

SNELLE REFERENTIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

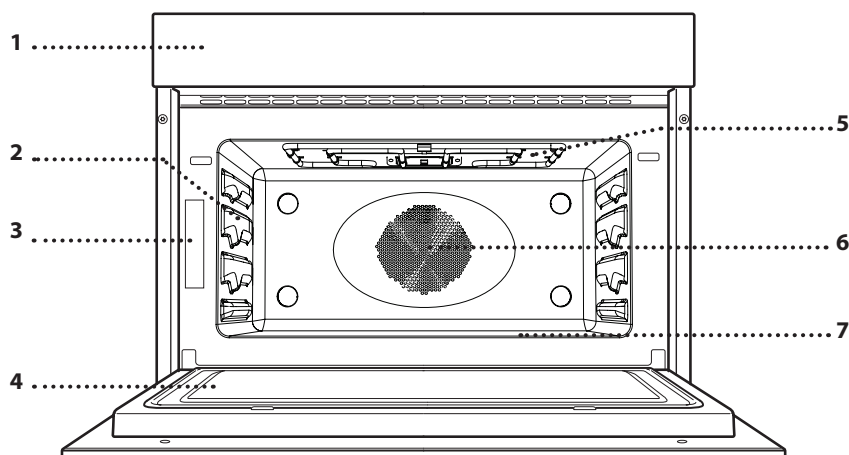
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op www.bauknecht.eu/register



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

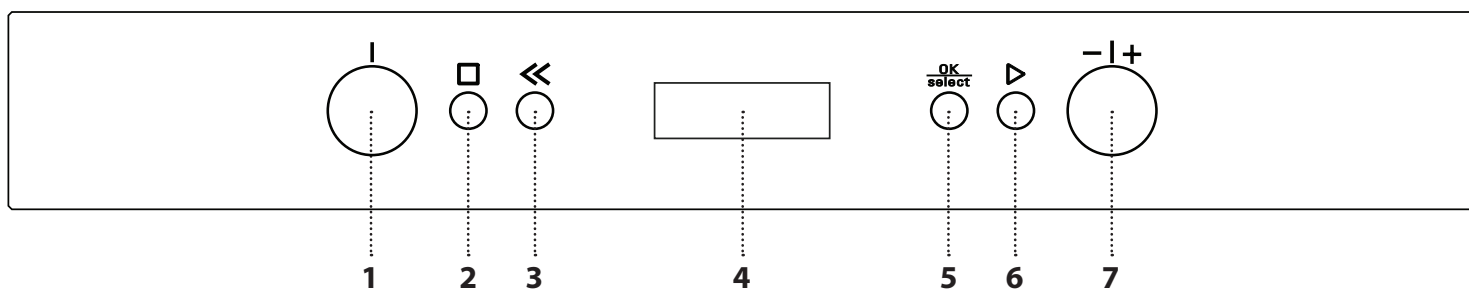
! Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Geleiders voor accessoires
3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Deur
5. Grillelement
6. Ventilator (niet zichtbaar)
7. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. DRAAIKNOP

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

2. STOP

Om de functie die momenteel actief is op elk gewenst moment te stoppen en de oven in standby-modus te zetten.

3. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

4. DISPLAY

5. BEVESTIGINGSTOETS

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

6. START

Om een functie meteen te starten. Wanneer de oven is uitgeschakeld, wordt de "Rapid Start" magnetronfunctie ingeschakeld.

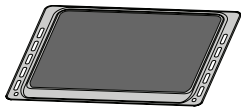
7. INSTELKNOP

Om de menu's en instellingen te overlopen of om de waarden te wijzigen.

Let op: Alle knoppen zijn drukgeactiveerde knoppen. Druk naar beneden op het midden van de knop om het uit de zitting te laten komen.

ACCESSOIRES

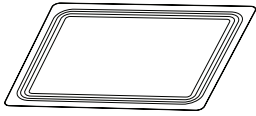
BAKPLAAT



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

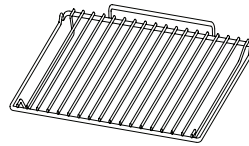
voor gebruik in de microgolfoven.

