

OWNER'S MANUAL



THANK YOU FOR PURCHASING A BAUKNECHT PRODUCT

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

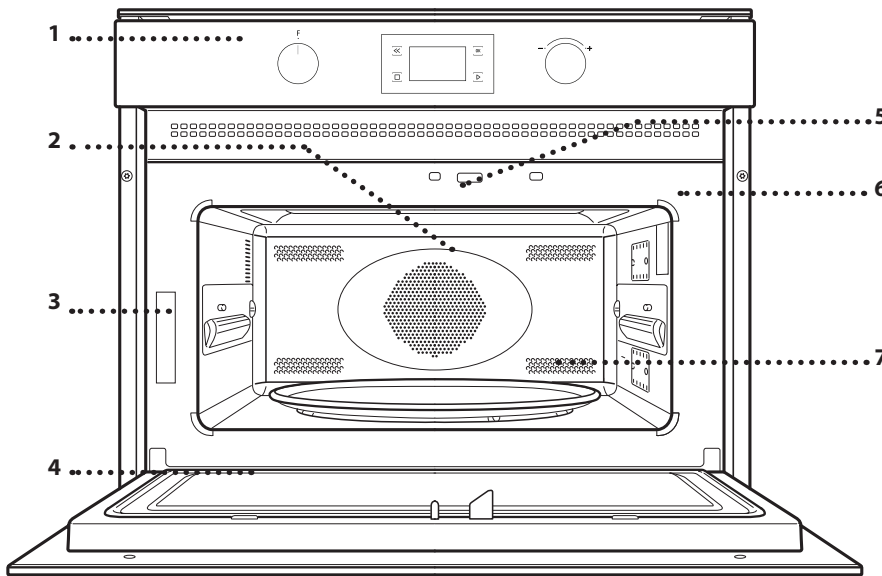


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.bauknecht.eu and following the instructions on the back of this booklet.



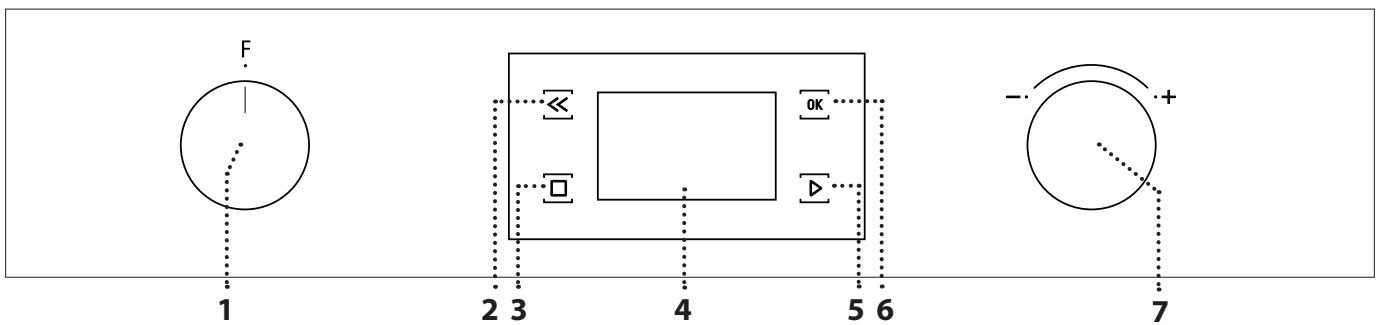
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. BACK

For returning to the previous settings menu.

3. STOP

For interrupting an active function at any time. Press twice to stop the function and put the oven on stand-by.

4. DISPLAY

5. START

For starting functions and confirming settings. When the oven is switched off, it activates the "Jet Start" microwave function.

6. CONFIRM

For confirming a function selection or a set value.

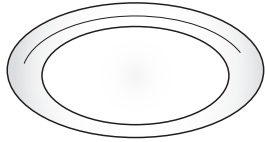
7. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

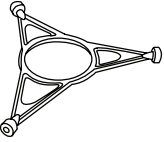
ACCESSORIES

GLASS TURNTABLE



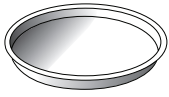
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories.

TURNTABLE SUPPORT



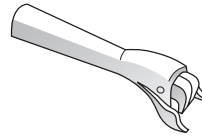
Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support. Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

CRISP PLATE



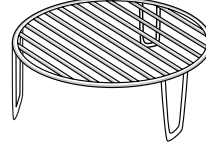
Only for use with the designated function. The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the crisp plate.

HANDLE FOR THE CRISP PLATE



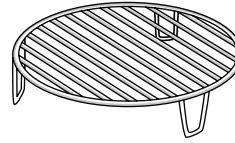
Useful for removing the hot crispplate from the oven.

HIGH WIRE RACK



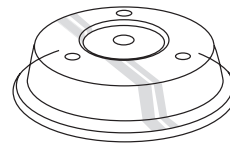
This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish. Place the wire rack on the turntable.

LOW WIRE RACK



This allows a good hot air circulation, to obtain an optimal cooking of your dish. Place the wire rack on the turntable.

COVER (IF SUPPLIED)



Useful for covering containers during microwave cooking and heating. The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used to create two cooking levels.

Not suitable for use with any of the grill functions (including "Crisp").

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

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

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

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

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

FUNCTIONS



MICROWAVES

For quickly cooking and reheating food or beverages.

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



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.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate



GRILL

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

Recommended accessories: high wire rack



GRILL + MW

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

Recommended accessories: high wire rack



TURBO GRILL + MW

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

Recommended accessories: high wire rack



FORCED AIR

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

Recommended accessories: low wire rack



FORCED AIR + MICROWAVE

To prepare oven dishes in a short time.

Recommended accessories: low wire rack



AUTO DEFROST



For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted

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



AUTO - REHEAT / COOK

With this automatic function, 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. Turn the food when prompted.

| CATEGORY | FOOD | WEIGHT |
|---|--|---------------|
|  1 | DINNER PLATE | 250 g - 500 g |
|  2* | FROZEN PORTION | 250 - 500 g |
|  3* | FROZEN LASAGNA | 250 - 500 g |
|  4 | SOUPS | 200 - 800 g |
|  5 | BEVERAGES | 100 - 500 g |
|  6 | BAKED POTATOES (Turn when prompted) | 200 g - 1 kg |
|  7 | FRESH VEGETABLES (Cut into pieces of equal size and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover) | 200 - 800 g |
|  8* | FROZEN VEGETABLES (Turn when prompted. Cover) | 200 - 800 g |
|  9 | CANNED VEGETABLES | 200 - 600 g |
|  10 | POPCORN | 100 g |



AUTO - CRISP / FORCED AIR + MW

Where indicated, the function can only be used in combination with the Crisp plate provided. Turn or stir the food when prompted.

| CATEGORY | FOOD | WEIGHT |
|---|--|----------------|
|  1* | FRENCH FRIES (Spread out in a single layer and sprinkle with salt before cooking) | 200 - 500 g |
|  2* | PIZZA, THIN CRUST | 200 - 500 g |
|  3* | PIZZA, THICK CRUST | 300 - 800 g |
|  4* | CHICKEN WINGS, CHICKEN PIECES (Lightly oil the plate) | 200 - 500 g |
|  5* | FISH FINGERS (Crisp plate must be preheated) | 200 - 500 g |
|  6 | ROAST CHICKEN | 800 g - 1.5 kg |
|  7 | COOKIES | 300 g |
|  8 | WHOLE FISH | 600 g - 1,2 kg |
|  9 | POTATOES GRATIN | 800 g - 2 kg |
|  10 | ROASTBEEF | 800 g - 1,5 kg |

FIRST TIME USE

• SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: The two digits for the hour will flash on the display.



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

Please note: to change the time at a later point, press and hold **OK** for at least 3 seconds while the oven is off and repeat the steps above. You may need to set the time again following lengthy power outages.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Turn the selection knob to select one of the available functions.



2. SET A FUNCTION

. 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 *adjustment knob* to adjust the power setting and then press **OK** to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

In the same way the **°C** icon flashes on the display, turn the *adjustment knob* to adjust the temperature setting and then press **OK** to confirm and continue to alter the settings that follow.

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

DURATION



When the **🕒** icon flashes on the display, turn the *adjustment knob* to set the desired duration. Once the displayed cooking time corresponds with what you desire, press **▶** to confirm and start the function.

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

. AUTOMATIC FUNCTIONS / AUTO DEFROST

CATEGORIES

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 on the display, turn the *adjustment knob* to select the digit that corresponds to the desired category, then press **OK** to confirm.

WEIGHT

To achieve the best results, the automatic functions 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 **g** icon flashes, turn the *adjustment knob* to enter the weight, then press **▶** to confirm and start the function.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

Every time the **▶** button is pressed again, the cooking time will be increased by an additional 30 seconds (only for the manual functions).

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

JET START

When the oven is switched off, press **▶** to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds.

. SAFETY LOCK

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





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

4. PAUSE

For pausing 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 .

It is also possible to temporarily pause cooking by pressing . To resume the cooking process, 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.




When the oven pauses the cooking and "Turn food" or "Stir Food" appear on the display, open the door to turn or stir the food, then close the door and press  to start cooking again.

Please note: after 2 minutes, even if the food has not been turned or stirred, the function will start again automatically.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and "End" will appear on the display to indicate that a cooking function is complete.





For some functions, it is possible to delay cooking while maintaining previously established settings: turn the *adjustment knob* to set a new cooking time, then press .


. TIMER


When the oven is switched off, the display can be used as a timer. The timer does not activate any of the cooking cycles.

To activate the function and set the cooking time you require, turn the adjustment knob.



























Press  to activate the timer. An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time. To make a change to the timer once it has been activated, turn the adjustment knob, then press  to confirm.

To interrupt it or return to the current time display, turn the *adjustment knob* until 0:00 is on the display and press .

Please note: Once the timer has been activated, you can activate a function as well: The timer will continue to count down the selected time automatically without having any effect on the function. To go back to viewing the timer, wait for the function to finish or stop the oven function by pressing  two times.

COOKING TABLE











| FOOD | FUNCTION | PREHEAT | TEMP. (°C) | POWER (W) | DURATION | ACCESSORIES |
|--|---|---------|------------|-----------|----------|---|
| Leavened cakes |  | - | 160 - 180 | - | 30-60 |   |
| |  | - | 160 - 180 | 90 | 25-50 |   |
| Filled pies (cheesecake, strudel, apple tart) |  | Yes | 160-190 | - | 35-70 |   |
| Cookies |  | Yes | 170-180 | - | 10-20 |   |
| Meringues |  | Yes | 100-120 | - | 40-50 |   |
| Rolls |  | Yes | 210-220 | - | 10-12 |   |
| Bread Loaf |  | Yes | 180-200 | - | 30-35 |   |
| Pizza / Pie |  | Yes | 190-220 | - | 20-40 |   |

| | | | | | | |
|---|---|-------|---------|---------|--------|---|
| Pizza (0,4-0,5 Kg) |  | - | - | - | 14-16 |  |
| Savoury pies (vegetable pie, quiche Lorraine) |  | Yes | 180-190 | - | 40-55 |   |
| Quiche lorraine (1-1,2 Kg) |  | - | - | - | 18-20 |  |
| Lasagna / Baked pasta |  | - | - | 350-500 | 15-40 |   |
| Roast lamb / Veal /Roastbeef (1,3-1,5 Kg) |  | - | 170-180 | - | 70-80* |   |
| |  | - | 160-180 | 160 | 50-70* |   |
| Roastbeef - medium (1,3-1,5 Kg) |  | - | 170-180 | - | 40-60* |   |
| Roast Chicken / Rabbit / Duck (whole 1-1,2 Kg) |  | - | 210-220 | - | 50-70* |   |
| |  | - | 210-220 | 350 | 45-60* |   |
| Chicken / Rabbit / Duck (fillets/pieces 0,4-1 Kg) |  | - | - | 350-500 | 20-40* |   |
| |  | - | - | - | 12-18 |  |
| Baked fish (whole) |  | - | - | 160-350 | 20-40 |   |
| Fish fillets / slices |  | Yes | - | - | 15-30* |   |
| Stuffed vegetables (tomatoes, courgette, aubergines...) |  | - | - | 500-650 | 25-50 |   |
| Toast |  | - | - | - | 3-6 |   |
| Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers |  | - | - | - | 20-40* |   |
| Sausages / Hamburger (0,2-1 Kg) |  | Yes** | - | - | 6-16 |  |
| Baked potatoes |  | - | - | 350-500 | 20-40* |   |
| Potatoes wedges (0,3-0,8 Kg) |  | - | - | - | 10-20 |  |
| Baked fruit |  | - | - | 160-350 | 15-25 |   |
| Vegetable gratin |  | - | - | 160-350 | 15-25 |   |
| Fried vegetables (0,3-0,8 Kg) |  | Yes** | - | - | 8-18 |  |

* Turn the food halfway through cooking

** Preheat the Crisp plate for 3-5 minutes

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

| FUNCTIONS | Crisp  | Forced air  | Forced air + MW  | Grill  | Grill + MW  | TurboGrill + MW  |
|-------------|---|---|--|--|---|--|
| ACCESSORIES | Heatproof plate/container suitable for use in microwaves  | High wire rack  | Low wire rack  | Crisp Plate  | | |

CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp 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.
- 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. | Open the door or wait until the cooling process has finished. |
| The display shows the letter "F" followed by a letter or number. | Software fault. | Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". |

PRODUCT FICHE

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

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

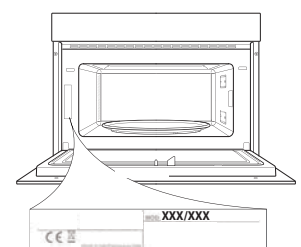
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Download the Use and Care Guide from our website docs.bauknecht.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



KURZ- ANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

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

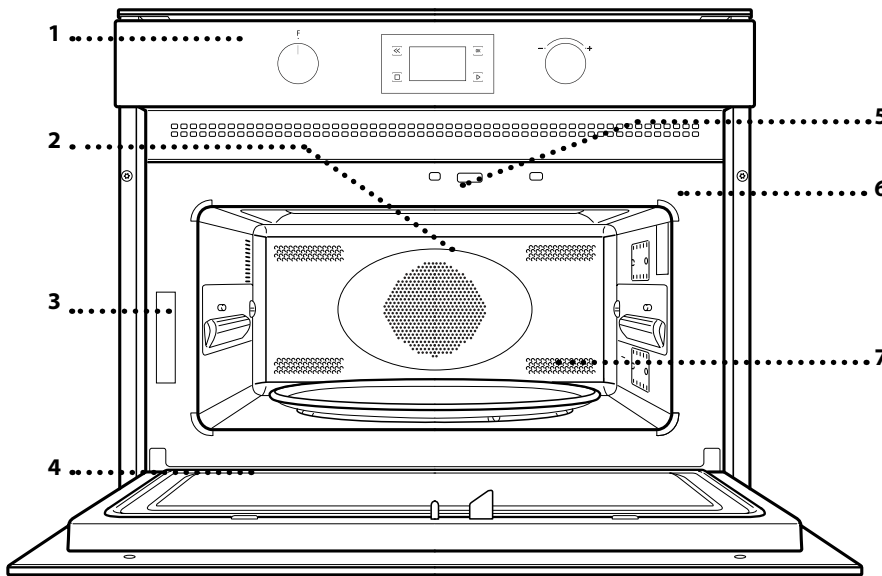


Die Sicherheitshinweise und
Gebrauchsanleitung können auf unserer
Internetseite docs.bauknecht.eu
runtergeladen werden, bitte die Anweisungen
auf der Rückseite des Heftes befolgen.



