 g



DYNAMIC CRISP

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

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1	Broilerinpalat	400 g - 1,2 kg
2*	Hampurilaiset	100 - 500 g
3*	Kananugetit	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Kalapuikot	100 - 500 g

Tarvittavat varusteet: Crisp-alusta, Crisp-alustan kahva.



DYNAMIC CRISP FRY

Tässä terveellisessä ja eksklusiivisessa toiminnossa yhdistyvät crisp-toiminnon laadukkuus lämpimän ilmankierron ominaisuuksien kanssa. Sillä saavutetaan rapeita ja maukkaita paistamistuloksia, huomattavasti pienemmällä öljymäärällä verrattuna perinteiseen kypsennystapaan; joissakin resepteissä ei edes tarvita öljyä lainkaan. Sitä voidaan käyttää useiden erilaisten, niin tuoreiden kuin pakastettujenkin, esiasettujen ruokalajien paistamiseen.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1*	Ranskanperunat	100 - 500 g
2*	Kala ja ranskalaiset	100 - 500 g
3	Paneroitu kanafilee	100 - 500 g
4	Paprikasuikaleet	100 - 500 g
5*	Paistetut äyriäiset	100 - 500 g

Tarvittavat varusteet: Crisp-alusta, rutilä, Crisp-alustan kahva.



DYNAMIC DOUBLE CRISP

Tällä toiminnolla voi käyttää kahta Crisp-alustaa samanaikaisesti, jotta ruokaa voidaan valmistaa kaksinkertainen määrä tai jotta voidaan valmistaa täydellinen annos yhdellä kypsennyksellä. Taulukon painot on tarkoitettu yhdelle Crisp-alustalle.

KAKSI PIZZAA

Valittavissa oleva paino koskee yhtä pizzaa; pizzojen painon tulee olla sama.

KAKSI PIIRASTA

Piirailla voi olla eri täytteet, mutta sama paino.

Jäljempänä olevassa taulukossa ilmoitettuja painoja ei voi valita, vaan kyseessä on ohjeellinen paino, joka kussakin piiraassa on oltava.

MAKKARAT JA RANSKANPERUNAT

Puhkaise makkarat haarukalla, jotta ne eivät halkea, ja laita ne ylemmälle Crisp-alustalle ja pakastetut ranskanperunat alemmalle Crisp-levylle. Jäljempänä olevassa taulukossa ilmoitettuja painoja ei voi valita, vaan kyseessä on ohjeellinen paino, joka kussakin ruoassa on oltava.

KALAFIILEET JA VIHANNESGRATIINI

Leikkaa vihannekset, lisää öljyä ja mausteita maun mukaan ja laita ylemmälle Crisp-alustalle. Laita kala alemmalle Crisp-alustalle. Jäljempänä olevassa taulukossa ilmoitettuja painoja ei voi valita, vaan kyseessä on ohjeellinen paino, joka kussakin ruoassa on oltava.

MUNAKOISOT JA PAPRIKAT

Leikkaa vihannekset paloiksi, lisää öljyä ja mausteita maun mukaan. Laita munakoisot ylemmälle Crisp-alustalle ja paprikat alemmalle Crisp-alustalle. Jäljempänä olevassa taulukossa ilmoitettuja painoja ei voi valita, vaan kyseessä on ohjeellinen paino, joka kussakin ruoassa on oltava.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1*	Kaksi pizzaa	350 - 600 g
2	Kaksi piirasta	700 - 900 g
3	Makkarat ja pakastetut ranskanperunat	500 - 600 g
4	Kalafileet ja vihannesgratiini	500 - 600 g
5	Munakoiso & paprika	500 - 600 g

Tarvittavat varusteet: Kaksi Crisp-alustaa, rutilä, Crisp-alustan kahva.



MIKRON ITSEPUHDISTUS

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada kupillinen juomavettä mikroaaltouuninkestävään astiaan ja kytke toiminto päälle.



MIKROAALTO

Ruokien ja juomien nopeaan kypsennykseen ja lämmitykseen.

Käytä mikroaaltotoimintoa vain, kun mikron sisällä on ruokaa tai juomaa, jotta tuotteen oikea toiminta säilyy.

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

TOIMEN- PIDE	RUOKA	TEHO (W)	KESTO (MIN.)
Kuumenus	2 kuppia	900	1 - 2
Kuumenus	Perunasose 1 kg	900	10 - 12
Sulatus	Jauheliha 500 g	160	15 - 16
Kypsennä	Sokerikakku	750	7 - 8
Kypsennä	Vanukas	500	13 - 16
Kypsennä	Lihamureke	750	17 - 20



KIERTOILMA

Ruokien kypsentämiseen tavalla, joka saa aikaan samanlaiset tulokset kuin perinteisellä uunilla. Tiettyjen ruokien kypsennykseen voidaan käyttää leivinpeltiä tai muuta astiaa, joka voidaan laittaa uuniin. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitys vaihe: lisää ruokaa vasta, kun esilämmitys on päättynyt.

RUOKA	LÄMPÖT. (°C)	KESTO (MIN.)
Kuppikakut / Muffinssit	160	20 - 30
Pikkuleivät	160 - 170	20 - 30

Suosittelavat varusteet: Suorakulmainen leivinpelti / ritilä



MANUAAL. TOIMIN.



NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruuan uuniin. Kun esikuumentaminen on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon "Kiertoilma".



GRILLI

Ruskistukseen, grillaukseen ja gratinointiin. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (MIN.)
Paahroleipä	Korkea	5 - 6*
Katkaravut	Keskitaso	18 - 22

*Esilämmitä paksuja leipäviipaleita varten tyhjän mikroaaltouunin grilliä korkealla teholla 3 minuuttia

Suosittelavat varusteet: Ritilä



KIERTOILMA + MA

Valmista ruuat nopeasti. On suositeltavaa käyttää ritilää ilman kierron optimoimiseksi.

RUOKA	TEHO (W)	LÄMPÖT. (°C)	KESTO (MIN.)
Paistit	350	170	35 - 40
Lihapiiras	160	180	25 - 35

Tarvittavat varusteet: ritilä



GRILLI + MIKRO

Kypsennä ja gratinoidu ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalto- ja grillitoiminnot.

RUOKA	TEHO (W)	GRILLIN TASO	KESTO (MIN.)
Peruna-gratiini	650	Keskitaso	20 - 22
Uuniperunat	650	Korkea	10 - 12

Suosittelavat varusteet: Ritilä



TURBOGRILLI

Täydelliset tulokset yhdistämällä grillin ja uunin ilmoitiminnot. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (MIN.)
Broilerivarras	Korkea	25 - 35

Suosittelavat varusteet: Ritilä



TURBOGRILLI + MA

Kypsentää ja ruskistaa ruoan nopeasti yhdistäen uunin mikroaalto-, grilli- ja ilmankiertotoiminnot.

RUOKA	TEHO (W)	GRILLIN TASO	KESTO (MIN.)
Pakastettu cannellonit	650	Korkea	25 - 35
Porsaankyljykset	350	Korkea	30 - 40

Suosittelavat varusteet: Ritilä



DOUBLE CRISP

Tällä ylellisellä toiminnolla voit käyttää kahta Crisp-alustaa samaan aikaan, jolloin kypsennettävän ruoan määrä kaksinkertaistuu. Sillä voidaan valmistaa yhtä tai kahta eri ruokaa. Laita ensimmäinen Crisp-alusta suoraan lasilautaselle ja aseta toinen alusta rutilän päälle.