GLAZEN AFDRUIPBAK



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

ROOSTER



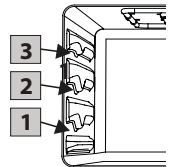
De rooster is geschikt voor alle bereidingsmethodes, behalve voor de functie "Magnetron". Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen.

Het aantal en het type accessoires zijn afhankelijk van het aangeschafte model. Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

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

De andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat worden horizontaal ingebracht. De niveaus (geleiders) waarop de rooster en andere accessoires geplaatst kunnen worden zijn genummerd. 1 is het laagste en 4 het hoogste niveau.



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.

FUNCTIES

SNEL VOORVERWARMEN

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

CONVENTIONELE FUNCTIES

CONVENTIONEEL

Om elk soort van gerecht in de oven te bereiden.

Aanbevolen accessoire: bakplaat

CONVENTIONEEL + MAGN

Om gebakken gerechten in minder tijd te bereiden door de eigenschappen van de conventionele oven en de magnetron te combineren.

Aanbevolen accessoire: glazen afdruiptak

GRILLFUNCTIES

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 accessoire: Rooster

GRILL + MAGNETRON

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

Aanbevolen accessoire: rooster of glazen afdruiptak

TURBOGRILL FUNCTIES

TURBOGRILL

Voor het bereiden en aanbraden van stukken vlees (billen, rosbief, kip), visfilets of gevulde groenten.

Aanbevolen accessoire: Rooster

TURBOGRILL + MG

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de functie smagnetron, grill en convectieoven. Deze functie is geschikt voor grote stukken vlees, grote hoeveelheden groenten, gratinschotels, pasta in de oven.

Aanbevolen accessoire: rooster of glazen afdruiptak

HETELUCHTFUNCTIES

CONVECTIEBAKKEN

Om vlees, hartige taarten, gebak en taraten met vloeibare vulling te bereiden dankzij de convectiefunctie die de warmte gelijk verdeelt en zorgt voor optimale resultaten.

Aanbevolen accessoire: rooster/bakplaat.

CONVECTIEBAKKEN + MAGN

Combineert de werking van de magnetron en de traditionele oven met convectieverwarming, zodat de bereidingstijden verkort worden.

Aanbevolen accessoire: rooster of glazen afdruiptak

SPECIAAL

WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.






REHEAT OPWARMEN

Gebruikt om kant-en-klaar voedsel, soepen en drankjes, diepgevroren of op kamertemperatuur, te verwarmen. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Doe het voedsel in een hittebestendig recipiënt dat in de microgolfoven mag en plaats het in de glazen afdruiptak.

CATEGORIE	VOEDSEL	GEWICHT
 1	KANT-EN-KLAAR MAALTIJD	250 - 500 g
 2*	KANT-EN-KLARE MAALTIJDEN (Diepvries)	250 - 500 g
 3	Soep	1 - 4 porties
 4	Dranken	1 - 4 koppen

DIEFRO ONTDOOIE

Voor het snel ontdooien van voedsel van 100 g tot 3 kg. Het voedsel moet rechtstreeks in de glazen afdruiptak worden geplaatst. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

CATEGORIE	VOEDSEL	GEWICHT
 1*	VLEES	100 g - 2 kg
 2*	GEVOGELTE	100 g - 3 kg
 3*	VIS	100 g - 2 kg
 4*	GROENTEN	100 g - 2 kg
 5*	Brood	100 g - 2 kg

MAGNETRON

Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen. Plaats de glazen opvangplaat op niveau 1

VERMOGEN	AANBEVOLEN VOOR
850 W	Snel opwarmen van dranken of 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

Benodigd accessoire: glazen afdruiptak

SE T T I INSTELLINGEN

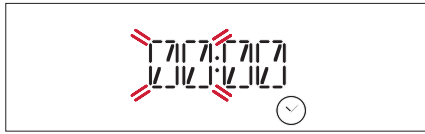
Om de oveninstellingen te veranderen. (TIJD, HELDERHEID, HOORBAAR SIGNAALVOLUME, ECOMODUS).