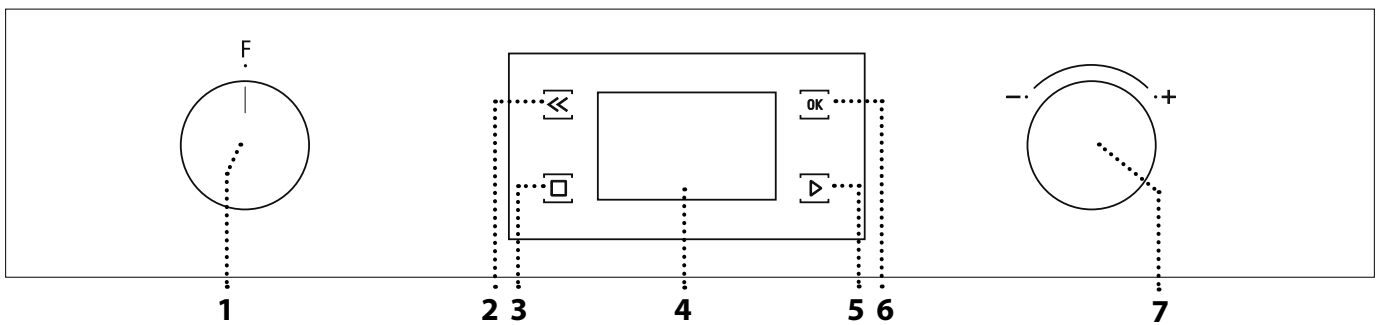
Vor Gebrauch des Geräts die Anweisungen aufmerksam durchlesen

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch
Funktionsauswahl.
Auf 0 drehen, um den Ofen
auszuschalten.

2. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen
Einstellungsmenü.

3. STOP

Um eine aktive Funktion jederzeit zu
unterbrechen. Zweimal drücken, um die
Funktion zu stoppen und den Ofen auf
Standby zu schalten.

4. DISPLAY

5. START

Für den Start von Funktionen und die
Bestätigung von Einstellungen. Bei
ausgeschaltetem Ofen aktiviert diese
Taste die Mikrowellenfunktion „Jet Start“.

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer Funktionsauswahl
oder der Einstellung eines Wertes.

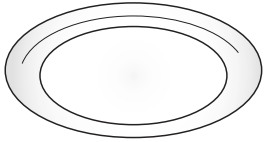
7. EINSTELLKNOPF

Zum Blättern durch die Menüs und zum
Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.

Bitte beachten: Die Bedienknöpfe sind
versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf
mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu
holen.

ZUBEHÖRTEILE

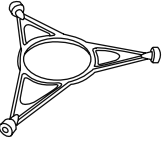
GLASDREHTELLER



Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden.

Der Drehteller muss stets als Bodenplatte für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



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

Auflage stellen.

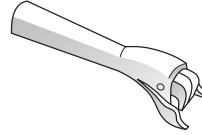
CRISP-PLATTE



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

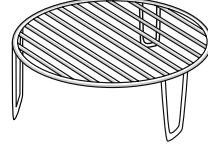
kann in leerem Zustand durch Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Die Speise direkt auf die Crisp-Platte legen.

HALTEGRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



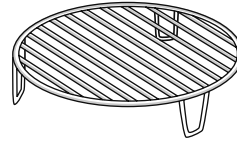
Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

HOHEN ROST



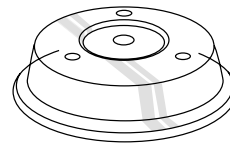
Dadurch kann die Speise, für eine perfekte Bräunung des Gerichts, näher an den Grill gestellt werden. Legen Sie den Grillrost auf den Drehteller.

NIEDRIGEN ROST



Ermöglicht eine gute Luftzirkulation für das optimale Garen Ihrer Speisen. Legen Sie den Grillrost auf den Drehteller.

ABDECKHAUBE (FALLS VORHANDEN)



Nützlich zum Abdecken von Behältern während dem Garen und Erhitzen in der Mikrowelle. Durch die Abdeckung werden Spritzer reduziert und die Speise feucht gehalten; außerdem kann

sie zur Erstellung zweier Garstufen verwendet werden.

Sie eignet sich nicht für die Verwendung von Grillfunktionen (einschließlich der „Crisp-Funktion“).

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

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

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

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

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

FUNKTIONEN



MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

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



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.

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



GRILL

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

Empfohlene Zubehörteile: Hohen Rost



GRILL + MW

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

Empfohlene Zubehörteile: Hohen Rost



TURBOGRILL + MW

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

Empfohlene Zubehörteile: Hohen Rost



HEISSLUFT

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

Empfohlene Zubehörteile: Niedrigen Rost



HEISSLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten.

Empfohlene Zubehörteile: Niedrigen Rost



AUTO DEFROST

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Die Speise muss direkt auf den Glasdrehteller gestellt werden.

Wenden Sie die Speise nach Aufforderung

| KATEGORIE | EMPFOHLENE LEBENSMITTEL | GEWICHT |
|-----------|--|----------------|
| 1* | FLEISCH (Gehacktes, Koteletts, Steaks, Bratenstücke) | 100 g – 2 kg |
| 2* | GEFLÜGEL (ganze Hähnchen, Hähnchenstücke, Hähnchenfilets) | 100 g – 2,5 kg |
| 3* | FISCH (ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets) | 100 g – 1,5 kg |
| 4* | GEMÜSE (Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw.) | 100 g – 1,5 kg |
| 5* | BROT (Brotlaib, Teegebäck, Brötchen) | 100 g – 1 kg |



AUTO - REHEAT / COOK

Bei der Automatikfunktion einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

| KATEGORIE | SPEISE | GEWICHT |
|---|--|---------------|
|  1 | SPEISETELLER | 250 g - 500 g |
|  2* | GEFRORENE PORTIONEN | 250 - 500 g |
|  3* | TIEFGEFR. LASAGNE | 250 - 500 g |
|  4 | SUPPEN | 200 - 800 g |
|  5 | GETRÄNKE | 100-500 g |
|  6 | OFENKARTOFFELN (Drehen, nach Aufforderung) | 200 g - 1 kg |
|  7 | FRISCHES GEMÜSE (In gleich große Stücke schneiden und 2 bis 4 Teelöffel Wasser hinzufügen. Abdeckhaube) | 200 - 800 g |
|  8* | TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE (Drehen, nach Aufforderung. Abdeckhaube) | 200 - 800 g |
|  9 | DOSEN GEMÜSE | 200 - 600 g |
|  10 | POPCORN | 100 g |



AUTO - CRISP / HEISSLUFT + MW

Wo angegeben, kann die Funktion nur in Verbindung mit der Crisp-Platte verbunden werden. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

| KATEGORIE | SPEISE | GEWICHT |
|---|---|----------------|
|  1* | POMMES FRITES (gleichmäßig verteilen und vor dem Garen mit Salz bestreuen) | 200 - 500 g |
|  2* | PIZZA, DÜNNER BODEN | 200 - 500 g |
|  3* | PIZZA, DICKER BODEN | 300 - 800 g |
|  4* | HÜHNERFLÜGEL, HÄHNCHENSTÜCKE (Die Platte leicht einfetten) | 200-500 g |
|  5* | FISCHSTÄBCHEN (Crisp-Platte muss vorgeheizt sein) | 200 - 500 g |
|  6 | BRATHÄHNCHEN | 800 g - 1,5 kg |
|  7 | PLÄTZCHEN | 300 g |
|  8 | GANZER FISCH | 600 g - 1,2 kg |
|  9 | KARTOFFELGRATIN | 800 g - 2 kg |
|  10 | ROASTBEEF | 800 g - 1,5 kg |


ERSTER GEBRAUCH

• EINSTELLEN DER ZEIT

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und mit **OK** bestätigen. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und mit **OK** bestätigen.

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt,  für mindestens 3 Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.

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

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Den Auswahlknopf drehen, um eine dieser Funktionen auszuwählen.



2. EINE FUNKTION EINSTELLEN

. 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 Einstellknopf drehen, um die Leistungsstufe zu ändern; dann mit **OK** bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

Wenn das Symbol **°C** auf dem Display blinkt, den Einstellknopf drehen, um die Temperatur zu ändern; dann mit **OK** bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

Bitte beachten: Wenn die Funktion aktiviert wurde, kann die Leistung geändert werden durch zweimaliges Drücken von **<<**, um das Menü der Leistungsstufen aufzurufen, dann den **Einstellknopf** drehen, um die Einstellung zu ändern.

DAUER



Wenn das Symbol **🕒** auf dem Display blinkt, den Einstellknopf drehen, um die gewünschte Dauer einzustellen.

Sobald die angezeigte Garzeit mit der gewünschten übereinstimmt, **▷** zur Bestätigung drücken und die Funktion starten.

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

. AUTOMATIKFUNKTIONEN / AUTOMATISCHE AUFTAUFUNKTION

KATEGORIEN

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



Wenn das Symbol **||** auf dem Display blinkt, den **Einstellknopf** drehen, um die Ziffer auszuwählen, die mit der gewünschten Kategorie übereinstimmt, dann mit **OK** bestätigen.

GEWICHT

Um beste Ergebnisse zu erreichen, müssen Sie für die Automatikfunktionen 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 Standardeinstellung auf dem Display erscheint und das **g** Symbol blinkt, den **Einstellknopf** drehen, um das Gewicht einzugeben, dann mit **▷** bestätigen und die Funktion starten.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

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

Bei jedem erneuten Tastendruck der Taste **▷**, wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden erhöht (nur für die manuellen Funktionen).

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

JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen, **▷** zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (900 W) für 30 Sekunden drücken.

. SICHERHEITSSPERRE


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





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

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


Das Garen kann auch zeitweise unterbrochen werden durch Drücken von . Um den Kochvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie .

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.




Wenn der Ofen das Garen unterbricht und "Turn food" (Gargut wenden) oder "Stir Food" (Gargut rühren) auf dem Display erscheint, die Tür öffnen, um die Speise zu wenden oder umzurühren, dann die Tür schließen und  drücken, um das Garen wieder zu starten.

Bitte beachten: nach 2 Minuten, selbst wenn die Speise nicht gewendet oder umgerührt wurde, startet die Funktion automatisch erneut.

5. ENDE DES GARVORGANGS

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





Bei einigen Funktionen kann das Garen verzögert werden während die zuvor eingestellten Einstellungen erhalten bleiben: den *Einstellknopf* drehen, um eine neue Garzeit einzustellen, dann  drücken.


.TIMER


Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Der Timer aktiviert keinen Garzyklus.

Um die Funktion einzuschalten und die gewünschte Garzeit einzustellen, den *Einstellknopf* drehen.







































































 zur Aktivierung des Timers drücken. Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat. Um Änderungen an dem Timer vorzunehmen, nachdem er aktiviert wurde, den *Einstellknopf* drehen, dann mit  bestätigen.

Um dies zu unterbrechen oder zu der aktuellen Zeitanzeige zurückzugelangen, den *Einstellknopf* bis 0:00 auf dem Display erscheint drehen und  drücken

Bitte beachten: Sobald der Timer aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion aktivieren: Der Timer zählt automatisch die ausgewählte Zeit weiter runter, ohne die Funktion zu beeinflussen. Um zurück zur Ansicht des Timers zu gehen, abwarten, bis die Ofenfunktion beendet ist oder die Funktion ausschalten durch zweimaliges Drücken von .

GARTABELLE











| SPEISE | FUNKTION | VORHEIZEN | TEMP. (°C) | LEISTUNGSSTUFE (W) | DAUER | ZUBEHÖRTEILE |
|--|---|-----------|------------|--------------------|---------|---|
| Hefekuchen |  | - | 160 - 180 | - | 30-60 |   |
| |  | - | 160 - 180 | 90 | 25-50 |   |
| Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen) |  | Ja | 160 - 190 | - | 35 - 70 |   |
| Kekse |  | Ja | 170-180 | - | 10-20 |   |
| Meringen |  | Ja | 100-120 | - | 40-50 |   |
| Brötchen |  | Ja | 210-220 | - | 10-12 |   |
| Brotlaib |  | Ja | 180-200 | - | 30-35 |   |
| Pizza / Quiche |  | Ja | 190-220 | - | 20-40 |   |

| | | | | | | |
|--|---|------|-----------|-----------|----------|---|
| Pizza (0,4 – 0,5 kg) |  | – | – | – | 14 – 16 |  |
| Salzgebackenes (Gemüsetorte, Quiche Lorraine) |  | Ja | 180 – 190 | – | 40 – 55 |  |
| Quiche Lorraine (1 – 1,2 kg) |  | – | – | – | 18 – 20 |  |
| Lasagne / Überbackene Nudelgerichte |  | – | – | 350 – 500 | 15 – 40 |  |
| Lammbraten/Kalbsbraten/ Roastbeef (1,3 – 1,5 kg) |  | – | 170 – 180 | – | 70 – 80* |  |
| |  | – | 160-180 | 160 | 50-70* |  |
| Roastbeef – Medium (1,3 – 1,5 kg) |  | – | 170 – 180 | – | 40 – 60* |  |
| Brathähnchen/Kaninchen/Ente (ganz 1 – 1,2 kg) |  | – | 210 – 220 | – | 50 – 70* |  |
| |  | – | 210-220 | 350 | 45-60* |  |
| Hähnchen / Kaninchen / Ente (Filets/Stücke 0,4 – 1 kg) |  | – | – | 350 – 500 | 20 – 40* |  |
| |  | – | – | – | 12 – 18 |  |
| Gebackener Fisch (ganz) |  | – | – | 160 – 350 | 20 – 40 |  |
| Fischfilets/Scheiben |  | Ja | – | – | 15-30* |  |
| Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen...) |  | – | – | 500 – 650 | 25 – 50 |  |
| Toast |  | – | – | – | 3-6 |  |
| Bratwürste / Kebab / Rippchen / Hamburger |  | – | – | – | 20-40* |  |
| Bratwurst/Hamburger (0,2 – 1 kg) |  | Ja** | – | – | 6 – 16 |  |
| Ofenkartoffeln |  | – | – | 350-500 | 20-40* |  |
| Kartoffelecken (0,3 – 0,8 kg) |  | – | – | – | 10 – 20 |  |
| Backobst |  | – | – | 160-350 | 15-25 |  |
| Gemüsegratin |  | – | – | 160-350 | 15-25 |  |
| Gebratenes Gemüse (0,3 g – 0,8 kg) |  | Ja** | – | – | 8 – 18 |  |

* Die Speise nach halber Garzeit wenden

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

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Die Gebrauchsanleitung mit der Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350 zusammengestellt wurden, auf docs.bauknecht.eu herunterladen.

| FUNKTIONEN | Crisp  | Heissluft  | Heißluft + MW  | Grill  | Grill + MW  | Turbogrill + MW  |
|--------------|--|--|--|---|---|--|
| ZUBEHÖRTEILE | Hitzebeständige Platte/geeigneter Behälter für die Verwendung in Mikrowellen  | | Hohen Rost  | Niedrigen Rost  | Crisp-Platte  | |

REINIGUNG

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 Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- In regelmäßigen Abständen oder beim Verschütten von Speisen, den Drehteller und seine Auflage zur Reinigung des Gerätebodens abnehmen und alle Speiserückstände entfernen.
- Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt. Diese Funktion regelmäßig verwenden.