Voit kokeilla vapaasti erilaisia ruokayhdistelmiä. Aseta voimakkaampaa kypsennämistä vaativat tai rapeammat ruoat ylemmälle Crisp-alustalle. Laita herkimät ruoat alemmalle Crisp-alustalle.

Tarvittavat varusteet: Kaksi Crisp-alustaa, rutilä, Crisp-alustan kahva



SULATUS

Monien erityyppisten ruokien pikaiseen sulattamiseen yksinkertaisesti ilmoittamalla niiden paino. Aseta ruoka aina suoraan pyörivälle lasialustalle parhaiden tulosten saamiseksi.

CRISP LEIPÄ SULATETTU

Tällä eksklusiivisella toiminnolla sulatetaan pakastettua leipää. Yhdistämällä sekä sulatus- ja Crisp-teknologiat leipäsi maistuu ja tuntuu vastaleivotulta.

Tällä toiminnolla voit sulattaa ja kuumentaa nopeasti pakastettuja sämpylöitä, patonkeja ja kroissantteja. Tämän toiminnon kanssa on käytettävä Crisp-alustaa.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1*	Ajastettu huurteenpoisto	-
2*	Liha	100 g - 2 kg
3*	Broileri	100 g - 3 kg
4*	Kala	100 g - 2 kg
5*	Crisp leipä sulatettu	50 - 800 g



CRISP

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

RUOKA	KESTO (MIN.)
Kohotettu kakku	7 - 8
Hampurilainen	8 - 10*

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

Tarvittavat varusteet: Crisp-alusta ja Crisp-alustan kahva

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.



Kaksi tunteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Aseta tunnit kääntämällä nuppia ja vahvasta sitten painamalla keskipainiketta.



Kaksi minuuttia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit kääntämällä nuppia ja vahvasta sitten painamalla keskipainiketta.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Kun uuni on sammutettuna, ainoastaan aika näkyy näytöllä. Kytke uuni päälle painamalla ja pitämällä sitä painettuna. Tärkeimmät käytettävissä olevat toiminnot saadaan näkyviin vasemmalle näytölle kääntämällä *nuppia*. Valitse yksi ja paina keskipainiketta. Valittuna oleva toiminto vilkkuu ja se lakkaa vilkkumasta, kun nuppia painetaan (eli kun se on valittu).



Jos haluat valita alitoiminnon (jos sellainen on), valitse päätoiminto, vahvasta sitten painamalla keskipainiketta ja mene toimintovalikkoon.



Valitse oikealla olevasta näytöstä jokin alitoiminnoista *nuppia* kääntäen ja vahvasta sitten painamalla keskipainiketta. Valittavana oleva alitoiminto vilkkuu, kunnes se vahvistetaan.

2. ASETA TOIMINTO

. AUTOMAATTISET TOIMINNOT / JET DEFROST

RUOKALAJIRYHMÄ

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

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

2. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten kiertoilmatoimintoa (esim. "Kiertoilma").

Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.



Kun -kuvake vilkkuu, valitse haluamasi ryhmä *nuppia* kääntämällä ja vahvasta sitten painamalla keskipainiketta. Ryhmät nähdään luukun sisäkehukseen kiinnitetystä tarroista.

PAINO

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



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

. MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia.

Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

MIKROAALTOTEHO / LÄMPÖTILA



Kun W -kuvake vilkkuu näytöllä, säädä tehoasetus kääntämällä *nuppia* ja vahvasta sitten painamalla keskinuppia ja jatka sitten muokkaamalla seuraavia asetuksia (jos mahdollista).

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

GRILLAUSTEHO

Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 1 (alhainen), 2 (keski), 3 (korkea). Oletusarvo näkyy kahden vilkkuvan " - " symbolin välissä.



Aseta haluttu grillausteho kääntämällä *nuppia* ja vahvasta sitten painamalla keskipainiketta.

KESTO



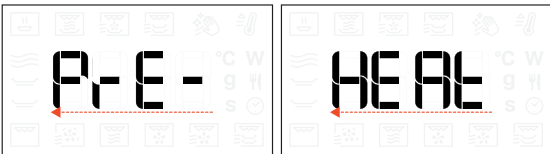
Kun kuvake ⌚ vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika *nupista* ja vahvasta sitten painamalla ⌚.

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

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

ESILÄMMITYS

Valitse toiminto, aseta sitten haluamasi lämpötila *nupista*, vahvasta ja käynnistä toiminto painamalla .



Kun uuni on kuumentunut haluttuun lämpötilaan, kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee teksti "Add Food" (Lisää ruoka).

Huomaa: ruokaa ei kannata laittaa uuniin ennen kuin se on saavuttanut tavoitelämpötilan.

3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .

Joka kerta kun painiketta painetaan uudelleen, kypsennysaika pitenee 30 sekuntia (toiminnoissa, joissa käytetään mikroaaltoja) tai 5 minuuttia (toiminnoissa, joissa ei käytetä mikroaaltoja).

Huomaa: Voit pysäyttää aktiivisena olevan toiminnon milloin tahansa painamalla .

. JET START

Kun uuni on kytketty pois päältä, mikroaaltopakso voidaan käynnistää painamalla Start-painiketta. Jokainen painikkeen lisäpainallus lisää aikaa 30 sekunnilla. Esimerkiksi mikroaaltotoiminto voidaan käynnistää 90 sekunnin ajaksi painamalla painiketta kolme kertaa ilman, että uunia tarvitsee edes käynnistää.

. TURVALUKITUS

Tämä toiminto aktivoidaan automaattisesti, jotta estetään uunin käynnistyminen vahingossa.



Avaa ja sulje luukku ja käynnistä toiminto sitten painamalla .

4. TAUKO

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

Käynnistä se uudelleen sulkemalla luukku ja painamalla .

AUTOMAATTINEN TAUKO
(SEKOITA TAI KÄÄNNÄ RUOKAA)

Eräisiin toimintoihin kuuluu tauko ruoan kääntämistä tai sekoittamista varten.




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

5. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.



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

. JÄÄHDYTYS


Kun kuumaa ilmaa käyttävä toiminto päättyy, laite saattaa suorittaa jäähdytysvaiheen.

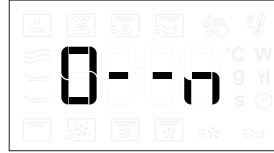
Näytössä lukee "Cool On" (Jäähdytys):



Vaiheen loputtua uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.


. PAINIKELUKITUS

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



Toimi samoin näppäimistölukon avaamiseksi.

Huomaa: Painikelukitus voidaan käynnistää myös kypsennyksen ollessa käynnissä.

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

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että laite on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.
Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita.

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

SISÄ- JA ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinnat ovat erittäin likaisia, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.
- Säännöllisin väliajoin tai jos ruokaa roiskuu, poista pyörivä lautanen ja sen tuki, jotta voit puhdistaa uunin pohjalta kaikki ruuan jäämät.
- Aktivoi "Mikron Itsepuhdistus"-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.

- Grilliä ei tarvitse puhdistaa, koska voimakas kuumuus polttaa kaiken lian. Käytä tätä toimintoa säännöllisin väliajoin.