Let op: Wanneer de Ecomodus actief is, zal de helderheid van de display verminderd worden na enkele seconden, om energie te besparen. Het display wordt automatisch ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt, enz.

HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

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 navigatieknop om het uur in te stellen en druk op **OK select**: De minuten knipperen op de display.

Draai aan de navigatieknop om de minuten in te stellen en druk op **OK select** om te bevestigen.

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

DE OVEN VERWARMEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

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

Verwarm de oven tot 250°C gedurende ongeveer 1 uur met de functie "Convectiebakken".
Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Draai aan de *selectieknop* totdat de gewenste functie wordt weergegeven op het display: Op het display verschijnt het pictogram voor de functie en de basisinstellingen.



Om een item uit het menu te selecteren (het display geeft het eerste beschikbare item weer) aan de instelknop draaien totdat het gewenste item wordt weergegeven.

Druk op **OK select** om de selectie te bevestigen: de display toont het menu instellingen.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

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

Op de display verschijnen de instellingen die voor elke functie in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.



Wanneer de instelling knippert op de display draait u de *instelknop* om de instelling te veranderen, druk daarna op **OK select** om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien aanwezig).



Let op: Door te drukken op **<<** kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

CATEGORIEËN

Bij het gebruik van de automatische functies moet u een categorie selecteren voor het te bereiden voedsel.

De weergegeven categorie komt overeen met het nummer op de display.



Raadpleeg de tabel met beschrijvingen van de functies voor informatie over alle categorieën.

MATE VAN GAARHEID

De meeste automatische functies geven aan dat u moet selecteren hoe doorbakken u het gerecht wilt hebben.

De gewenste graad van gaarheid kan gaan van goed gebakken (High +2) tot nauwelijks gebakken (Low -2) en kan veranderd worden binnen de eerste 20 seconden na de start van de functie: activeer de functie en draai daarna aan de *instelknop* om de gewenste instelling te selecteren.



. HET EINDE VAN DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN/

UITGESTELDE START

De functies "Conventioneel", "Grill", "Turbogrill" en "Convectiebakken" geven u de mogelijkheid om het einde van de bereidingstijd te programmeren door de starttijd van de functie uit te stellen. Na het instellen van een bereidingsduur, toont de display de overeenkomstige eindtijd van de bereiding en het symbool knippert.



Draai de *instelknop* om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op **OK select** om te bevestigen: de twee puntjes van het uur van het tijdstip einde bereiding knipperen, om aan te geven dat de instelling correct is uitgevoerd.



De oven zal automatisch later gestart worden om de bereiding op het ingestelde tijdstip te voltooien.

Op elk moment kunnen de instelwaarden veranderd worden (temperatuur, grill, bereidingstijd) door te drukken op **<<** en de bovenstaande handelingen te herhalen.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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

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

. RAPID START - MAGNETRON

Met de oven in stand-by (om deze modus te activeren, druk op **□**) en de *keuzeknop* in de stand "Magnetron", druk op **▷** om te koken aan vol vermogen (850 W) gedurende 30 seconden.

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

.VEILIGHEIDSSLOT

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



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

.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 **▷**

(HET VOEDSEL DOORROEREN OF OMDRAAIEN)

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



Zodra de oven de bereiding heeft onderbroken opent u de deur en voert u de gevraagde actie uit. Sluit dan de deur opnieuw en druk op **▷** om door te gaan met de bereiding.

.KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan de display gebruikt worden als kookwekker. Om de functie te activeren en de gewenste duur in te stellen aan de *instelknop* draaien.
















































Druk op **OK select** om de kookwekker te activeren: U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.













Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in.

Druk op **□** om de kookwekker op een willekeurig moment te stoppen.