ZUBEHÖRTEILE

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

LÖSEN VON PROBLEMEN

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfemaßnahme |
|--|--|---|
| Der Ofen funktioniert nicht. | Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung. | Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. |
| Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche. | Kühlgebläse aktiv. | Die Tür öffnen und warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist. |
| Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einem Buchstaben oder einer Nummer an. | Softwarefehler. | Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die auf den Buchstaben „F“ folgt. |

TECHNISCHE DATEN

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

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

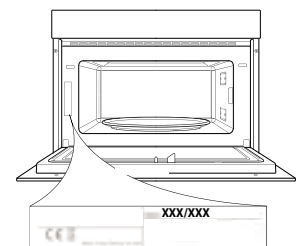
Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.bauknecht.eu runterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), unter Angabe des Handelscode für das Produkt.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

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

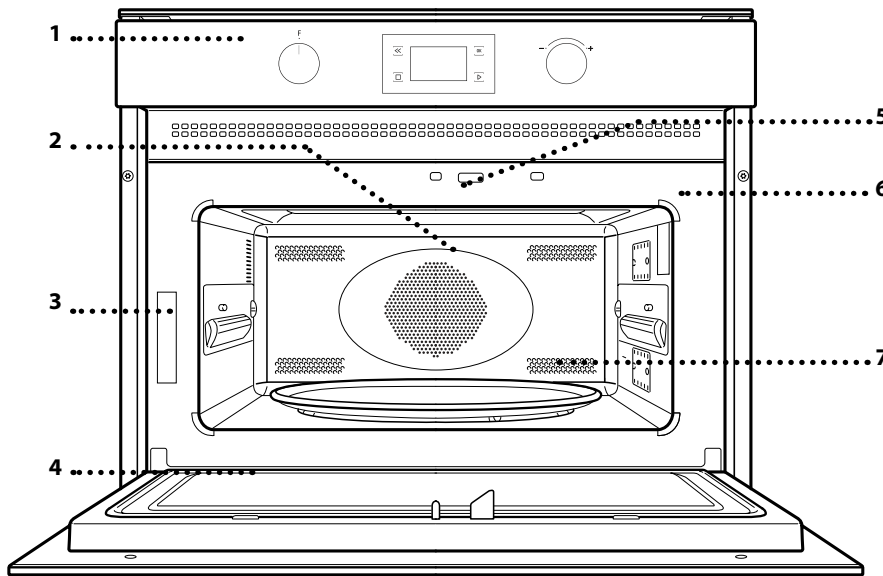


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.bauknecht.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



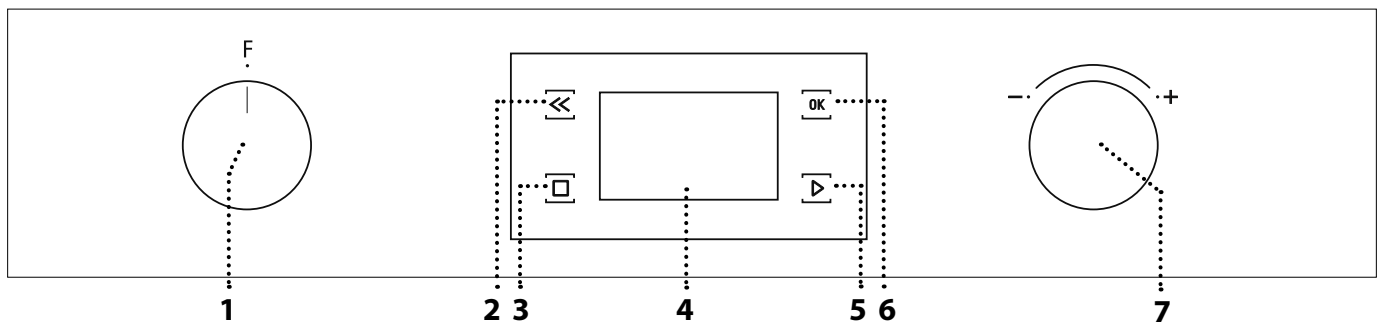
Lire attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

2. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

3. ARRÊT

Pour interrompre une fonction en cours à tout moment. Appuyez deux fois pour interrompre la fonction et placer le four en attente.

4. ÉCRAN

5. DÉBUT

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages. Lorsque le four est éteint, elle lance la fonction « **Jet Start** » du four à micro-ondes.

6. CONFIRMER

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

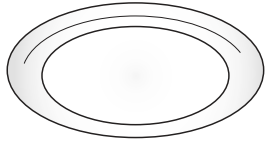
7. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

Veillez noter : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

ACCESSOIRES

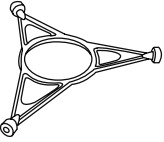
PLAQUE TOURNANTE EN VERRE



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

toujours être utilisée comme base pour les autres récipients ou accessoires.

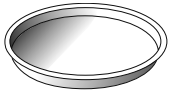
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



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

d'autres accessoires sur le support

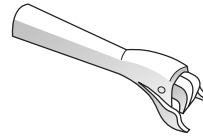
PLAT CRISP



Utiliser seulement avec la fonction correspondante.

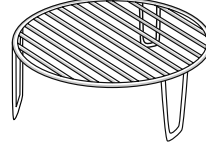
Le plat Crisp doit être placé au centre de la plaque tournante en verre, et peut être préchauffé lorsqu'il est vide en utilisant la fonction spéciale prévue à cet effet. Placez les aliments directement sur le plat crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



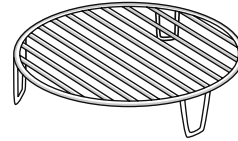
Utilisée pour retirer le plat crisp chaud du four.

GRILLE SUPÉRIEURE



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

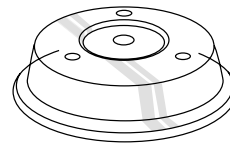
GRILLE INFÉRIEURE



Cela permet une bonne circulation de l'air chaud pour obtenir une cuisson parfaite de votre plat.

Placez la grille métallique sur la plaque tournante.

COUVERCLE (SELON LE MODÈLE)



Utile pour couvrir les récipients lorsque vous utilisez le four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des aliments. Le couvercle réduit les éclaboussures, garde les aliments tendres, et peut

aussi être utilisé pour créer un deuxième niveau de cuisson.

Ne pas l'utiliser avec les fonctions Gril (incluant « Crisp Dynamic »).

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle.

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

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

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

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

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

FONCTIONS



MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

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



CRISP

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

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp



GRIL

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

Accessoires recommandés : grille supérieure



GRILL + MO

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

Accessoires recommandés : grille supérieure



TURBO GRIL + MO

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

Accessoires recommandés : grille supérieure



CHALEUR PULSÉE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou d'autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments.

Accessoires recommandés : grille inférieure



CHALEUR PULSÉE + MO






Pour préparer des plats en peu de temps.

Accessoires recommandés : grille inférieure



AUTO DEFROST

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

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



AUTO - REHEAT / COOK











Avec les fonctions automatiques, simplement sélectionnez le type et le poids, ou la quantité d'aliments, pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

| CATÉGORIE | ALIMENTS | POIDS |
|---|---|---------------|
|  1 | ASSIETTE À DÎNER | 250 g - 500 g |
|  2* | PLAT SURGELÉ | 250 - 500 g |
|  3* | LASAGNES SURGELÉES | 250 - 500 g |
|  4 | SOUPES | 200 - 800 g |
|  5 | BOISSONS | 100 - 500 g |
|  6 | POMMES DE TERRE AU FOUR (Tournez lorsque vous y êtes invité) | 200 g - 1 kg |
|  7 | LÉGUMES FRAIS (Coupez en morceaux de taille identique et ajoutez 2 à 4 cuillères à table d'eau. Couvrir) | 200 - 800 g |
|  8* | LÉGUMES SURGELÉS (Tournez lorsque vous y êtes invité. Couvrir) | 200 - 800 g |
|  9 | LÉGUMES EN CONSERVE | 200 - 600 g |
|  10 | POPCORN | 100 g |



AUTO - CRISP / CHALEUR PULSÉE+ MO

Lors qu'indiqué, la fonction peut seulement être utilisée avec le plat Crisp qui est fourni. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.



| CATÉGORIE | ALIMENTS | POIDS |
|---|---|----------------|
|  1* | FRITES (étendre en une seule couche et saupoudrer de sel avant de les faire cuire) | 200 - 500 g |
|  2* | PIZZA, PÂTE FINE | 200 - 500 g |
|  3* | PIZZA, CROÛTE ÉPAISSE | 300 - 800 g |
|  4* | AILES DE POULET, MORCEAUX DE POULET (Huilez légèrement le plat) | 200 - 500 g |
|  5* | BÂTONNETS DE POISSON (Le plat Crisp doit être préchauffé) | 200 - 500 g |
|  6 | POULET RÔTI | 800 g - 1,5 kg |
|  7 | COOKIES | 300 g |
|  8 | POISSON ENTIER | 600 g - 1,2 kg |
|  9 | GRATIN DE POMMES DE TERRE | 800 g - 2 kg |
|  10 | RÔTI DE BOEUF | 800 g - 1,5 kg |


PREMIÈRE UTILISATION

• RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



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

Veillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  pour au moins 3 seconde alors que le four est éteint et répétez les étapes décrites plus haut. Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner une des fonctions disponibles.



2. RÉGLAGE D'UNE FONCTION

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

De la même façon, le voyant **°C** clignote à l'écran, tournez le bouton pour ajuster la température et appuyez ensuite sur **OK** 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 deux fois sur **⏪** pour accéder au menu des réglages, puis en tournant le *bouton de réglage* pour modifier le réglage.

DURÉE



Lorsque le voyant **🕒** clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour régler la durée désirée. Une fois que le temps de cuisson désiré est affiché, appuyez sur **▶** pour confirmer et lancer la fonction.

Veillez noter: 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.

. FONCTIONS AUTOMATIQUES / DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

CATÉGORIES

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



Lorsque le voyant **1** clignote à l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner le numéro de la catégorie désirée et appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.

POIDS

Pour obtenir les meilleurs résultats, vous devez indiquer le poids des aliments pour les fonctions automatiques en choisissant parmi les paramètres par défaut : le four calculera la durée idéale de fonctionnement de la fonction pour chaque catégorie d'aliment.



Lorsque le réglage par défaut apparaît à l'écran et que le voyant **g** clignote, tournez le *bouton de réglage* pour insérer le poids, appuyez ensuite sur **▶** pour confirmer et lancer la fonction.

3. ACTIVER LA FONCTION

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

Chaque fois que vous appuyez sur la touche **▶**, la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires (seulement pour les fonctions manuelles).

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

JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur **▶** pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (900 W) pour 30 secondes.

. VERROU DE SÉCURITÉ


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





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

4. PAUSE

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


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

Il est aussi possible d'interrompre temporairement la cuisson en appuyant . Pour retourner au processus de cuisson, fermez la porte et appuyez sur .

PAUSE AUTOMATIQUE (AGITER OU TOURNER L'ALIMENT)

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

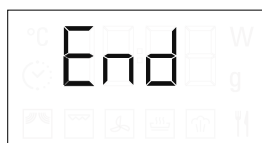



Lorsque le four interrompt la cuisson, « Turn Food » (tournez les aliments) ou « Stir Food » (Agiter les aliments) apparaît à l'écran; ouvrez la porte pour tourner ou brasser les aliments, fermez ensuite la porte et appuyez sur  pour relancer la cuisson.

Veuillez noter: après deux minutes, même si les aliments n'ont pas été tournés ou brassés, la fonction démarre de nouveau automatiquement.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et le mot « End » apparaît à l'écran lorsque la cuisson est terminée.





Pour certaines fonctions, il est possible de différer la cuisson tout en maintenant les réglages déjà déterminés: tournez le *bouton de réglage* pour régler le nouveau temps de cuisson, appuyez ensuite sur .


. TIMER

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.

Pour lancer la fonction et régler le temps de cuisson, vous devez tourner le bouton de réglage.



Appuyez sur  pour lancer la minuterie. un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours. Pour modifier la minuterie une fois quelle est active, tournez le bouton de réglage et appuyez ensuite sur  pour confirmer

Pour l'interrompre ou retourner à l'affichage de l'heure, tournez le *bouton de réglage* pour afficher 0:00 à l'écran et appuyez sur .






















































































Veuillez noter: Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi utiliser une fonction : La minuterie va continuer son compte à rebours automatiquement, sans conséquence sur la fonction. Pour afficher la minuterie de nouveau, attendez la fin de la fonction ou interrompez la fonction du four en appuyant sur .


TABLEAU DE CUISSON











| ALIMENTS | FONCTION | PRÉCHAUF-FER | TEMP. (°C) | PUISSANCE (W) | DURÉE | ACCESSOIRES |
|---|---|--------------|------------|---------------|-------|---|
| Gâteaux à pâte levée |  | - | 160 - 180 | - | 30-60 |   |
| |  | - | 160 - 180 | 90 | 25-50 |   |
| Tourtes fourrées (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes) |  | Oui | 160-190 | - | 35-70 |   |
| Biscuits |  | Oui | 170-180 | - | 10-20 |   |
| Meringues |  | Oui | 100-120 | - | 40-50 |   |
| Petits pains |  | Oui | 210-220 | - | 10-12 |   |
| Pain |  | Oui | 180-200 | - | 30-35 |   |
| Pizza / Tarte |  | Oui | 190-220 | - | 20-40 |   |

| | | | | | | |
|---|---|-------|---------|---------|--------|---|
| Pizza (0,4 - 0,5 kg) |  | - | - | - | 14-16 |  |
| Tartes salées (tarte aux légumes, quiche lorraine) |  | Oui | 180-190 | - | 40-55 |   |
| Quiche lorraine (1 - 1,2 kg) |  | - | - | - | 18-20 |  |
| Lasagnes/pâtes au four |  | - | - | 350-500 | 15-40 |   |
| Agneau rôti / de veau / rôti de boeuf (1,3 -1,5 kg) |  | - | 170-180 | - | 70-80* |   |
| |  | - | 160-180 | 160 | 50-70* |   |
| Rôti de boeuf - à point (1,3 - 1,5 Kg) |  | - | 170-180 | - | 40-60* |   |
| Poulet rôti/lapin/canard (entier 1 - 1,2 Kg) |  | - | 210-220 | - | 50-70* |   |
| |  | - | 210-220 | 350 | 45-60* |   |
| Poulet / Lapin / Canard (filets/pièces 0,4 - 1 Kg) |  | - | - | 350-500 | 20-40* |   |
| |  | - | - | - | 12-18 |  |
| Poisson au four (entier) |  | - | - | 160-350 | 20-40 |   |
| Filets/tranches de poisson |  | Oui | - | - | 15-30* |   |
| Légumes farcis (tomates, courgette, aubergines...) |  | - | - | 500-650 | 25-50 |   |
| Toast |  | - | - | - | 3-6 |   |
| Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers |  | - | - | - | 20-40* |   |
| Saucisses / hamburgers (0,2 - 1 kg) |  | Oui** | - | - | 6-16 |  |
| Pommes de terre au four |  | - | - | 350-500 | 20-40* |   |
| Pommes de terre en quartiers (0,3 - 0,8 Kg) |  | - | - | - | 10-20 |  |
| Fruits cuits |  | - | - | 160-350 | 15-25 |   |
| Légumes gratinés |  | - | - | 160-350 | 15-25 |   |
| Légumes frits (0,3 - 0,8 kg) |  | Oui** | - | - | 8-18 |  |

* Retournez l'aliment à mi-cuisson

** Préchauffez le plat Crisp de 3 à 5 minutes

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

| FONCTIONS | Crisp  | Chaleur pulsée  | Chaleur pulsée + MO  | Grill  | Gril + Micro-ondes  | Turbo gril + MO  |
|-------------|---|--|--|---|---|--|
| ACCESSOIRES | Plat résistant à la chaleur/récipient allant au four à micro-ondes  | Grille supérieure  | Grille inférieure  | Plat Crisp  | | |

NETTOYAGE

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

N'utilisez pas de nettoyeur à 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 dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté. Utilisez cette fonction de façon régulière.