VARUSTEET

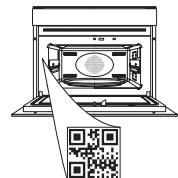
Kaikki muut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa paitsi Crisp-alusta. Crisp-alusta on puhdistettava vedellä ja miedolla pesuaineella. Hankaa pinttynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan jäähtyä ennen puhdistusta.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	Odota, kunnes jäähdytysprosessi on päättynyt.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin kirjain tai numero.	Ohjelmistovika.	Ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluliikkeeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen jäljessä oleva kirjain tai numero.
Näppäimistö ei toimi odotetulla tavalla. Näytössä näkyy omituinen ilmoitus.	Näppäinlukko on kytketty (ks. Näppäinlukko-osio).	Poista näppäinlukko käytöstä noudattamalla Näppäinlukko-osion ohjeita.
Uuni ei lämpene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene.	Poistu DEMO-tilasta tekemällä seuraavat: paina °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ peräkkäin (yhteensä 6 painallusta). Kuulet äänimerkin siitä, että toiminto on onnistunut. Kello vilkkuu odottaen tuntiasetusta. Tässä vaiheessa uuni on valmis käytettäväksi.

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

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- vieraillemalla verkkosivustollamme docs.bauknecht.eu
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



Bauknecht

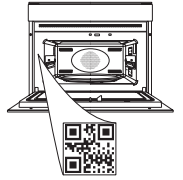


400011716663

**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET BAUKNECHT-PRODUKT**

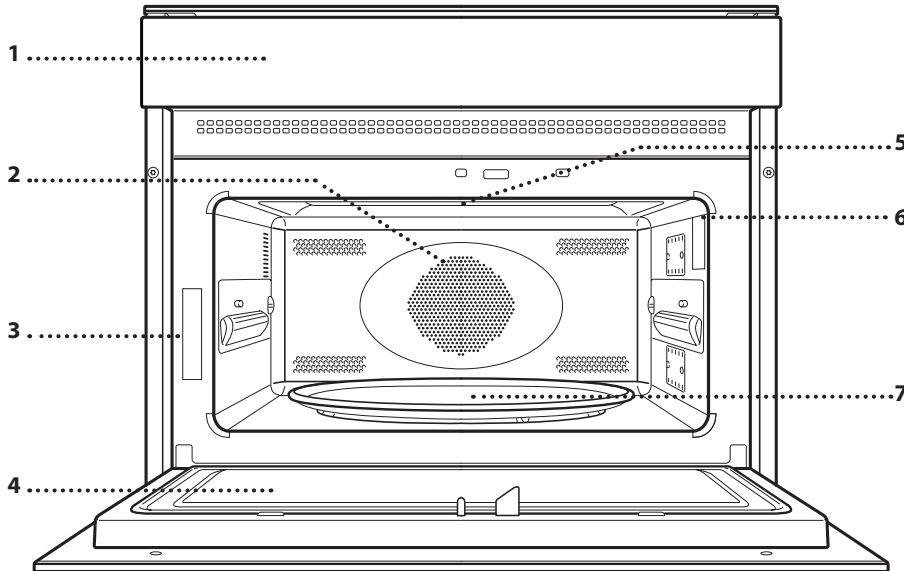
For å motta komplett assistanse må du registrere produktet ditt på www.bauknecht.eu/register

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



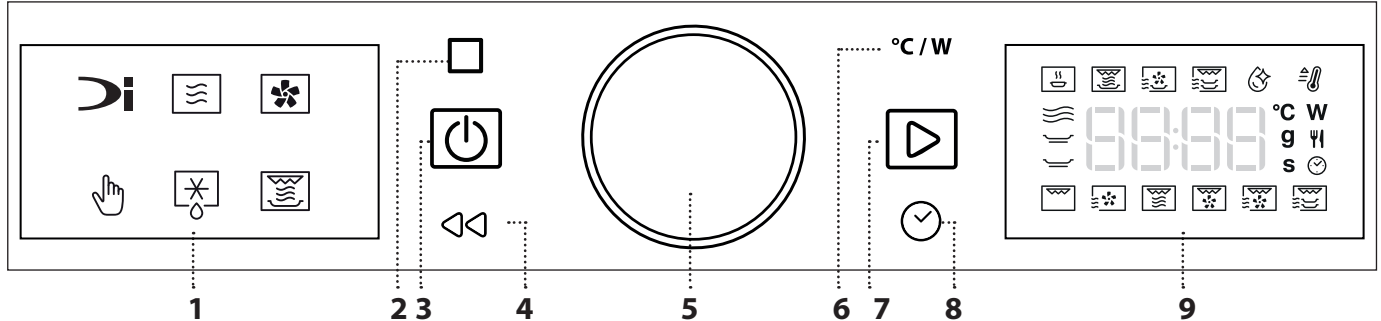
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
4. Dør åpen
5. Øvre varmeelement/grill
6. Lys
7. Roterende tallerken

KONTROLLPANEL

**1. VENSTRE DISPLAY****2. PAUSE**

For å ta en pause i stekesyklusen

3. PÅ/AV

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

4. TILBAKE

For å gå tilbake til det forrige trinnet. Et langt trykk (5s) aktiverer/deaktiverer tastperrefunksjonen.

5. DREIEBRYTER/ SENTRAL BUTTON

Drei på knotten for å bla gjennom funksjonene og endre stekeinnstillingene. Trykk for å velge, stille inn, få tilgang til eller bekrefte funksjoner og parametere og eventuelt for å starte tilberedningsprogrammet.

6. EFFEKT / TEMPERATUR

For å tilpasse grillnivå eller mikrobølgeeffekt.

7. START

For å starte funksjoner og bekrefte innstillingene

8. KLOKKE

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

9. HØYRE DISPLAY

TILBEHØR

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

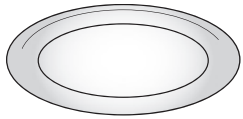
Metallbeholdere for mat eller drikke må aldri benyttes ved tilberedning i mikrobølgeovn.

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

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

Tilbehør under mikrobølgefunksjon kan øke i temperatur. Det anbefales å bruke beskyttelse for å håndtere tilbehør når syklusen er avsluttet.

ROTARENDE TALLERKEN

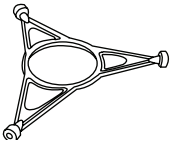


Når den er plassert på sin støtte, kan den roterende glasstallerkenen brukes med alle metodene for tilberedning.

Den roterende tallerkenen

skal alltid brukes som et utgangspunkt for andre beholdere eller tilbehør, med unntak av det rektangulære stekebrettet.

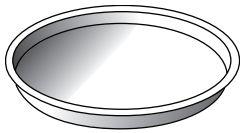
STØTTE TIL DEN ROTARENDE TALLERKENEN



Bruk kun støtten til den roterende glasstallerkenen.

Ikke plasser annet tilbehør på støtten.

CRISP-PANNE

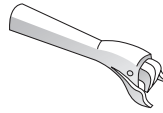


Må kun brukes med funksjonene som er angitt.

Crisp-pannen må alltid plasseres midt på den roterende glasstallerkenen eller risten (eller begge for funksjonene "Double

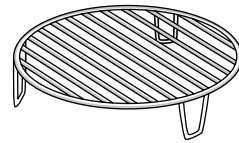
Crisp") og kan forvarmes når den er tom, ved å benytte en spesialfunksjon kun beregnet for dette formålet. Plasser maten direkte på crisp-pannen.

HÅNDTAK FOR CRISP-PANNE



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

RIST

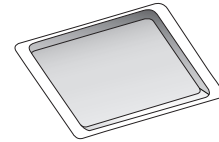


Dette gjør at du kan plassere mat nærmere grillen, for å perfekt brune din rett og gjør det mulig å oppnå en optimal luftsirkulasjon. Den må brukes som base for crisp-pannen for noen "Crisp Fry"-

funksjoner og til å plassere den andre crisp-pannen for "Double Crisp"-funksjoner.