ACCESSOIRES

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

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. | Le ventilateur fonctionne. | Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé. |
| L'écran affiche la lettre « F » suivie d'une lettre ou d'un chiffre. | Erreur de logiciel. | Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. |

FICHE TECHNIQUE

📄 La fiche technique de l'appareil comprenant les taux d'efficacité énergétique peut être téléchargée sur le site Web docs.bauknecht.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

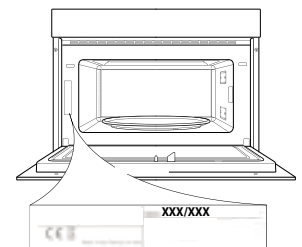
> 📄 Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.bauknecht.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



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

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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



PÄIVITÄISKÄYTÖN VIITE- OPAS



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT BAUKNECHT-TUOTTEEN

Täydemmän avun ja tuen saamiseksi rekisteröi tuotteesi sivustolla www.bauknecht.eu/register

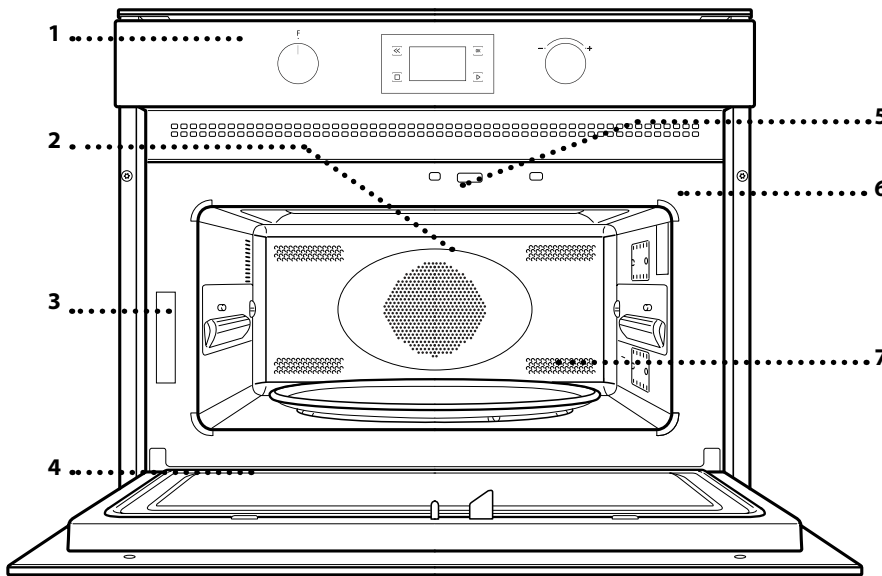


Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-oppaan osoitteesta docs.bauknecht.eu ja noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.



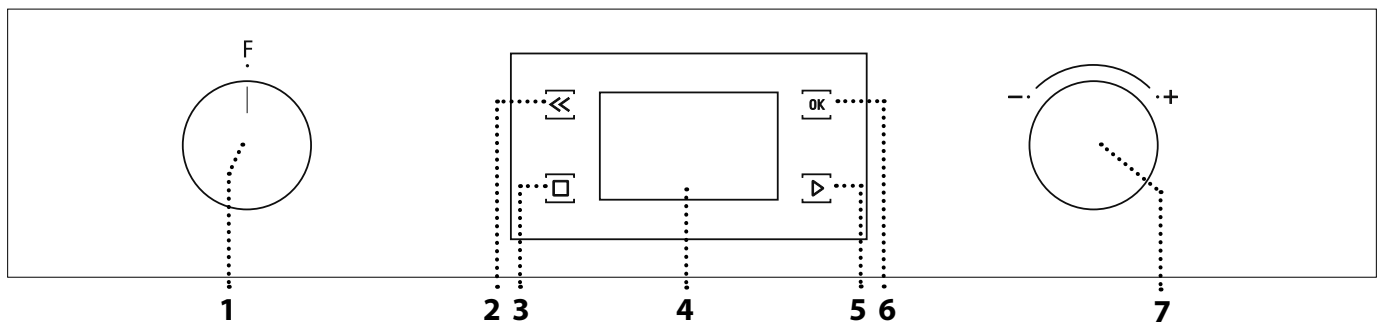
Lue terveyst- ja turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä

TUOTTEEN KUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
3. Tunnistekilpi (älä poista)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. Pyörivä lautanen

KÄYTTÖPANEELI



1. VALINTANUPPI

Kytke uunin päälle valitsemalla toiminnon.
0 -asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. TAKAISIN

Palaa edelliseen asetusvalikkoon.

3. STOP

Keskeyttää käynnissä olevan toiminnon milloin tahansa. Jos

painiketta painetaan kaksi kertaa, toiminto keskeytyy ja uuni menee valmiustilaan.

4. NÄYTTÖ

5. KÄYNNISTYS

Käytetään toimintojen käynnistämiseen sekä asetusten vahvistamiseen. Kun uuni on kytketty pois päältä, se käynnistää "Jet Start" -toiminnolla mikroaaltouunin.

6. VAHVISTUS

Vahvista valittu toiminto tai asetettu arvo.

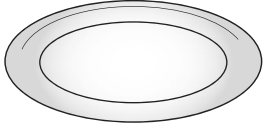
7. SÄÄTÖNUPPI

Nupilla selataan valikoita ja tehdään sekä muutetaan asetuksia.

Huomaa: Valitsimet ovat upotettuja. Valitsin nousee ylös käyttöpaneelista, kun painat sitä keskeltä.

VARUSTEET

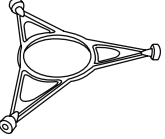
LASIALUSTA



Tukeensa asetettua pyörivää lautasta voidaan käyttää kaikkien kypsennysmenetelmien kanssa.

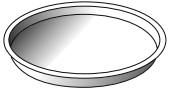
Pyörivää lautasta on käytettävä aina aluslautasena muille astioille ja lisävarusteille.

PYÖRIVÄN LAUTASEN TUKE



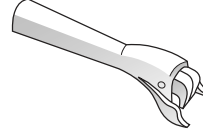
Käytä tukea ainoastaan lasilautaselle. Älä aseta tuen päälle muita varusteita. Käytä tukea ainoastaan lasilautaselle. Älä aseta tuen päälle muita varusteita

CRISP-ALUSTA



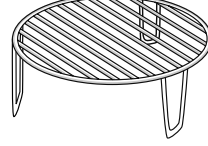
Saa käyttää ainoastaan sille tarkoitettun toiminnon kanssa. Crisp-alusta on laitettava aina pyörivän lautaseen keskelle ja se voidaan esilämmittää tyhjänä käyttämällä tähän tarkoitukseen tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle.

CRISP-ALUSTAN KAHVA



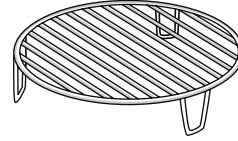
Sen avulla kuuma crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.

KORKEA RITILÄ



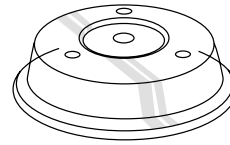
Tämän ansiosta voit asettaa ruoan lähemmäksi grilliä, jolloin se ruskistuu paremmin. Aseta ritilä pyörivälle alustalle.

MATALA RITILÄ



Tämän avulla saavutetaan hyvä kuuman ilman kierto, jolloin ruoka kypsentyy parhaalla mahdollisella tavalla. Aseta ritilä pyörivälle alustalle.

KUPU (MALLIKOHTAINEN)



Käytetään astioiden peittämiseen mikroaaltokypsennyksen ja -lämmittämisen aikana. Kupu vähentää roiskeita, säilyttää ruuan kosteuden ja lisäksi sen avulla voidaan luoda kaksi kypsennystasoa. Ei sovi yhteen minkään grillitoiminnon kanssa (mukaan lukien "Crisp").

Lisävarusteiden määrä saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen. Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

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

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

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

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

TOIMINNOT



MIKROAALTO

Kypsentää ja lämmittää ruoat ja juomat nopeasti.

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



CRISP-TOIMINTO

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

Tarvittavat varusteet: Crisp-alusta ja Crisp-alustan kahva



GRILLI

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

Suosittelvat varusteet: kypsennysalustaa



GRILLI + MIKROAALLOT

Kypsennä ja gratinoidu ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalto- ja grillitoiminnot.

Suosittelvat varusteet: kypsennysalustaa



TURBO GRILL + MW (TURBOGRILLI + MA)

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

Suosittelvat varusteet: kypsennysalustaa



KIERTOILMA

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

Suosittelvat varusteet: matala ritilä



KIERTOILMA + MIKROAALLOT

Valmista ruuat nopeasti.

Suosittelvat varusteet: matala ritilä



AUTOMAATTINEN SULATUS

Monien erityyppisten ruokien pikaiseen sulattamiseen yksinkertaisesti ilmoittamalla niiden paino. Ruoka on laitettava suoraan lasiselle pyörivälle lautaselle.

Käännä ruokaa kehotettaessa

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



AUTO - KUUMENNUS / KYPSENNYS











Tätä automaattitoimintoa varten valitaan yksinkertaisesti elintarvikkeiden tyyppi ja paino tai määrä parhaan mahdollisen tuloksen saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti parhaat asetukset ja vaihtaa niitä edelleen kypsytymisen edistyessä. Käännä ruokaa kehotettaessa.

| LUOKKA | RUOKA | PAINO |
|---|---|---------------|
|  1 | LAUTANEN | 250 g - 500 g |
|  2* | PAKASTEANNOS | 250 - 500 g |
|  3* | PAKASTELASAGNE | 250 - 500 g |
|  4 | KEITOT | 200 - 800 g |
|  5 | JUOMAT | 100 - 500 g |
|  6 | PAISTETUT PERUNAT (Käännä kehotettaessa) | 200 g - 1 kg |
|  7 | TUOREET VIHANNEKSET (Leikkaa samankokoisiksi paloiksi ja lisää 2 - 4 ruokalusikallista vettä. Peitä) | 200 - 800 g |
|  8* | PAKASTEVIHANNEKSET (Käännä kehotettaessa. Peitä) | 200 - 800 g |
|  9 | TÖLKKIVIHANNEKSET | 200 - 600 g |
|  10 | POPCORN | 100 g |



AUTO - RAPEUTUS / KIERTOILMA + MIKRO

Jos näin on ilmoitettu, toimintoa voidaan käyttää ainoastaan toimitetun Crisp-alustan kanssa. Käännä tai sekoita ruokaa kehotettaessa.

| LUOKKA | RUOKA | PAINO |
|---|---|----------------|
|  1* | RANSKALAISET PERUNAT (Levitä yhtenä ainoana kerroksena ja ripottele suolaa päälle ennen kypsennystä) | 200 - 500 g |
|  2* | PIZZA, OHUTPOHJAINEN | 200 - 500 g |
|  3* | PIZZA, PAKSUPOHJAINEN | 300 - 800 g |
|  4* | BROILERIN SIIVET, BROILERIN PALAT (Öljyä alusta kevyesti) | 200 - 500 g |
|  5* | KALAPUIKOT (Crisp-alusta tulee esilämmittää) | 200 - 500 g |
|  6 | GRILL. BROILERI | 800 g - 1,5 kg |
|  7 | PIKKULEIVÄT | 300 g |
|  8 | KOKONAINEN KALA | 600 g - 1,2 kg |
|  9 | PERUNAGRATIINI | 800 g - 2 kg |
|  10 | PAAHTOPAISTI | 800 g - 1,5 kg |

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

. ASETA AIKA

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset: Näytössä vilkkuu kaksi tuntia tarkoittavaa numeroa.



Aseta tunnit *säätönuppia* käntämällä ja vahvasta painamalla . Kaksi minuutteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta tunnit *säätönuppia* käntämällä ja vahvasta painamalla .

Huomaa: jos haluat vaihtaa kellonajan myöhemmin, paina ja pidä sitä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan uunin ollessa sammutettuna ja toista yllä olevat vaiheet. Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

1. VALITSE TOIMINTO

Kun uuni on sammutettuna, ainoastaan aika näkyy näytöllä. Valitse yksi käytettävissä olevista toiminnoista kääntämällä valintanuppia.




2. ASETA TOIMINTO



. MANUAALISET TOIMINNOT


Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

MIKROAALTOTEHO / LÄMPÖTILA





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


Samalla tavoin  -kuvake vilkkuu näytöllä, säädä lämpötilan asetus kääntämällä säätönuppia ja vahvista sitten painamalla , minkä jälkeen voit jatkaa vaihtamalla seuraavat asetukset.

Huomaa: kun toiminto on aktivoitu, tehoa voidaan muuttaa painamalla kaksi kertaa , joka avaa tehon asetusvalikon, ja kääntämällä sitten *säätönuppia*, mikä muuttaa asetuksen.

KESTO



Kun  -kuvake vilkkuu näytöllä, voit asettaa halutun kestoajan kääntämällä säätönuppia. Kun näytöllä on haluamasi kypsennysaika, vahvista painamalla  ja käynnistä toiminto.



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

. AUTOMAATTISET TOIMINNOT / AUTOMAATTINEN SULATUS

RYHMÄT

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




Kun näytöllä vilkkuu  -kuvake, valitse haluamaasi ryhmää vastaava merkki kääntämällä *säätönuppia* ja vahvista sitten painamalla .


PAINO


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



Kun näytölle tulee esiin oletusasetus ja g -kuvake vilkkuu, ilmoita paino *säätönuppia* kääntämällä ja vahvista sitten painamalla , jolloin toiminto käynnistyy.


3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .

Joka kerta kun painiketta  painetaan uudelleen, kypsennysaika lisätään vielä 30 sekunnilla (vain manuaalisissa toiminnoissa).

Huomaa: Voit keskeyttää aktiivisena olevan toiminnon milloin tahansa painamalla .


JET START

Kun uuni sammutetaan, painamalla  aktivoit kypsennyksen mikroaaltouunitoiminnolla täydellä teholla (900 W) 30 sekunniksi.

. TURVALUKITUS


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





Avaa ja sulje luukku ja käynnistä toiminto sitten painamalla .

4. TAUKO

Aktiivinen toiminto asetetaan taukotilaan esimerkiksi ruoan sekoittamista tai kääntämistä varten yksinkertaisesti avaamalla luukku.


Käynnistä se uudelleen sulkemalla luukku ja painamalla .

Voit myös keskeyttää kypsennyksen väliaikaisesti painamalla . Kypsennystä jatketaan sulkemalla luukku ja painamalla .

AUTOMAATTINEN TAUKO (SEKOITA TAI KÄÄNNÄ RUOKAA)

Eräisiin toimintoihin kuuluu tauko ruoan kääntämistä tai sekoittamista varten.



Kun uuni keskeyttää kypsennyksen ja näytölle tulee "Turn food" (käännä ruokaa) tai "Stir Food" (sekoita ruokaa), avaa luukku ruoan kääntämistä tai sekoittamista varten, sulje se sitten ja käynnistä kypsennys uudelleen painamalla .

Huomaa: toiminto käynnistyy automaattisesti uudelleen 2 minuutin kuluttua, vaikka ruokaa ei olisi käännettykään tai sekoitettukaan.


5. KYSPENNYKSEN PÄÄTTYMINEN


Kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee "End", joka ilmoittaa, että kypsennystoiminto on päättynyt.



Eräissä toiminnoissa on mahdollista viivästyttää kypsennystä säilyttäen aiemmin tehnyt asetukset:

KYSPENNYSTAUUKKO



| RUOKA | TOIMINTO | ESIKUUMEN- NUS | LÄMPÖT. (°C) | TEHO (W) | KESTO | VARUSTEET |
|---|---|-------------------|-----------------|----------|-------|---|
| Kohoavat kakut |  | - | 160 - 180 | - | 30-60 |   |
| |  | - | 160 - 180 | 90 | 25-50 |   |
| Täytetyt tortut (juustokakku struudeli, omenapiirakka) |  | Kyllä | 160-190 | - | 35-70 |   |
| Pikkuleivät |  | Kyllä | 170-180 | - | 10-20 |   |
| Marengit |  | Kyllä | 100-120 | - | 40-50 |   |
| Sämpylät |  | Kyllä | 210-220 | - | 10-12 |   |
| Leipä, limppu |  | Kyllä | 180-200 | - | 30-35 |   |
| Pizza / piiraat |  | Kyllä | 190-220 | - | 20-40 |   |


asetta uusi kypsennysaika *säätönuppia* kääntäen ja paina sitten .


. AIKA













































Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Ajastin ei kytkä päälle mitään kypsennysjaksoja. Toiminto aktivoidaan ja haluttu kypsennysaika asetetaan säätönuppia kääntämällä.



Käynnistä ajastin painamalla . Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus. Jos haluat muuttaa ajastettua aikaa sen käynnistämisen jälkeen, käännä säätönuppia ja vahvista sitten painamalla .

Jos haluat keskeyttää tai palata senhetkisen ajan näyttöön, käännä *säätönuppia*, kunnes näytöllä on 0:00 ja paina .











Huomaa: Kun ajastin on aktivoitu, voidaan aktivoida myös jokin toiminto: Ajastin jatkaa edelleen valitun ajan käänteistä laskentaa automaattisesti ilman, että sillä on mitään vaikutusta toimintoon. Jos haluat palata katsomaan ajastinta, odota toiminnon loppumista tai pysäytä uunin toiminta painamalla kahdesti .

| | | | | | | |
|---|---|---------|---------|---------|--------|---|
| Pizza (0,4-0,5 kg) |  | - | - | - | 14-16 |  |
| Suolaiset piirakat (kasvispiirakka, Quiche Lorraine) |  | Kyllä | 180-190 | - | 40-55 |  |
| Quiche lorraine (1-1,2 kg) |  | - | - | - | 18-20 |  |
| Lasagne / uunipasta |  | - | - | 350-500 | 15-40 |  |
| Lampaan / vasikan paisti / Paahtopaisti (1,3-1,5 kg) |  | - | 170-180 | - | 70-80* |  |
| |  | - | 160-180 | 160 | 50-70* |  |
| Paahtopaisti - medium-kypsä (1,3-1,5 kg) |  | - | 170-180 | - | 40-60* |  |
| Paistettu broileri/kani/ankka (kokonainen 1-1,2 kg) |  | - | 210-220 | - | 50-70* |  |
| |  | - | 210-220 | 350 | 45-60* |  |
| Broileri/jänis/ankka (fileet/palat 0,4-1 kg) |  | - | - | 350-500 | 20-40* |  |
| |  | - | - | - | 12-18 |  |
| Paistettu kala (kokonainen) |  | - | - | 160-350 | 20-40 |  |
| Kalafileet/palat |  | Kyllä | - | - | 15-30* |  |
| Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsa, munakoiso...) |  | - | - | 500-650 | 25-50 |  |
| Paahtoleipä |  | - | - | - | 3-6 |  |
| Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit |  | - | - | - | 20-40* |  |
| Makkarat / hampurilaiset (0,2-1 kg) |  | Kyllä** | - | - | 6-16 |  |
| Uuniperunat |  | - | - | 350-500 | 20-40* |  |
| Lohkoperunat (0,3-0,8 kg) |  | - | - | - | 10-20 |  |
| Paistetut hedelmät |  | - | - | 160-350 | 15-25 |  |
| Vihannesgratiini |  | - | - | 160-350 | 15-25 |  |
| Paistetut vihannekset (0,3-0,8 kg) |  | Kyllä** | - | - | 8-18 |  |

* Käännä ruoka kypsennyksen puolivälissä

** Esilämmitä Crisp-alustaa 3-5 minuuttia

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Lataa Käyttö- ja huolto-opas osoitteesta docs.bauknecht.eu ja saat testattujen reseptien taulukon, joka on koottu standardin IEC 60350 mukaisesti sertifiointiviranomaisille.

| TOIMINNOT | Crisp  | Kiertoilma  | Kiertoilma + MA  | Grilli  | Grilli + MA  | Turbogrilli + mikro  |
|-----------|---|---|--|--|---|--|
| VARUSTEET | Kuumuutta kestävä alusta/astia, joka soveltuu käytettäväksi mikroaaltouuneissa  | | Korkea ritilä  | Matala ritilä  | Crisp-alusta  | |

PUHDISTUS

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

Älä käytä hörypesuria.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa 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 nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Säännöllisin väliajoin tai jos ruokaa roiskuu, poista pyörivä lautanen ja sen tuki, jotta voit puhdistaa uunin pohjalta kaikki ruuan jäämät.
- 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. Hanka pinnattynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan jäähtyä ennen puhdistusta.

VIANETSINTÄ

| Ongelma | Mahdollinen syy | Korjaus |
|---|--|---|
| Uuni ei toimi. | Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta. | Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut. |
| Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä. | Jäähdytyspuhallin päällä. | Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt. |
| Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin kirjain tai numero. | Ohjelmistovika. | Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero. |

TUOTESELOSTE

📄 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa sivustolta docs.bauknecht.eu

MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

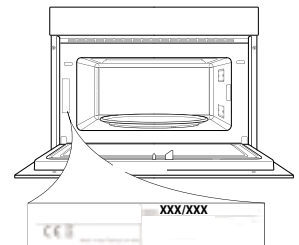
📄 www Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustoltamme docs.bauknecht.eu (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun

YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuuoppaasta. Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



DAGLIG BRUGERVEJLEDNING



TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på www.bauknecht.eu/register

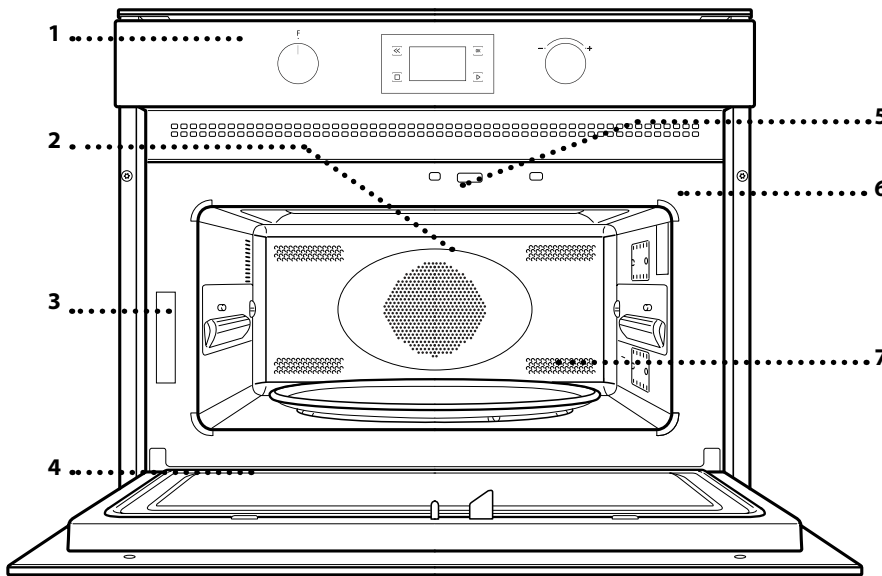


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website docs.bauknecht.eu og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



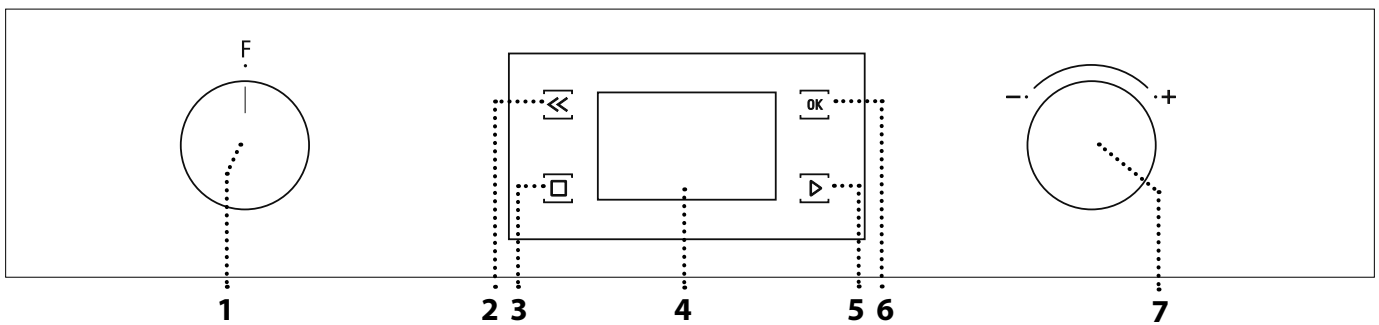
Før man anvender apparatet, skal man læse sikkerhedsanvisningerne grundigt

PRODUKTBEKRIVELSE



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

BETJENINGSPANEL



1. VÆLGEKNAP

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på 0.

2. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til den forrige indstillingsmenu.

3. STOP

Til afbrydelse af en aktiv funktion når som helst. Tryk to gange, for at stoppe funktionen og bringe ovnen i standby.

4. DISPLAY

5. START

Bruges til at starte funktioner og bekræfte indstillinger. Når ovnen slukkes, aktiverer den mikrobølgefunktionen "Jet Start".

6. BEKRÆFT

Bruges til at bekræfte et funktionsvalg eller indstille en værdi.

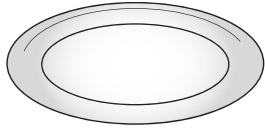
7. JUSTERINGSKNAP

Bruges til at gennemse menuerne og til at anvende eller ændre indstillingerne.

Bemærk: Knapperne er drejetrykknapper. De kommer ud, når der trykkes midt på dem.

TILBEHØR

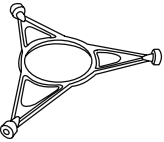
GLASDREJETALLERKEN



Drejetallerkenen kan bruges med alle tilberedningsmetoder, når den placeres på den tilhørende støtte.

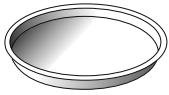
Drejetallerkenen skal altid anvendes som base for andre beholdere eller tilbehør.

DREJEKRYDS



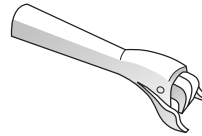
Brug kun drejekrydset til glasdrejetallerkenen. Andet tilbehør må ikke hvile på drejekrydset. Brug kun drejekrydset til glasdrejetallerkenen. Andet tilbehør må ikke hvile på drejekrydset

CRISPPANDE



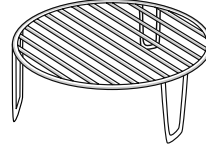
Må kun anvendes med den forudsete funktion. Crisp-panden skal altid placeres på midten af glasdrejetallerkenen, og kan forvarmes, når den er tom ved brug af den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden.

HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE



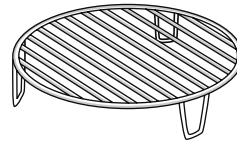
Nyttig til at tage den varme Crisp-pande ud af ovnen.

HØJ RIST



Man får herved mulighed for at anbringe maden tættere på grillen og brune retten perfekt. Anbring risten på drejetallerkenen.

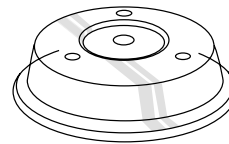
LAV RIST



Denne tillader en god cirkulation af varm luft, for at opnå en optimal tilberedning af retten. Anbring risten på

drejetallerkenen.

LÅG (OM MEDFØLGENDE)



Velegnet til at dække beholdere under tilberedning og opvarmning med mikrobølger. Låget reducerer stænk, holder maden fugtig, og kan også bruges til at skabe to

tilberedningsniveauer.

Ikke velegnet sammen med grillfunktionerne ("Crisp" inkluderet).

Antallet af tilbehørsdele kan variere afhængigt af den købte model. Yderligere, ikke medfølgende, tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

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

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

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

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

FUNKTIONER



MIKROBØLGE

Bruges til hurtig tilberedning og genopvarme mad- eller drikkevarer.

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



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.

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



GRILL

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

Anbefalet tilbehør: høj rist



GRILL + MB

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

Anbefalet tilbehør: høj rist



TURBO GRILL + MW

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

Anbefalet tilbehør: høj rist



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.

Anbefalet tilbehør: lav rist



VARMLUFT + MIKRO.

Bruges til hurtigt at tilberede ovnretter.