Sett risten på den roterende tallerkenen, og påse at den ikke kommer i kontakt med andre overflater.

REKTANGULÆRT BAKEBRETT



Bruk kun bakebrettet med funksjoner som kan tilberedes i konveksjonsovn; det må aldri brukes i kombinasjon med mikrobølger.

Sett platen inn horisontalt, slik at den hviler på risten i ovnsrommet.

Vennligst merk deg: Du trenger ikke å fjerne den roterende tallerkenen og dens støtte når du bruker den rektangulære stekebrettet.

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

FUNKSJONER

DYNAMISKE FUNKSJONER

Med Dynamic-funksjonene velger en ganske enkelt type og vekt eller mengden matvarene for å oppnå de beste resultatene. Ovnen beregner automatisk de optimale innstillingene og fortsetter å endre dem etter hvert som tilberedningen pågår. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen.

DYNAMIC REHEAT

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

KATEGORI	MAT	VEKT
1	Tallerkenrett	250 - 800 g
2*	Frossen lasagna	400 g - 1 kg
3*	Frossen porsjon	250 - 800 g
4	Melk/vann	100 - 500 g
5	Suppe	200 - 800 g

DYNAMIC CRISP

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

KATEGORI	MAT	VEKT
1	Kyllingstykker	400 g - 1,2 kg
2*	Hamburgere	100 - 500 g
3*	Kyllingnuggets	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Panerte fiskepinner	100 - 500 g

Nødvendig tilbehør: Crisp-panne, håndtak til crisp-pannen.

DYNAMIC CRISP FRY

Denne sunne og eksklusive funksjonen kombinerer kvaliteten ved crisp-funksjonen med egenskapene til sirkulasjonen av varm luft. Den gjør det mulig å oppnå sprøtt, smakfullt stekeresultat, med en vesentlig redusering av olje som trengs sammenlignet med den tradisjonelle matlagingen, behovet for olje kan til og med fjernes helt i enkelte oppskrifter. Det finnes mange forskjellige forhåndsinnstilte retter, både ferske og frosne.

KATEGORI	MAT	VEKT
1*	Pommes frites	100 - 500 g
2*	Fisk og chips	100 - 500 g
3	Panert kyllingfilet	100 - 500 g
4	Paprikaskiver	100 - 500 g
5*	Stekt sjømat	100 - 500 g

Nødvendig tilbehør: Crisp-panne, rist, håndtak til crisp-pannen.

DYNAMISK DOBBEL CRISP

Denne unike funksjonen gjør det mulig å bruke to crisp-plater samtidig for å doble mengden mat som skal tilberedes, eller tilberede et fullstendig måltid i ovnen i én enkel tilberedning. Vektene i tabellen må forstås for én enkel crisp-plate.

DOBBEL PIZZA

Vekten som kan velges refererer til én pizza; begge pizzaene bør ha samme vekt.

DOBBEL QUICHE

Quichene kan ha forskjellig fyll, men samme vekt. Vektene som er angitt i tabellen nedenfor, kan ikke velges, og det er den veiledende vekten som hver quiche bør ha.

PØLSER & POMMES FRITES

Stikk hull i pølsene med en gaffel for å unngå at de sprekker, og legg dem på den øverste crisp-pannen og legg frosne pommes frites på crisp-pannen under. Vektene som er angitt i tabellen nedenfor, kan ikke velges, og det er den veiledende vekten som maten bør må ha.

GRATINERT FISKEFILET OG GRØNNSAKER

Skjær opp grønnsaker, smak til med olje og krydder etter eget ønske og legg dem på den øverste crisp-pannen. Legg fisken på crisp-pannen under. Vektene som er angitt i tabellen nedenfor, kan ikke velges, og det er den veiledende vekten som maten bør må ha.

AUBERGINER & PAPRIKA

Skjær grønnsakene i stykker, krydre med olje og krydder etter eget ønske. Legg auberginer på den øverste crisp-pannen og paprikaen på crisp-pannen under. Vektene som er angitt i tabellen nedenfor, kan ikke velges, og det er den veiledende vekten som maten bør må ha.

KATEGORI	MAT	VEKT
1*	Dobbel pizza	350 - 600 g
2	Dobbel quiche	700 - 900 g
3	Pølser & Frosne pom. frites	500 - 600 g
4	Gratinert fiskefilet & grønnsaker	500 - 600 g
5	Auberginer & paprika	500 - 600 g

Nødvendig tilbehør: Crisp-plate, rist, håndtak til crisp-pannen.

MW SELVRENSING

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringszyklusen gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. Hell en kopp drikkevann i en mikrobølgesikker beholder og aktiver funksjonen.



MIKROBØLGER

For rask tilberedning og oppvarming av mat eller drikke.

Bruk mikrobølgefunksjonen kun med mat eller drikke inni for å bevare produktets funksjonalitet.

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

HANDLING	MAT	EFFEKT (W)	VARIGHET (MIN.)
Varm opp på nytt	2 kopper	900	1 - 2
Varm opp på nytt	Potetmos 1 kg	900	10 - 12
Avising	Kjøttdeig 500 g	160	15 - 16
Stek	Sukkerbrød	750	7 - 8
Stek	Eggekrem	500	13 - 16
Stek	Kjøttpudding	750	17 - 20



TVUNGEN LUFT

For å tilberede retter på en måte som gir lignende resultat som ved bruk av en tradisjonell ovn. Stekeplaten eller andre kokekar som er egnet for bruk i ovn kan brukes til å tilberede visse matvarer. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

MAT	TEMP. (°C)	VARIGHET (MIN.)
Cupcake / Småkaker	160	20 - 30
Småkaker	160 - 170	20 - 30

Anbefalt tilbehør: Rektangulært stekebrett/rist



MANUELLE FUNKSJONER



RASK FORVARMING

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge automatisk funksjonen "Forced Air" (tvungen luft).



GRILL

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

MAT

GRILLNIVÅ

VARIGHET (MIN.)

Ristet brød	Høyt	5 - 6*
Kongereker	Middels	18 - 22

*For tykke brødiskiver forvarmer du den tomme mikrobølgeovnen med høy temperatur på grillen i 3 minutter

Anbefalt tilbehør: Rist



TVUNGEN LUFT + MB

For å forberede ovnsretter i løpet av kort tid. Vi anbefaler at du benytter risten for å optimere sirkulasjonen av luft.

MAT	EFFEKT (W)	TEMP. (°C)	VARIGHET (MIN.)
Steker	350	170	35 - 40
Kjøttpai	160	180	25 - 35

Nødvendig tilbehør: rist



GRILL + MB

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

MAT	EFFEKT (W)	GRILLNIVÅ	VARIGHET (MIN.)
Potetgrateng	650	Middels	20 - 22
Bakte poteter	650	Høyt	10 - 12

Anbefalt tilbehør: Rist



TURBOGRILL

For perfekt resultat, ved å kombiner grill og ovns luftkonveksjon. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

MAT	GRILLNIVÅ	VARIGHET (MIN.)
Kylling Kebab	Høyt	25 - 35

Anbefalt tilbehør: Rist



TURBOGRILL + MB

For rask tilberedning og brunng av din mat, kombinere mikrobølgeovn, grill og ovns luftkonveksjon.