Anbefalet tilbehør: lav rist



AUTO OPTØNING

Til hurtig optøning af forskellige typer af mad ved blot at angive deres vægt. Maden skal anbringes direkte på glasdrejetallerkenen. Vend maden når dette forespørges

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



AUTO - GENOPVARMNING / TILBEREDNING

Med denne automatiske funktion vælger man blot type, vægt eller mængden af mad, for at opnå de bedste resultater. Ovnen vil automatisk beregne de optimale indstillinger og fortsat ændre dem mens tilberedningen skrider frem. Vend maden når dette forespørges.

| GRUPPE | MADVARER | VÆGT |
|---|--|--------------|
|  1 | MIDDAGSRET | 250 - 500 g |
|  2* | FROSSEN PORTION | 250 - 500 g |
|  3* | FROSSEN LASAGNE | 250 - 500 g |
|  4 | SUPPER | 200 - 800 g |
|  5 | DRIKKEVARER | 100 - 500 g |
|  6 | BAGTE KARTOFLER (Drej på opfordring) | 200 g - 1 kg |
|  7 | FRISKE GRØNTSAGER (Skær i ensartede stykker og tilsæt 2 til 4 spsk. vand. Dæk til) | 200 - 800 g |
|  8* | FROSNE GRØNTSAGER (Drej på opfordring. Dæk til) | 200 - 800 g |
|  9 | GRØNTSAGER PÅ DÅSE | 200 - 600 g |
|  10 | POPCORN | 100 g |



AUTO - CRISP / VARMLUFT + MIKRO

Hvor dette er anført, kan funktionen kun anvendes i kombination med den medfølgende Crisp-pande. Vend eller rør rundt i maden når dette forespørges.



| GRUPPE | MADVARER | VÆGT |
|---|--|----------------|
|  1* | POMMES FRITES (læg dem i ét lag og drys dem med salt før tilberedningen) | 200 - 500 g |
|  2* | PIZZA, TYND BUND | 200 - 500 g |
|  3* | PIZZA, TYK BUND | 300 - 800 g |
|  4* | KYLLINGEVINGER, PARTERET KYLING (Smør pladen en smule) | 200 - 500 g |
|  5* | FISKEPINDE (Crisp-panden skal forvarmes) | 200 - 500 g |
|  6 | STEGT KYLLING | 800 g - 1,5 kg |
|  7 | SMÅKAGER | 300 g |
|  8 | HEL FISK | 600 g - 1,2 kg |
|  9 | KARTOFFELGRATIN | 800 g - 2 kg |
|  10 | ROASTBEEF | 800 g - 1,5 kg |


FØRSTEGANGSBRUG

. INDSTIL KLOKESLÆTTET

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: De to timetal på displayet vil blinke.



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

Bemærk: Tryk og hold  trykkes i mindst 3 sekunder, mens ovnen er slukket, og gentag de ovenstående handlinger, hvis du vil ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt. Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Når ovnen er slukket vises kun klokkeslættet på displayet. Drej vælgeknappen, for at vælge en af de disponible funktioner.



2. INDSTILLING AF EN FUNKTION

. MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den.

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

MIKROBØLGEEFFEKT / TEMPERATUR



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

På samme måde blinker **°C** ikonet på displayet, Drej på justeringsknappen, for at justere temperaturen, og tryk herefter på **OK**, for at bekræfte og fortsætte med at ændre de efterfølgende indstillinger.

Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan effekten ændres ved at trykke to gange på **◀**, for at tage adgang til effektindstillingsmenuen, og herefter dreje på **justeringsknappen**, for at ændre indstillingen.

VARIGHED



Når ikonet **⌚** blinker på displayet, drejes justeringsknappen, for at indstille den ønskede varighed. Tryk på **▶**, for at bekræfte og starte funktionen, når den ønskede tilberedningstid visualiseres.

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

. AUTOMATISKE FUNKTIONER / AUTO DEFROST (AUTO OPTØNING)

KATEGORIER

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



Når ikonet **||** blinker på displayet, drejer man på **justeringsknappen**, for at markere det ciffer, som svarer til den ønskede kategori. Tryk herefter på **OK**, for at bekræfte.

VÆGT

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



Når defaultindstillingen vises på displayet og ikonet **g** blinker, drejer man på **justeringsknappen**, for at indstille vægten. Tryk herefter på **▶**, for at bekræfte og starte funktionen.

3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

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

Hver gang der igen trykkes på knappen **▶**, øges tilberedningstiden med yderligere 30 sekunder (angår kun de manuelle funktioner).

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

JET START

Når ovnen er slukket, trykker du på **▶** for at aktivere tilberedning med mikrobølgefunktionen, indstillet på højeste niveau (900 W) i 30 sekunder.

. SIKKERHEDSLÅS


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




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

4. PAUSE

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

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


Man kan også afbryde tilberedningen midlertidigt, ved at trykke på . Luk lågen og tryk på , for at genoptage tilberedningsprocessen.

AUTOMATISK PAUSE

(RØR I ELLER VEND MADEN)

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




Åbn lågen, for at vende eller røre i maden, når ovnen standser tilberedningen og "Turn food" eller "Stir Food" visualiseres på displayet, og luk herefter lågen igen og tryk på , for at genoptage tilberedningen.

Bemærk: Efter 2 minutter vil funktionen automatisk starte igen, også selvom man ikke har vendt eller rørt i maden.

5. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og på displayet vises "End", for at angive at tilberedningsfunktionen er fuldført.





Visse funktioner giver mulighed for, at udsætte tilberedningen og opretholde de tidligere færdige indstillinger: Drej på *justeringsknappen*, for at indstille en ny tilberedningstid, og tryk herefter .


. TIMER


Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscykluserne.

Drej på *justeringsknappen*, for at aktivere funktionen og indstille den ønskede tilberedningstid.










































Tryk på , for at aktivere minuturet. Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum. Drej på *justeringsknappen*, for at foretage en ændring på minuturet efter dets aktivering, og tryk herefter på , for at bekræfte

Vend tilbage til visualiseringen af det aktuelle klokkeslæt, ved at dreje på *justeringsknappen* til 0:00 vises på displayet, og tryk på .

Bemærk: Når minuturet er aktiveret kan man også aktivere en funktion: Minuturet vil automatisk fortsætte nedtællingen af det valgte tidsrum, uden at dette har nogen virkning på funktionen. Vent indtil funktionen er færdig, eller stop ovnfunktionen ved at trykke to gange på , for at vende til visualiseringen af minuturet.

TILBEREDNINGSTABEL











| MAD | FUNKTION | FORVARMNING | TEMP. (°C) | EFFEKT (W) | VARIGHED | TILBEHØR |
|---|---|-------------|------------|------------|----------|---|
| Kager med hævemiddel |  | - | 160 - 180 | - | 30-60 |   |
| |  | - | 160 - 180 | 90 | 25-50 |   |
| Tærter (ostetærte, strudel og æbletærte) |  | Ja | 160-190 | - | 35-70 |   |
| Småkager |  | Ja | 170-180 | - | 10-20 |   |
| Marengs |  | Ja | 100-120 | - | 40-50 |   |
| Rundstykker |  | Ja | 210-220 | - | 10-12 |   |
| Brød |  | Ja | 180-200 | - | 30-35 |   |
| Pizza/tærte |  | Ja | 190-220 | - | 20-40 |   |

| | | | | | | |
|---|---|------|---------|---------|--------|---|
| Pizza (0,4-0,5 Kg) |  | - | - | - | 14-16 |  |
| Småretter (grønsagstærter, quiche Lorraine) |  | Ja | 180-190 | - | 40-55 |  |
| Quiche lorraine (1-1,2 Kg) |  | - | - | - | 18-20 |  |
| Lasagne/pasta i ovn |  | - | - | 350-500 | 15-40 |  |
| Lamme- / Kalvesteg /Roastbeef (1,3-1,5 Kg) |  | - | 170-180 | - | 70-80* |  |
| |  | - | 160-180 | 160 | 50-70* |  |
| Roastbeef - medium (1,3-1,5 Kg) |  | - | 170-180 | - | 40-60* |  |
| Stegt kylling/Kanin/And (hel 1-1,2 Kg) |  | - | 210-220 | - | 50-70* |  |
| |  | - | 210-220 | 350 | 45-60* |  |
| Kylling/kanin/and (filetter/udskåret 0,4-1 Kg) |  | - | - | 350-500 | 20-40* |  |
| |  | - | - | - | 12-18 |  |
| Ovnstegt fisk (hel) |  | - | - | 160-350 | 20-40 |  |
| Fiskefiletter/skiver |  | Ja | - | - | 15-30* |  |
| Fyldte grønsager (tomater, courgetter, auberginer...) |  | - | - | 500-650 | 25-50 |  |
| Toast |  | - | - | - | 3-6 |  |
| Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hamburgere |  | - | - | - | 20-40* |  |
| Pølser / Burgere (0,2-1 kg) |  | Ja** | - | - | 6-16 |  |
| Bagte kartofler |  | - | - | 350-500 | 20-40* |  |
| Kartoffelbåde (0,3-0,8 Kg) |  | - | - | - | 10-20 |  |
| Bagt frugt |  | - | - | 160-350 | 15-25 |  |
| Grønsagsgratin |  | - | - | 160-350 | 15-25 |  |
| Stegte grøntsager (0,3-0,8 Kg) |  | Ja** | - | - | 8-18 |  |

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

** Forvarm Crisp-panden i 3-5 minutter

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

| FUNKTIONER | Crisp  | Varmluft  | Varmluft + mikro  | Grill  | Grill + MB  | Turbogrill + Mikro  |
|------------|--|---|---|--|---|---|
| TILBEHØR | Ildfast plade/beholder, der egner sig til brug i mikrobølgeovne  | Høj rist  | Lav rist  | Crisp-pande  | | |

RENGØRING

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

Anvend ikke damprensere.

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 jævnlgt eller i tilfælde af spild for at fjerne alle madrester.
- Det er ikke nødvendigt at rengøre grillen, da intens varme brænder eventuelt snavs væk. Brug denne funktion jævnlgt.

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. | Afkølingens blæser er aktiv. | Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig. |
| Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et bogstav eller tal. | Softwarefejl. | Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F". |

OPLYSNINGSSKEMA

📄 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Produktets oplysningsskema med energidata kan downloades fra websitet **docs.bauknecht.eu**

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNINGEN PÅ

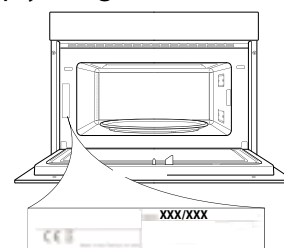
> 📄 www Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website **docs.bauknecht.eu** (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.

> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling



SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



SNELLE REFERENTIE GIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

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

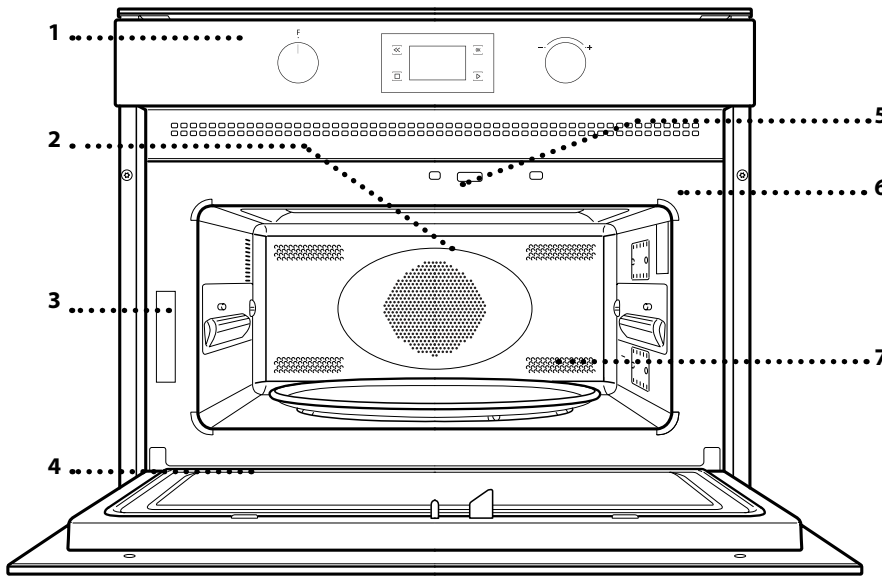


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.bauknecht.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



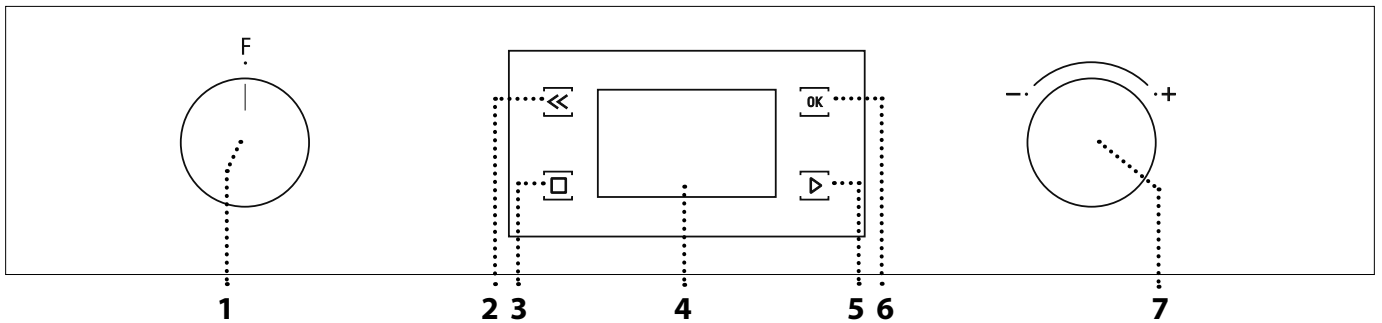
Lees de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig voordat u het product gebruikt

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op 0 zetten om de oven uit te schakelen.

2. TERUG

Om terug te keren naar het vorige instellingenmenu.

3. STOP

Om een actieve functie op een willekeurig moment te onderbreken. Druk tweemaal om de functie te stoppen en de oven in stand-by te plaatsen.

4. DISPLAY

5. START

Voor het starten van de functies en de bevestiging van de instellingen. Wanneer de oven is uitgeschakeld wordt de "Jet Start" magnetronfunctie ingeschakeld.

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

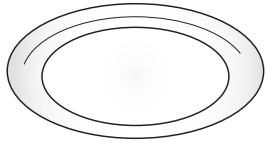
7. INSTELKNOP

Om door de menu's te bladeren en instellingen aan te brengen of te veranderen.

Let op: De knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

ACCESSOIRES

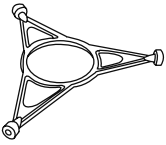
GLAZEN DRAAIPLATEAU



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

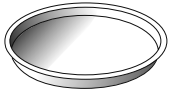
Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt.

PLATEAUDRAGER



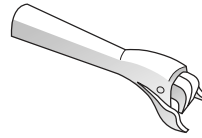
Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau. Laat er geen andere accessoires tegen rusten. Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau. Laat er geen andere accessoires tegen rusten

CRISPERPLAAT



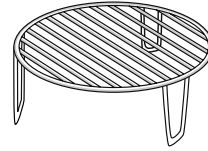
Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functie. De crisplaat dient altijd in het midden van het glazen draaiplateau te worden geplaatst en kan worden voorverwarmd wanneer deze leeg is, de speciale functie wordt uitsluitend voor dit doel gebruikt. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISP-PLAAT



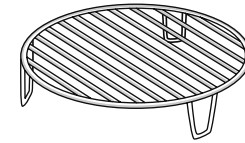
Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

HOGE ROOSTER



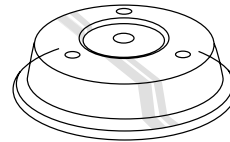
Hiermee kan het voedsel dichter bij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven. Plaats het voedsel op het draaiplateau.