MAT	EFFEKT (W)	GRILLNIVÅ	VARIGHET (MIN.)
Cannelloni Frosne	650	Høyt	25 - 35
Svinekoteletter	350	Høyt	30 - 40

Anbefalt tilbehør: Rist



DOBDEL CRISP

Denne eksklusive funksjonen gjør at du kan bruke to crisp-plater samtidig, dermed kan du doble mengden mat som kan tilberedes. Den kan brukes til å tilberede samme type mat eller to forskjellige typer. Legg den første crisp-pannen direkte på den roterende glasstallerkenen, og legg deretter den andre på risten.

Prøv deg gjerne fram med ulike kombinasjoner av mat. Legg maten som krever mer intens tilberedning eller som skal være sprøere, på den øverste crisp-pannen. Legg de mest delikate matvarene på den nederste crisp-pannen.

Nødvendig tilbehør: To crisp-plater, rist, håndtak til crisp-pannen



TINING

For rask opptining av forskjellige typer matvarer ganske enkelt ved å spesifisere deres vekt. Plasser alltid maten direkte på den roterende glasstallerkenen for å oppnå best resultat.

CRISP TINING AV BRØD

Denne eksklusive funksjonen gjør det mulig for deg å tine frossent brød. Ved å kombinere Defrost- and Crisp-teknologiene, vil brødet ditt smake og ha samme konsistens som et nybakt brød. Bruk denne funksjonen for hurtig tining og oppvarming av rundstykker, baguetter & croissanter. Crisp-platen må benyttes sammen med denne funksjonen.

KATEGORI	MAT	VEKT
1*	Tidsinnstilt tining	-
2*	Kjøtt	100 g - 2 kg
3*	Fjærkre	100 g - 3 kg
4*	Fisk	100 g - 2 kg
5*	Crisp tining av brød	50 - 800 g



CRISP

For perfekt bruning av en rett, både på oversiden og undersiden maten. Denne funksjonen må kun benyttes med den egne Crisp-pannen.

MAT	VARIGHET (MIN.)
Gjærbakst	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

* Snu maten halvveis under steking.

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

FØRSTE GANGS BRUK

1. INNSTILLING AV TID

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




De to sifrene for timen vil begynne å blinke. Vri på bryteren for å stille inn timen og trykk deretter på den midtre knappen for å bekrefte.



De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Vri på bryteren for å stille inn minuttene og trykk på den midtre for å bekrefte.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Når ovnen er av, vises kun klokken på displayet. Trykk og hold nede  for å slå på ovnen. Vri på bryteren for å se de viktigste funksjonene som er tilgjengelige på venstre display. Velg en og trykk på den midtre knappen. Funksjonen som for øyeblikket er valgt, blinker og slutter å blinke når du trykker på knappen (dvs. etter at den er valgt).



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




Vri på bryteren for å velge blant de tilgjengelige delfunksjonene på det høyre displayet og trykk deretter på den midtre knappen for å bekrefte. Delfunksjonen som er valgt, blinker inntil den bekreftes.

2. STILL INN EN FUNKSJON

. AUTOMATISKE FUNKSJONER / JET DEFROST

MATKATEGORI

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


Vennligst merk deg: For å endre på klokken ved et senere tidspunkt, trykk og hold  i minst ett sekund mens ovnen er av, og gjenta trinnene ovenfor. Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

2. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttelsesplatt eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks. "Forced Air" (tvungen luft)). Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

Vennligst merk deg: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.



Når  ikonet blinker, vri på bryteren for å velge ønsket kategori og trykk deretter på den midtre knappen for å bekrefte. Kategoriene er angitt på klistremerkene som er festet på den indre dørkarmen.

VEKT

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



Når standardinnstillingen vises på displayet og  ikonet blinker, vri på bryteren for å stille inn vekten og trykk deretter på den sentrale knappen for å bekrefte.

. MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene.

Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.

MIKROBØLGEEFFEKT/ TEMPERATUR



Når W ikonet blinker på displayet, vri på *bryteren* for å regulere effekt-innstillingen og trykk på den sentrale knappen for å bekrefte, og fortsett for å endre innstillingene som følger (hvis mulig).

Vennligst merk deg: Når funksjonen er aktivert, kan effekten endres ved å trykke på °C/W for å få tilgang til menyen med innstillinger, vri deretter på *bryteren* for å endre innstillingen.

GRILLEFFEKT

Det finnes definerte effektnivå for grilling: 1 (lav), 2 (mid), 3 (høy). Standardverdien vises mellom to blinkende "-" symboler.



Vri på knappen for å stille inn ønsket grillnivå, trykk deretter på den sentrale knappen for å bekrefte.

VARIGHET



Når ⌚ ikonet blinker på displayet, bruk *bryteren* for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter ⏹ for å bekrefte.

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

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

FORVARM

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



Når ovnen når måltemperatur, høres en summelyd og displayet viser "Add Food" (legg inn maten).

Vennligst merk deg: maten bør ikke settes inn i ovnen før måltemperaturen er nådd.

3. AKTIVERE FUNKSJONEN

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

Hver gang du trykker på knappen ⏹ på nytt, økes tilberedningstiden med ytterligere 30 sekunder (for funksjoner som bruker mikrobølger) eller 5 minutter (for funksjoner som ikke bruker mikrobølger).

Vennligst merk deg: Du kan trykke ⏹ når som helst for å stoppe funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

. JET START

Når ovnen er slått av, er det mulig å starte en mikrobølgesyklus ved å trykke på Start-knappen. Hvert ekstra trykk på ⏹-knappen vil øke tiden med ytterligere 30 sekund. Det er for eksempel mulig å kjøre en mikrobølgefunksjon som varer i 90 sekunder ved å trykke tre ganger på ⏹-knappen, uten engang å måtte slå på ovnen.

. SIKKERHETSLÅS

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



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

4. PAUSE

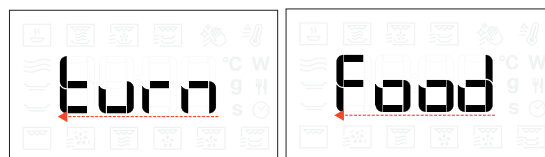
For å sette en aktiv funksjon på pause, for eksempel for å røre i eller snu maten, er det tilstrekkelig å åpne døren.

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

AUTOMATISK PAUSE

(RØR ELLER SNU MATEN)

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




Når ovnen har satt stekingen på pause, må du åpne døren og utføre handlingen du blir minnet om å gjøre før du lukker døren igjen og trykker ⏹ for å fortsette stekingen.

5. TILBEREDNINGENS SLUTTID

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.



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


. AVKJØLER

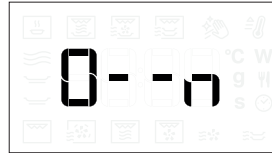
Når en funksjon med varm luft er ferdig, kan apparatet utføre en avkjølingsfase. Displayet viser "Cool On" (avkjøling):



Etter denne prosedyren slår ovnen seg av automatisk..


. TASTELÅS

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



Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

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

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at apparatet er kjølt ned før du utfører vedlikehold og rengjøring.

Bruk aldri damprengjøringsutstyr.

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

INDRE OG YTRE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.
- Med jevne mellomrom, og i tilfelle av søl, fjern platespiller og støtten for å rengjøre bunnen av ovnen, fjern alle matrester.
- Aktiver funksjonen for "MW Self clean" (selvrens) for optimalt renhold av de indre flatene.
- Grillen trenger ikke rengjøring, fordi den intense varmen brenner bort smusset. Bruk denne funksjonen med jevne mellomrom.