LAGE ROOSTER



Zorgt voor een goede circulatie van de warme lucht, zodat het gerecht optimaal bereid wordt. Plaats het voedsel op het draaiplateau.

DEKSEL (INDIEN AANWEZIG)



Nuttig voor het bedekken van de reservoirs tijdens het bereiden of opwarmen in de magnetron. Het deksel vermindert spatten, houdt het voedsel vochtig en kan ook worden gebruikt om twee bereidingsniveaus te creëren. Niet geschikt voor gebruik met een van de grillfuncties (inclusief "Crisp").

Het aantal accessoires kan variëren afhankelijk van het model dat is aangeschaft. Bij de Klantendienst kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

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

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

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

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

FUNCTIES



MAGNETRON

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

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



CRISP

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

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat



GRILL

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

Aanbevolen accessoires: hoge rooster



GRILL + MAGNETRON

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

Aanbevolen accessoires: hoge rooster



TURBOGRILL + MG

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

Aanbevolen accessoires: hoge rooster



HETELUCHT

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

Aanbevolen accessoires: lage rooster



HETELUCHT + MG

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden.

Aanbevolen accessoires: lage rooster



AUTOMATISCH ONTDOOIE

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Het voedsel moet rechtstreeks op het glazen draaiplateau worden geplaatst.

Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven

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



AUTO - REHEAT / COOK

Met de automatische functie kunt u simpelweg het type en gewicht of de hoeveelheid voedsel selecteren voor het verkrijgen van de beste resultaten. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en ze blijven veranderen wanneer de bereiding vordert. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

| CATEGORIE | VOEDSEL | GEWICHT |
|---|--|---------------|
|  1 | MAALTIJD | 250 g - 500 g |
|  2* | DIEPVRIESMAALTIJD | 250 - 500 g |
|  3* | DIEPVRIESLASAGNE | 250 - 500 g |
|  4 | SOEPEN | 200 - 800 g |
|  5 | DRANKEN | 100 - 500 g |
|  6 | GEBAKKEN AARDAPPELEN (Omdraaien als dit wordt gevraagd) | 200 g - 1 kg |
|  7 | VERSE GROENTEN (In stukken van gelijke grootte snijden en 2 tot 4 theelepels water toevoegen). Afdekken) | 200 - 800 g |
|  8* | DIEPVRIESGROENTEN (Omdraaien als dit wordt gevraagd. Afdekken) | 200 - 800 g |
|  9 | GROENTEN UIT BLIK | 200 - 600 g |
|  10 | POPCORN | 100 g |



AUTO - CRISP / HETELUCHT + MG

Waar aangegeven, kan de functie alleen gebruikt worden in combinatie met de meegeleverde Crisp-plaat. Draai het voedsel om of meng als dit wordt aangegeven.



| CATEGORIE | VOEDSEL | GEWICHT |
|---|---|----------------|
|  1* | FRITES (in een enkele laag uitspreiden en vóór de bereiding met zout bestrooien) | 200 - 500 g |
|  2* | PIZZA, DUNNE BODEM | 200 - 500 g |
|  3* | PIZZA, DIKKE BODEM | 300 - 800 g |
|  4* | KIPVLEUGELS, KIPSTUKKEN (Vet de plaat in met een beetje olie) | 200 - 500 g |
|  5* | VISSTICKS (Crisp-plaat moet voorverwarmd zijn) | 200 - 500 g |
|  6 | GEBRADEN KIP | 800 g - 1,5 kg |
|  7 | KOEKJES | 300 g |
|  8 | HELE VIS | 600 g - 1,2 kg |
|  9 | GEGRATINEERDE AARDAPPELS | 800 g - 2 kg |
|  10 | ROSBIEF | 800 g - 1,5 kg |


EERSTE GEBRUIK

. DE TIJD REGELEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



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

Let op: om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u  tenminste 3 seconden lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen. Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Draai de instelknop om een van de beschikbare functies te selecteren.



2. EEN FUNCTIE INSTELLEN

. HANDMATIGE FUNCTIES

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

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

MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR



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

Het symbool **°C** knipt op dezelfde manier op het display.

Draai aan de instelknop om de temperatuur te veranderen, druk daarna ter bevestiging op **OK** en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen.

Let op: als de functie geactiveerd is kan het vermogen worden aangepast door het menu instellingen met twee drukken op **<<** te openen. Draai vervolgens aan de **instelknop** om de instelling te wijzigen.

DUUR



Stel de gewenste duur in door aan de instelknop te draaien wanneer het symbool **🕒** op het display knippert.

Eens de weergegeven bereidingstijd overeenkomt met wat u wenst, druk op **▶** om te bevestigen en de functie te starten.

Let op: 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.

. AUTOMATISCHE FUNCTIES / AUTO DEFROST

CATEGORIEËN

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



Wanneer het **🍴** pictogram knippert op de display, draai de **instelknop** om het cijfer te selecteren dat overeenkomt met de gewenste categorie en druk op **OK** om te bevestigen.

GEWICHT

Om de beste resultaten te kunnen verkrijgen moet u voor de automatische functies 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.



Wanneer de defaultinstelling verschijnt op de display en het **g** pictogram knippert, draai de **instelknop** om het gewicht in te voeren en druk op **▶** om te bevestigen en de functie te starten.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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

Telkens wanneer de **▶** toets opnieuw wordt ingedrukt wordt de bereidingstijd met nog eens 30 seconden verhoogd (alleen voor de manuele functies).

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, drukt u op **▶** om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (900 W) voor 30 seconden.

. VEILIGHEIDSSLOT


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





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

4. PAUZE

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

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


De bereiding kan ook even onderbroken worden door te drukken op . Om de bereiding te hervatten 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.

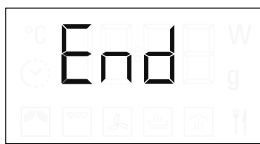



Wanneer de oven in pauze gebracht wordt en "Turn food" (voedsel omdraaien) of "Stir food" (voedsel mengen) verschijnt op de display, open de deur om het voedsel om te draaien of te mengen. Sluit de deur weer en druk op  om de bereiding verder te zetten.

Let op: na 2 minuten, ook al is het voedsel niet omgedraaid of gemengd, zal de functie automatisch herbeginnen.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

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





Voor sommige functies kan de bereiding uitgesteld worden terwijl de eerdere instellingen bewaard blijven: draai de *instelknop* om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en druk op .

. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan de display gebruikt worden als kookwekker. De kookwekker schakelt geen bereidingscyclussen in.

Om de functie te activeren en de gewenste duur in te stellen, aan de instelknop draaien.

































Druk op  om de kookwekker te activeren. u hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd. Om de kookwekker opnieuw te regelen eens die geactiveerd is, draai de instelknop en druk op  om te bevestigen

Om te onderbreken of terug te keren naar de huidige tijdsweergave, draai de *instelknop* tot 0:00 verschijnt op de display en druk op .

Let op: Als de kookwekker is geactiveerd kunt u een functie activeren: De kookwekker zal de geselecteerde tijd automatisch blijven aftellen, zonder enig effect op de functie. Als u de kookwekker opnieuw wilt bekijken wacht dan totdat de functie klaar is of stop de functie door tweemaal te drukken op .

BEREIDINGSTABEL











| VOEDSEL | FUNCTIE | VOORVER- WARMEN | TEMP. (°C) | VERMOGEN (W) | DUUR | ACCESSOIRES |
|---|---|--------------------|------------|-----------------|-------|---|
| Luchtig gebak |  | - | 160 - 180 | - | 30-60 |   |
| |  | - | 160 - 180 | 90 | 25-50 |   |
| Taarten met vulling (cheesecake, strudel, appeltaart) |  | Ja | 160-190 | - | 35-70 |   |
| Koekjes |  | Ja | 170-180 | - | 10-20 |   |
| Meringues |  | Ja | 100-120 | - | 40-50 |   |
| Broodjes |  | Ja | 210-220 | - | 10-12 |   |
| Heel brood |  | Ja | 180-200 | - | 30-35 |   |
| Pizza/Pastei |  | Ja | 190-220 | - | 20-40 |   |

| | | | | | | |
|--|---|-------|---------|---------|--------|---|
| Pizza (0,4-0,5 kg) |  | - | - | - | 14-16 |  |
| Hartige taarten (groentetaart, quiche Lorraine) |  | Ja | 180-190 | - | 40-55 |  |
| Quiche Lorraine (1-1,2 kg) |  | - | - | - | 18-20 |  |
| Lasagne / Gebakken pasta |  | - | - | 350-500 | 15-40 |  |
| Gebraden lams-/kalfsvlees/rosbief (1,3-1,5 kg) |  | - | 170-180 | - | 70-80* |  |
| |  | - | 160-180 | 160 | 50-70* |  |
| Rosbief - medium (1,3-1,5 kg) |  | - | 170-180 | - | 40-60* |  |
| Gebraden kip / konijn / eend (heel 1-1,2 kg) |  | - | 210-220 | - | 50-70* |  |
| |  | - | 210-220 | 350 | 45-60* |  |
| Kip / konijn / eend (filets/stukken 0,4-1 kg) |  | - | - | 350-500 | 20-40* |  |
| |  | - | - | - | 12-18 |  |
| Gebakken vis (heel) |  | - | - | 160-350 | 20-40 |  |
| Visfilets/moten |  | Ja | - | - | 15-30* |  |
| Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines...) |  | - | - | 500-650 | 25-50 |  |
| Toast |  | - | - | - | 3-6 |  |
| Worstjes/spiesen/ spareribs/ hamburgers |  | - | - | - | 20-40* |  |
| Worstjes/Hamburgers (0,2-1 kg) |  | Ja ** | - | - | 6-16 |  |
| Gebakken aardappels |  | - | - | 350-500 | 20-40* |  |
| Aardappelpartjes (0,3-0,8 kg) |  | - | - | - | 10-20 |  |
| Gebakken fruit |  | - | - | 160-350 | 15-25 |  |
| Groentegratin |  | - | - | 160-350 | 15-25 |  |
| Gefrituurde groenten (0,3-0,8 kg) |  | Ja ** | - | - | 8-18 |  |

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

** De Crisp-plaat 3 à 5 minuten voorverwarmen

 www.docs.bauknecht.eu Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.bauknecht.eu voor de tabel met geteste recepten, die zijn opgesteld voor de certificeringsinstanties, volgens de norm IEC 60350.

| FUNCTIES | Crisp  | Hetelucht  | Hetelucht + MG  | Grill  | Grill + Magnetron  | Turbogrill + MG  |
|-------------|--|---|---|---|--|--|
| ACCESSOIRES | Hittebestendige plaat/schaal, geschikt voor gebruik in magnetrons  | Hoge rooster  | Lage rooster  | Crisperplaat  | | |

REINIGING

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. Droog af met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Verwijder het draaiplateau en de steun op gezette tijden, of wanneer er vloeistoffen gemorst zijn, om de onderkant van de oven schoon te maken en verwijder alle voedselresten.
- 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 deze schoonmaakt.

PROBLEEMOPLOSSING

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

PRODUCT

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

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

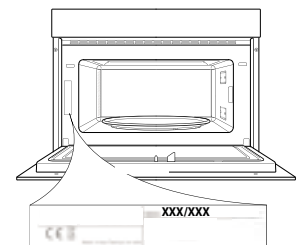
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.bauknecht.eu (u kunt deze QR-code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice

CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

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



DAGLIG INFORMATIONSBOK

TACK FÖR ATT DU KÖPT EN BAUKNECHT-PRODUKT



För att få mer omfattande hjälp och support, var god registrera din produkt på www.bauknecht.eu/register

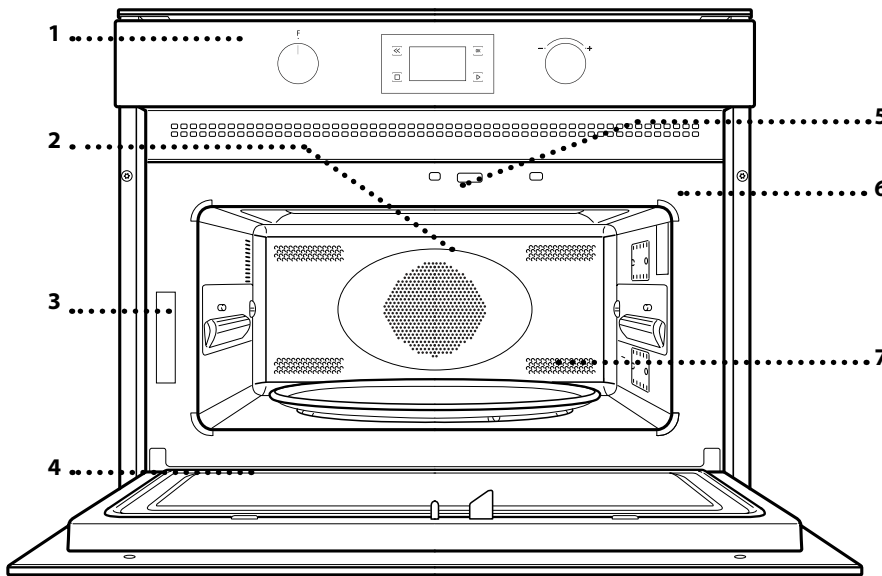


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår webbsida docs.bauknecht.eu och följa instruktionerna på baksidan av denna broschyr.



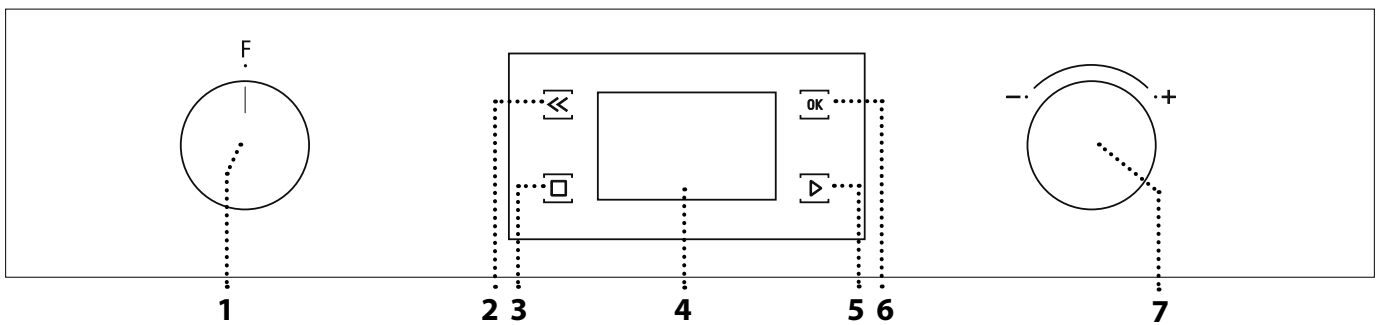
Läs nogga igenom Hälsa och säkerhet innan apparaten används

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



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

KONTROLLPANEL



1. FUNKTIONSRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget 0 för att stänga av ugnen.

2. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående inställningsmeny.

3. STOPP

För att avbryta en aktiv funktion när som helst. Tryck två gånger för att stoppa funktionen och sätta ugnen i standbyläge.

4. DISPLAY

5. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar. När ugnen är avstängd aktiverar den mikrovågsfunktionen "Jet Start".

6. BEKRÄFTA

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

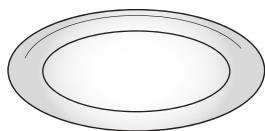
7. JUSTERINGSRATT

För att bläddra i menyerna och tillämpa eller ändra inställningarna.

Observera: Vreden är infällbara. Tryck mitt på dem för att få ut dem.

TILLBEHÖR

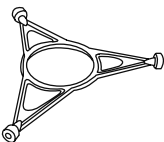
ROTERTANDE GLASPLATTA



Placerad på dess stöd kan den roterande glasplattan användas med alla tillagningsmetoder.

Den roterande glasplattan ska alltid användas som bas för andra behållare eller tillbehör.

STÖD FÖR DEN ROTERTANDE GLASPLATTAN



Stödet får bara användas till den roterande glasplattan. Ställ inte andra tillbehör på stödet. Stödet får bara användas till den roterande glasplattan. Ställ inte andra tillbehör på stödet

CRISPPANNA

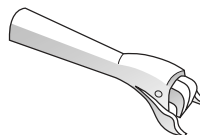


Bara för användning med den avsedda funktionen.

Crispplattan måste alltid placeras mitt på glastallriken

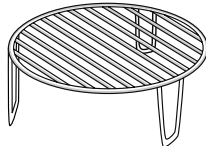
och kan förvärmas när den är tom, med hjälp av specialfunktionen endast för detta ändamål. Lägg maten direkt i crisppannan.

HANDTAG FÖR CRISPPANNA



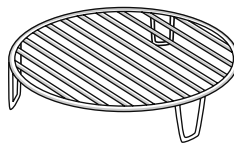
Används för att ta ut den heta crisppannan ur ugnen.

HÖGT GRILLGALLER



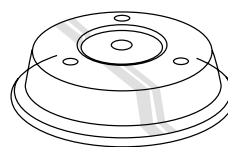
Används för att placera maten närmare grillen, för perfekt bryning av maten. Lägg grillgallret på den roterande glasplattan.

LÅGT GRILLGALLER



Detta tillåter god luftvarms-cirkulation för perfekt tillagning av dina rätter. Lägg grillgallret på den roterande glasplattan.

LOCK (I FÖREKOMMANDE FALL)



Används för att täcka över behållare vid tillagning och uppvärmning med mikrovågor. Locket reducerar stänk, håller maten fuktig och kan även användas för att skapa två

tillagningsnivåer.

Det kan inte användas med någon av grillfunktionerna (Inklusive "Crisp").

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell. Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

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

Metallbehållare för mat eller dryck ska aldrig användas vid mikrovågstillagning.

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

Säkerställ alltid att den roterande glasplattan kan rotera fritt före du startar ugnen. Sörj för att du knuffar den roterande glasplattan från sin plats medan du sätter in eller tar bort andra tillbehör.

FUNKTIONER



MIKROVÅGOR

För att snabbt laga och värma mat eller dryck.

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



CRISP

För perfekt bryning av en maträtt, både på ovan- och undersidan av maten. Denna funktion får endast användas med den speciella crisppannan.

Nödvändiga tillbehör: Crisppanna, handtag för crisppannan



GRILL

För bryning, grillning och gratänger. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen. För bästa resultat, förvärm grillen i 3-5 minuter

Rekommenderade tillbehör: högt grillgaller



GRILL + MIKRO

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

Rekommenderade tillbehör: högt grillgaller



TURBOGRILL + MIKRO

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

Rekommenderade tillbehör: högt grillgaller



VARMLUFT

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

Rekommenderade tillbehör: lågt grillgaller



VARMLUFT + MIKRO






För att laga ugnsrätter på kort tid.

Rekommenderade tillbehör: lågt grillgaller



AUTOMATISK UPPTINING











För snabb upptining av olika slags mat genom att helt enkelt ange dess vikt. Maten ska placeras direkt på den roterande glasplattan. Vänd maten när du uppmanas till det

| KATEGORI | REKOMMENDERADE LIVSMEDEL | VIKT |
|---|---|----------------|
|  1* | KÖTT (köttfärs, kotletter, biffar, stekar) | 100 g - 2 kg |
|  2* | FÅGEL (kyckling hel, delar eller filéer) | 100 g - 2,5 kg |
|  3* | FISK (hel, i skivor eller filéer) | 100 g - 1,5 kg |
|  4* | GRÖNSAKER (blandade grönsaker, ärtor, broccoli osv.) | 100 g - 1,5 kg |
|  5* | BRÖD (limpor, scones, brödbullar) | 100 g - 1 kg |



AUTO - UPPVÄRMNING / TILLAGNING

Med denna automatiska funktion behöver du bara välja matens typ och vikt eller mängden mat för att uppnå bästa möjliga resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och fortsätter att ändra dem medan tillagningen fortskrider. Vänd maten när ugnen uppmanar dig till det.

| KATEGORI | MAT | VIKT |
|---|---|---------------|
|  1 | MATTALLRIK | 250 g - 500 g |
|  2* | FRYST MATPORTION | 250 g - 500 g |
|  3* | FRYST LASAGNE | 250 g - 500 g |
|  4 | SOPPOR | 200 g - 800 g |
|  5 | DRYCKER | 100 g - 500 g |
|  6 | BAKAD POTATIS (Vänd när du uppmanas till det) | 200 g - 1 kg |
|  7 | FÄRSKA GRÖNSAKER (Skär i bitar av samma storlek och tillsätt 2 till 4 matskedar vatten. Täck med lock) | 200 g - 800 g |
|  8* | FRYSTA GRÖNSAKER (Vänd när du uppmanas till det. Täck med lock) | 200 g - 800 g |
|  9 | BURKGRÖNSAKER | 200 g - 600 g |
|  10 | POPCORN | 100 g |



AUTO - CRISP / VARMLUFT + MIKRO

Där detta anges kan funktionen bara användas i kombination med den medföljande crisppannan. Vänd eller rör om i maten när du uppmanas till det.



| KATEGORI | MAT | VIKT |
|---|---|---------------|
|  1* | POMMES FRITES (sprid ut dem i ett laget och salta dem före tillagningen) | 200 - 500 g |
|  2* | PIZZA, TUNN BOTTEN | 200 g - 500 g |
|  3* | PIZZA, TJOCK BOTTEN | 300 g - 800 g |
|  4* | KYCKLINGVINGAR, KYCKLINGBITAR (smörj plåten med lite olja) | 200 g - 500 g |
|  5* | FISKPINNAR (Crisppannan ska förvärmas) | 200 - 500 g |
|  6 | GRILLAD KYCKLING | 800 g-1,5 kg |
|  7 | SMÅKAKOR | 300 g |
|  8 | HEL FISK | 600 g-1,2 kg |
|  9 | POTATISGRATÄNG | 800 g - 2 kg |
|  10 | ROSTBIFF | 800 g-1,5 kg |


ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

. STÄLLA IN TIDEN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: De två siffrorna för timme blinkar på displayen.



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

Observera: För att ändra tiden vid ett senare tillfälle, tryck på  och håll den intryckt i minst 3 sekunder när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan. Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

När ugnen är avstängd visas bara tiden på displayen. Vrid på inställningsratten för att välja en av de tillgängliga funktionerna.



2. STÄLLA IN EN FUNKTION

. 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 justeringsratten för att ändra effektinställningen och tryck sedan på **OK** för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).

På samma sätt, när ikonen **°C** blinkar på displayen, vrid justeringsratten för att ändra temperaturinställningen och tryck sedan på **OK** för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning.

Observera: När funktionen har aktiverats kan effekten ändras genom att trycka två gånger på **<<** för att komma till inställningsmenyn och sedan vrida *justeringsratten* för att ändra inställningen.

TIDSLÄNGD



När ikonen **🕒** blinkar på displayen, vrid justeringsratten för att ställa in önskad varaktighet. När den visade tillagningstiden överensstämmer med önskad tid, 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.

. AUTOMATISKA FUNKTIONER / AUTOMATISK UPPTINING

KATEGORIER

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



När ikonen **🍴** blinkar på displayen, vrid *justeringsratten* för att välja siffran som överensstämmer med önskad kategori och tryck sedan på **OK** för att bekräfta.

VIKT

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



När standardinställningen visas på displayen och ikonen **g** blinkar, vrid *justeringsratten* för att mata in vikten och tryck sedan på **▶** för att bekräfta och starta funktionen.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar du behöver, tryck på **▶** för att aktivera funktionen.

Varje gång knappen **▶** trycks in igen ökar tillagningstiden med ytterligare 30 sekunder (bara för de manuella funktionerna).

Observera: Du kan trycka på **⏏** när som helst för att pausa funktionen som är aktiv för tillfället.

JET START

När ugnen är avstängd, tryck på **▶** för att aktivera tillagning med mikrovågsugnen inställd på full effekt (900 W) under 30 sekunder.

. KNAPPLÅS

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





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

4. PAUS

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

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


Tillagningen kan även pausas tillfälligt genom att trycka på . För att återuppta tillagningen, 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.




När ugnen pausar tillagningen och texten "Turn food" (Vänd maten) eller "Stir Food" (Rör om i maten) visas på displayen ska du öppna luckan för att vända eller röra om i maten. Stäng sedan luckan och tryck på  för att starta tillagningen igen.

Observera: Efter 2 minuter startar funktionen igen automatiskt, även om du inte har vänt eller rört om i maten.

5. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och "End" visas på displayen för att tala om att tillagningen är klar.





Med vissa funktioner går det att fördröja tillagningen medan de tidigare fastställda inställningarna bibehålls: Vrid *justeringsratten* för att ställa in en ny tillagningstid och tryck sedan på .

. TIMER


När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna.

För att aktivera funktionen och ställa in önskad tillagningstid, vrid justeringsratten.
























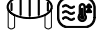

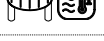
Tryck på  för att aktivera timern. En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden. För att göra ändringar på timern efter att den har aktiverats ska man vrida justeringsratten och sedan trycka på  för att bekräfta.

För att avbryta den eller gå tillbaka till visning av aktuell tid, vrid *justeringsratten* tills 0:00 visas på displayen och tryck på .

Observera: När timern har aktiverats kan du fortfarande välja en funktion: Timern fortsätter automatiskt att räkna ned den valda tiden utan någon effekt på funktionen. För att gå tillbaka till visning av timern, vänta tills funktionen är klar eller stäng av ugnens funktion genom att trycka två gånger på .


TILLAGNINGSTABELL

| MAT | FUNKTIONER | FÖRVÄRMNING | TEMP. (°C) | EFFEKT (W) | TIDSLÄNGD | TILLBEHÖR |
|---|---|-------------|------------|------------|-----------|---|
| Tårtor |  | - | 160 - 180 | - | 30-60 |   |
| |  | - | 160 - 180 | 90 | 25-50 |   |
| Fyllda pajer (cheesecake, strudel, äppelpaj) |  | Ja | 160-190 | - | 35-70 |   |
| Kakor |  | Ja | 170-180 | - | 10-20 |   |
| Maränger |  | Ja | 100-120 | - | 40-50 |   |
| Brödbullar |  | Ja | 210-220 | - | 10-12 |   |
| Limpa bröd |  | Ja | 180-200 | - | 30-35 |   |
| Pizza/Paj |  | Ja | 190-220 | - | 20-40 |   |

| | | | | | | |
|---|---|------|---------|---------|--------|---|
| Pizza (0,4-0,5 kg) |  | - | - | - | 14-16 |  |
| Matpaj (grönsakspaj, Quiche Lorraine) |  | Ja | 180-190 | - | 40-55 |  |
| Quiche lorraine (1-1,2 kg) |  | - | - | - | 18-20 |  |
| Lasagne/ugnsbakad pasta |  | - | - | 350-500 | 15-40 |  |
| Grillad lamm / kalv / rostbiff (1,3-1,5 kg) |  | - | 170-180 | - | 70-80* |  |
| |  | - | 160-180 | 160 | 50-70* |  |
| Rostbiff - medium (1,3-1,5 kg) |  | - | 170-180 | - | 40-60* |  |
| Ugnsstekt kyckling/kanin/anka (hel 1-1,2 kg) |  | - | 210-220 | - | 50-70* |  |
| |  | - | 210-220 | 350 | 45-60* |  |
| Kyckling, kanin, anka (filéer/bitar 0,4-1 kg) |  | - | - | 350-500 | 20-40* |  |
| |  | - | - | - | 12-18 |  |
| Ugnsstekt fisk (hel) |  | - | - | 160-350 | 20-40 |  |
| Fiskfiléer / skivor |  | Ja | - | - | 15-30* |  |
| Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, auberginer...) |  | - | - | 500-650 | 25-50 |  |
| Rostat bröd |  | - | - | - | 3-6 |  |
| Korv/grillspett/revbensspjäll/ hamburgare |  | - | - | - | 20-40* |  |
| Korvar / Hamburgare (0,2-1 kg) |  | Ja** | - | - | 6-16 |  |
| Ugnsbakad potatis |  | - | - | 350-500 | 20-40* |  |
| Potatisklyftor (0,3-0,8 kg) |  | - | - | - | 10-20 |  |
| Bakad frukt |  | - | - | 160-350 | 15-25 |  |
| Gratinerade grönsaker |  | - | - | 160-350 | 15-25 |  |
| Stekta grönsaker (0,3-0,8 kg) |  | Ja** | - | - | 8-18 |  |

* Vänd maten efter halva tiden

** Förvärm crisppannan i 3-5 minuter

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

| FUNKTIONER | Crisp  | Varmluft  | Varmluft + Mikro  | Grill  | Grill + Mikro  | Turbogrill+MV  |
|------------|---|---|---|---|--|--|
| TILLBEHÖR | Värmetålig platta/behållare som lämpar sig för användning i mikrovågsugn  | högt grillgaller  | Lågt grillgaller  | Crisppanna  | | |

RENGÖRING

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

Använd inte ångtvätt.

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

INRE OCH YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa 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.
- Grillen behöver inte rengöras eftersom den intensiva hettan bränner bort all smuts. Använd denna funktion på en regelbunden basis.


TILLBEHÖR

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


FELSÖKNING

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---|--|---|
| Ugnen fungerar inte. | Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet. | Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår. |
| Ugnen gör ljud, även när den är avstängd. | Kylfläkten är aktiv. | Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar. |
| Displayen visar bokstaven "F" följt av en bokstav eller ett nummer. | Programvarufel. | Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F". |

PRODUKTBLAD

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Produktbladet med energidata för denna apparat kan laddas ner från vår webbsida docs.bauknecht.eu

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ERHÅLLA HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

>  Ladda ned handboken Användning och skötsel från vår webbsida docs.bauknecht.eu (du kan använda denna QR-kod) genom att ange produktkoden.



> Du kan även kontakta vår kundservice

KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantihäftet. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