TILBEHØR

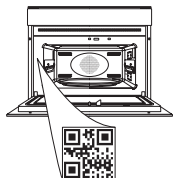
Alt tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin med unntak av Crisp-pannen. Crisp-pannen må gjøres ren ved å benytte vann og mildt vaskemiddel. For fastsittende skitt, gni forsiktig med en klut. La alltid Crisp-pannen kjøle seg ned før rengjøring.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Vent til avkjølingsprosessen er ferdig.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av en bokstav eller et nummer.	Programvarefeil.	Ta kontakt med nærmeste Ettersalgsservicesenter og oppgi bokstaven eller nummeret som følger bokstaven "F".
Tastaturet fungerer ikke som forutsatt. Displayet viser en merkelig visualisering.	Tastelås er aktivert (se avsnittet om tastelås).	Deaktiver tastelåsen ved å følge anvisningene i avsnittet om tastelås.
Ovnen varmes ikke opp.	Når "DEMO" er "På" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp.	Følg denne fremgangsmåten for å gå ut av DEMO-modus: trykk °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ in i sekvens (6 trykk totalt). Du vil høre et pipesignal som bekrefter at operasjonen er vellykket utført. Klokken blinker i påvent av timeinnstillingen. På dette tidspunktet er ovnen klar til bruk.

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

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



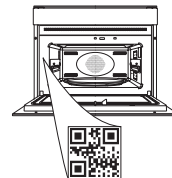
Bauknecht



400011716663

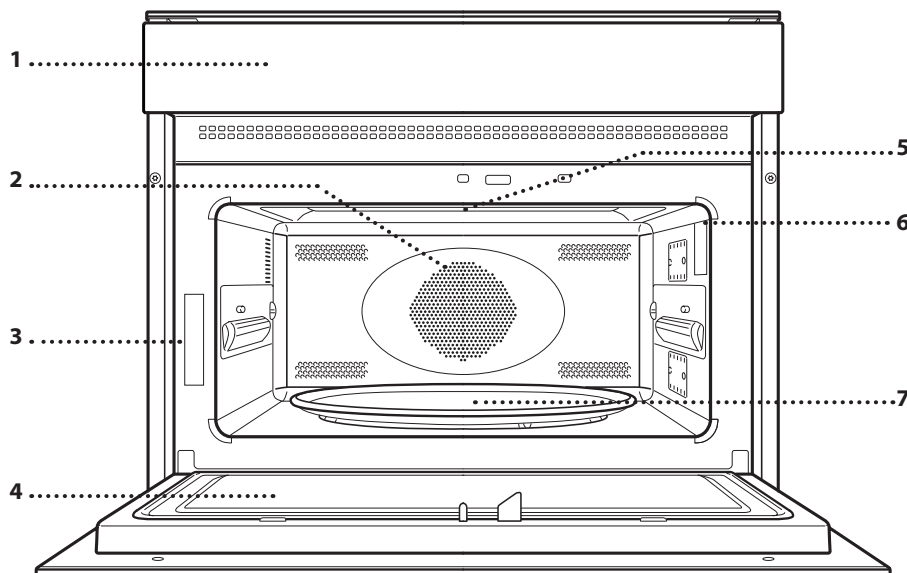

**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN
BAUKNECHT**

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

**SKANNA QR-KODEN PÅ DIN
APPARAT FÖR ATT FÅ MER
INFORMATION**


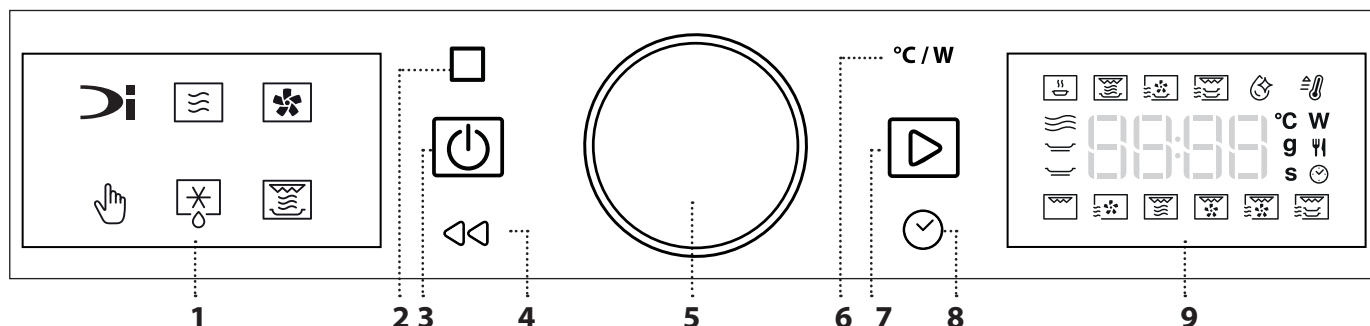
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Runt värmeelement (dolt)
3. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/grill
6. Ugnslampa
7. Roterande glasplatta

KONTROLLPANEL



1. VÄNSTER DISPLAY

2. PAUS

För att pausa tillagningen

3. PÅ/AV

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

4. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående steg. En långt tryck (5 s) aktiverar/avaktiverar knapplåset.

5. VRED / MITTKNAPP

Vrid på den för att rulla funktionerna och ställa in alla tillagningsparametrar. Tryck på den för att välja, ställa in, få åtkomst till och bekräfta funktioner eller parametrar och för att eventuellt starta tillagningsprogrammet.

6. EFFEKT/TEMPERATUR

För att justera temperaturen, grillnivån eller mikrovågseffekten.

7. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar

8. TID

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

9. HÖGER DISPLAY

TILLBEHÖR

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

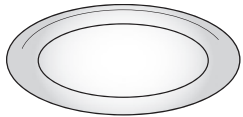
Dryckes- eller livsmedelsbehållare av metall får aldrig användas i mikrovågsmatlagning.

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

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

Tillbehör kan bli varma vid mikrovågsfunktion. Vi rekommenderar att använda grytlappar för att hantera tillbehören i slutet av programmet.

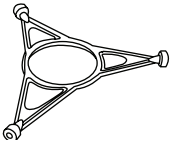
ROTÉRANDE GLASPLATTA



Placerad på sin plats kan den roterande glasplattan användas för alla tillagningsmetoder. Den roterande glasplattan ska alltid användas som underlag till

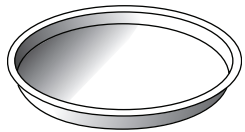
andra behållare eller tillbehör, med undantag för den rektangulära bakplåten.

STÖD TILL DEN ROTÉRANDE GLASPLATTAN



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

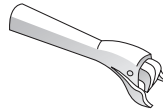
CRISPPLATTA



Bara för användning med den avsedda funktionen. Crispplattan måste alltid placeras i mitten av glastallriken eller gallret (eller båda i "Dubbel Crisp"-funktioner) och kan förvärmas när

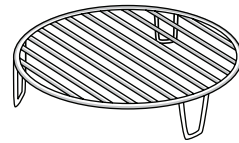
den är tom, med hjälp av en specialfunktion endast för detta ändamål. Lägg maten direkt i crisppannan.

HANDTAG FÖR CRISPPLATTAN



Används för att ta ut den heta crisppannan ur ugnen.

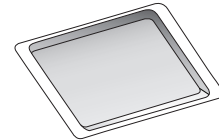
GALLER



Med ugnsgallret kan du placera maten närmare grillen, för perfekt bryning av rätten och för optimal varmluftscirkulation. Det ska användas som underlägg för crispplattan i vissa "Crisp Fry"-funktioner och för att placera den andra crispplattan i "Dubbel Crisp"-funktioner.

Placera gallret på den roterande glasplattan och se till att det inte kommer i kontakt med andra ytor.

REKTANGULÄR BAKPLÅT



Använd endast bakplåten med funktioner som tillåter tillagning med varmluft. Den får aldrig användas i kombination med mikrovågor.

Sätt in plattan horisontellt, låt den vila på gallret i ugnsutrymmet.

Observera: Du behöver inte ta bort den roterande glasplattan och dess stöd när du använder den rektangulära bakplåten.

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

FUNKTIONER

DYNAMIC-FUNKTIONER

Med de Dynamic-funktionerna är det bara att välja typ och vikt eller mängd mat för att uppnå perfekt resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och kan ändra dem medan tillagningen pågår. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

DYNAMIC REHEAT

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

KATEGORI	MAT	VIKT
1	Portioner på tallrik	250 - 800 g
2*	Fryst lasagne	400 g-1 kg
3*	Frysta matportioner	250 - 800 g
4	MJÖLK/VATTEN	100 - 500 g
5	Soppa	200 - 800 g

DYNAMIC CRISP

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

KATEGORI	MAT	VIKT
1	Kycklingbitar	400 g-1,2 kg
2*	Hamburgare	100 - 500 g
3*	Kycklingnuggets	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Panerade fiskpinnar	100 - 500 g

Nödvändiga tillbehör: Crispplatta, handtag för crispplatta.

DYNAMIC CRISP FRY

Denna unika och hälsosamma funktion ger dig både kvaliteten hos crispfunktionen och fördelarna med varmluftscirkulation. Resultatet blir goda och krispiga maträtter som inte kräver lika mycket olja som när du steker maten som vanligt. Ibland behövs ingen olja alls. Du kan steka en mängd olika förinställda maträtter, färska som frysta.

KATEGORI	MAT	VIKT
1*	Pommes frites	100 - 500 g
2*	Fish and Chips	100 - 500 g
3	Panerad kycklingfilé	100 - 500 g
4	Paprikastrips	100 - 500 g
5*	Friterad fisk	100 - 500 g

Nödvändiga tillbehör: Crispplatta, galler, handtag för crispplatta.

DYNAMIC DOUBLE CRISP

Denna unika funktion gör det möjligt att använda två crispplattor samtidigt för att fördubbla mängden mat som ska tillagas eller laga en komplett måltid med en enda tillagning. Vikterna i tabellen avser en enda crispplatta.

PIZZA DUBBEL

Den valbara vikten avser en pizza: båda pizzorna ska ha samma vikt.

PAJ DUBBEL

Pajerna kan ha olika fyllning, men ska ha liknande vikt. De vikter som anges i tabellen nedan kan inte väljas och är den ungefärliga vikt som varje paj måste ha.

KORVAR OCH POMMES FRITES

Stick korvarna med en gaffel så att de inte spricker och lägg dem på den övre crispplattan och frysta pommes frites på den undre crispplattan. De vikter som anges i tabellen nedan kan inte väljas och är den ungefärliga vikt som varje rätt måste ha.

FISKFILÉ OCH GRÖNSAKSGRATÄNG

Skär grönsaker, krydda med olja och kryddor efter eget tycke och smak och lägg på den övre crispplattan. Lägg fisken på den undre crispplattan. De vikter som anges i tabellen nedan kan inte väljas och är den ungefärliga vikt som varje rätt måste ha.

AUBERGINE OCH PAPRIKA

Skär grönsakerna i bitar och krydda med olja och kryddor efter eget tycke och smak. Lägg auberginerna på den övre crispplattan och paprikorna på den undre crispplattan. De vikter som anges i tabellen nedan kan inte väljas och är den ungefärliga vikt som varje rätt måste ha.

KATEGORI	MAT	VIKT
1*	PIZZA DUBBEL	350 - 600 g
2	PAJ DUBBEL	700 - 900 g
3	Korv och fryst pommes frites	500 - 600 g
4	FISKFILÉ OCH GRÖNSAKSGRATÄNG	500 - 600 g
5	Aubergine och paprika	500 - 600 g

Nödvändiga tillbehör: Två crispplattor, galler, handtag för crispplatta.

MW SJÄLVRENGÖRING

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Håll en kopp kranvatten i en mikrovågssäker behållare och aktivera funktionen.

MIKROVÅGSUGN

För att snabbt laga och värma mat eller dryck. Använd mikrovågsfunktionen enfast när det finns mat eller dryck i den för att bevara produktens korrekta funktion.

EFFEKT(W)	REKOMMENDERAS FÖR
900	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt.
750	Koka grönsaker.
650	Tillagning av kött och fisk.
500	Tillagning av köttiga såser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutberedning av köttpajer eller ugnsbakad pasta.
350	Långsam, varsam tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad.
160	Uppptining av djupfrysta livsmedel eller uppmjukning av smör och ost.
90	Mjukgöra glass.

ÅTGÄRD	MAT	EFFEKT (W)	TIDSLÄNGD (MIN.)
Uppvärmning	2 koppar	900	1 - 2
Uppvärmning	Potatismos 1 kg	900	10 - 12
Uppptining	Köttfärs 500 g	160	15 - 16
Tillagning	Socketkaka	750	7 - 8
Tillagning	Äggryta	500	13 - 16
Tillagning	Köttfärslimpa	750	17 - 20

VARMLUFT

För tillagning av maträtter på ett sätt som når liknande resultat som användning av en över/undervärmesugn. Bakplåten eller annat kärl som lämpar sig för ugnsbruk kan användas för att laga vissa livsmedel. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

MAT	TEMP. (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)
Cupcake / Småkakor	160	20 - 30
Kakor	160 - 170	20 - 30

Rekommenderade tillbehör: Rektangulär bakplåt/galler

MANUELL FUNKTION

SNABB FÖRVARMN.

För att snabbt värma upp ugnen före tillagning. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen "Varmluft".

GRILL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

MAT	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (MIN.)
Rostat bröd	Hög	5 - 6*
Räkor	Medel	18 - 22

*För tjocka brödsivor ska den tomma mikrovågsugnen förvärmas med hög grill i 3 minuter.

Rekommenderade tillbehör: Galler

VARMLUFT + MIKRO

För att laga ugnsrätter på kort tid. Vi rekommenderar att du använder korgen för optimerad luftcirkulationen.

MAT	EFFEKT (W)	TEMP. (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)
Stekar	350	170	35 - 40
Köttpaj	160	180	25 - 35

Nödvändiga tillbehör: Galler

GRILL + MIKRO

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

MAT	EFFEKT (W)	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (MIN.)
Potatisgratäng	650	Medel	20 - 22
Bakad potatis	650	Hög	10 - 12

Rekommenderade tillbehör: Galler

TURBOGRILL

För perfekt resultat genom kombinerad av grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

MAT	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (MIN.)
Kycklingspett	Hög	25 - 35

Rekommenderade tillbehör: Galler

TURBOGRILL + MIKRO

För snabb tillagning och bryning av din mat genom kombinerad av mikrovågs-, grillnings och varmluftsfunktionerna.

MAT	EFFEKT (W)	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (MIN.)
Frost Cannelloni	650	Hög	25 - 35
Fläskkotletter	350	Hög	30 - 40

Rekommenderade tillbehör: Galler

DUBBEL CRISP

Denna exklusiva funktion gör att du kan använda två crispplattor samtidigt och därmed fördubbla mängden mat som kan tillagas. Den kan användas för att tillaga samma mat eller två olika maträtter. Placera den första crispplattan direkt på glastallriken och placera sedan den andra på gallret. Experimentera gärna med olika kombinationer av mat. Lagg mat som kräver kraftigare tillagning eller som behöver bli krispigare på den övre crispplattan. Lagg mer ömtålig mat på den undre crispplattan.

Nödvändiga tillbehör: Två crispplattor, galler, handtag för crispplatta.



UPPTINING

För snabb upptining av olika slags mat genom att helt enkelt ange dess vikt. För bästa resultat lägg alltid maten direkt på glasplattan.

UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR

Med den här unika Whirlpool-funktionen tinar du snabbt upp fryst bröd. Kombinationen av upptinings- och crisptechniken gör att brödet smakar som nybakat. Använd funktionen för att snabbt tina upp och värma frysta småfranska, pain riche och giffjar. Crisppannan måste användas med den här funktionen.

KATEGORI	MAT	VIKT
1*	TIDSINSTÄLLD UPPTINING	-
2*	Kött	100 g - 2 kg
3*	Fågel	100 g - 3 kg
4*	Fisk	100 g - 2 kg
5*	UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR	50 g-800 g



CRISP

För perfekt griljering och bryning, både på matens ovan- och undersida. Denna funktion får endast användas med den speciella crisplattan.

MAT	TIDSLÄNGD (MIN.)
Bakverk med jäsmedel	7 - 8
Hamburgare	8 - 10*

* Vänd maten efter halva tiden.

Nödvändiga tillbehör: Crisplatta, handtag för crisplattan

IBRUKTAGNING

1. STÄLLA KLOCKAN

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



De två siffrorna för timmen börjar blinka: Vrid ratten för att ställa in timmen och tryck sedan på mittknappen för att bekräfta.



De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Vrid ratten för att ställa in minuterna och tryck sedan på mittknappen för att bekräfta.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

När ugnen är avstängd visas bara tiden på displayen. Tryck på och håll den intryckt för att sätta på ugnen. Vrid *vredet* för att visa de tillgängliga huvudfunktionerna på vänster display. Välj en och tryck på mittknappen. Den för tillfället valda funktionen blinkar och kommer att sluta blinka när du trycker på ratten (dvs. när funktionen bekräftas).



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



Vrid *vredet* för att välja bland tillgängliga underfunktioner på högerdisplayen och tryck sedan på mittknappen för att bekräfta. Den valda underfunktionen blinkar tills den bekräftas.

2. STÄLLA IN EN FUNKTION

. AUTOMATISKA FUNKTIONER / JET DEFROST

MATKLASS

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

Observera: För att ändra tiden vid ett senare tillfälle, tryck på och håll den intryckt i minst en sekund när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan. Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

2. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft"). Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.



När ikonen blinkar, vrid på *vredet* för att välja önskad kategori och tryck sedan på mittknappen för att bekräfta. Kategorierna visas på de dekalerna som sitter på luckans inre karm.

VIKT

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



När standardinställningarna visas på displayen och ikonen blinkar, vrid på *vredet* för att ställa in vikten och tryck sedan på mittknappen för att bekräfta.

. MANUELLA FUNKTIONER

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

Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

MIKROVÅGSEFFEKT / TEMPERATUR



När ikonen **W** blinkar på displayen, vrid på *vredet* för att justera inställd effekt och tryck sedan på mittknappen för att bekräfta och ändra nästa inställning (om möjligt).

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

GRILLEFFEKT

Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 1 (låg), 2 (mellan), 3 (hög). Standardvärdet visas mellan två blinkande symboler "- -".




Vrid på *vredet* för att ställa in önskad grillnivå och tryck sedan på mittknappen för att bekräfta.

TIDSLÄNGD




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

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

Observera: Under tillagning kan du justera tillagningstiden genom att vrida på *ratten*; varje gång du trycker på , ökar tillagningstiden med 30 sekunder.

FÖRVÄRMNING

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




När ugnen har uppnått önskad temperatur hörs en ljudsignal och displayen visar "Tillsätt maten".

Observera: Det rekommenderas att inte sätta in maten i ugnen förrän den har nått måltemperaturen.



3. AKTIVERA FUNKTIONEN

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

Varje gång du trycker på knappen  igen förlängs tillagningstiden med ytterligare 30 sekunder (för funktioner som använder mikrovågor) eller 5 minuter (för funktioner som inte använder mikrovågor).

Observera: Du kan trycka på  när som helst för att stoppa funktionen som är aktiv för tillfället.


. JET START

När ugnen är avstängd kan du starta en mikrovågscykel genom att trycka på Start-knappen. Varje ytterligare tryck på knappen  ökar tiden med ytterligare 30 sekunder. Det är t.ex. möjligt att köra en mikrovågsfunktion i 90 sekunder genom att trycka tre gånger på knappen , utan att ens behöva slå på ugnen.


. KNAPLLÅS

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



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

4. PAUS


Om du vill pausa en aktiv funktion, t.ex. för att röra om eller vända maten, behöver du bara öppna luckan. För att starta den igen, stäng luckan och tryck på .

AUTOMATISK PAUS

(RÖR OM ELLER VÄND MATEN)

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




Öppna luckan när ugnen har pausat tillagningen. Utför åtgärden som ugnen uppmanar dig att göra innan du stänger luckan igen och trycker på  för att fortsätta tillagningen.

5. TILLAGNINGSTIDENS SLUT

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



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


. NEDKYLNING

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



När det är färdigt stängs ugnen av automatiskt.

. TANGENTLÅS

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



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Tangentlåset kan även aktiveras medan tillagningen pågår.

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

Använd inte ångtvätt.

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

INRE OCH YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Med jämna mellanrum, eller vid spill, ta bort den roterande glasplattan och sitt stöd för att rengöra ugnens botten för att ta bort alla matrester.
- Aktivera funktionen "MW självrengöring" för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Grillen behöver inte rengöras eftersom den intensiva hettan bränner bort all smuts. Använd denna funktion med jämna mellanrum.

TILLBEHÖR

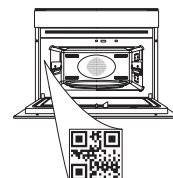
Alla tillbehör kan maskindiskas med undantag av crispplattan. Crispplattan skall rengöras med vatten och ett mildt diskmedel. För envist smuts, gnugga försiktigt med en trasa. Låt alltid crispplattan svalna innan du rengör den.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Vänta tills kylningsprocessen har avslutats.
Displayen visar bokstaven "F" följt av en bokstav eller ett nummer.	Programvarufel.	Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer bokstaven "F".
Knappsatsen fungerar inte som förväntat. Displayen visar en märklig bild.	Knapplåset har aktiverats (se avsnittet Knapplås).	Avaktivera knapplåset genom att följa anvisningarna i avsnittet Knapplås.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp.	Följ denna procedur för att avsluta DEMO-läget: Tryck på °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ i sekvens (totalt 6 tryck). En ljudsignal avges för att bekräfta att åtgärden har lyckats. Klockan blinkar i väntan på inställning av timmen. Nu är ugnen klar att användas.

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

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



Bauknecht



400011716663