BEREIDINGSTABEL

VOEDSEL	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMP. (°C)/ GRILLNIVEAU	VERMOGEN (W)	TIJD (MIN)	ACCESSOIRES
Eiercake		-	150 - 170	-	30-40	
		-	160-180	90	30 - 35	
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		-	160-200	-	35 - 55	
		-	160-200	350	25 - 45	
Koekjes		Ja	150 - 160	-	20 - 30	
Brood		-	200 - 220	90	15 - 20	
Pizza (0,4 - 0,6 kg)		Ja	200 - 240	-	20 - 25	
Hartige taarten (groentetaart, quiche Lorraine)		Ja	170 - 190	-	25 - 45	
Quiche lorraine (diepvries)		-	170 - 190	160	18 - 20	
Lasagne / Gebakken pasta		Ja	170 - 200	160 - 350	20-40	
Lams- of Kalfsgebraad/Rosbief (0,8 - 1,5 kg)		-	180	160 - 350	40 - 60 *	
Rosbief - rosé 1 kg		-	3	-	35 - 50 *	
Gebraden kip/Konijn/Eend (heel 1 - 1,5 kg)		-	3	350	40 - 50 *	
Kip / Konijn / Eend (filets / stukken)		-	4 - 5	160	15 - 35 *	 
Gebakken vis (heel)		-	4 - 5	350	15 - 30	
Visfilets/moten		-	4 - 5	90	10 - 25 *	 
Gevulde groenten (courgettes, paprika's)		-	3	500 - 650	30 - 45	
Toast		-	5	-	3 - 6	
Worstjes/spiesen/ spareribs/ hamburgers		Ja	3 - 4	-	15 - 30 *	 
Gebakken aardappels		-	3	350	20 - 40 *	
Diepgevroren voorgekookt voedsel		-	160 - 180	350	20-30	

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

FUNCTIES	Conventioneel	Convent + magn	Convectiebak- ken	Convectiebak- ken + magn	Grill	Grill + Magnetron	Turbogrill	Turbogrill + MG
								
ACCESSOIRES	Bord/recipiënt geschikt voor magnetron en verwarmen op rooster 		Rooster 	Glazen afdruipbak 	Bakplaat 			

NUTTIGE TIPS

TIPS VOOR BEREIDING IN DE MAGNETRON

De microgolven dringen slechts in beperkte mate in het voedsel. Wanneer meerdere items dus tegelijk bereid worden, moeten ze zo ver mogelijk uit elkaar gelegd worden, zodat een zo groot mogelijk oppervlak blootgesteld is aan de microgolven. Kleine stukken zijn sneller gaar dan grote: om te zorgen voor een uniforme bereiding moet het voedsel in even grote stukken worden gesneden. Vocht verdampt tijdens de bereiding met de magnetron: het gebruik van een magnetronbestendig deksel vermindert vochtverlies.

Het meeste voedsel blijft verder koken nadat de bereiding in de magnetron al beëindigd is. Laat daarom het voedsel nagaren tot het helemaal klaar is. Geadviseerd wordt om het voedsel tijdens het bereidingsproces in de magnetron met elkaar te vermengen. Verplaats tijdens het omroeren de bereide porties op de randen naar het midden en de porties in het midden die nog niet gaar zijn naar de randen.

Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen. Dikkere plakken, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten naast elkaar worden gelegd.

KRIMPFOLIE EN VERPAKKING

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

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

VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen kunnen oververhit raken tot boven het kookpunt zonder dat ze zichtbaar borrelen. Hete vloeistoffen kunnen dus plotseling overkoken. Vermijd het gebruik van potten met nauwe halzen. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetron te zetten en laat het lepeltje erin staan. Roer de vloeistof na het verwarmen nogmaals voorzichtig om voordat u de houder uit de magnetron haalt.

BEVROREN VOEDSEL

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

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

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

BABYVOEDING

Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert.

Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden.

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

CAKES EN BROOD

Geadviseerd wordt om voor cakes en broodproducten de "Convectiebakken"-functie te gebruiken.

Anders kan de gebruiker, ter vermindering van de bereidingstijden, de functie "Convectiebakken + magnetron" gebruiken, met het magnetronvermogen ingesteld op een waarde niet hoger dan 160W, om de voedselproducten zacht en geurig te houden.

Gebruik met de "Convectiebakken"-functie taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

Anders kan de rechthoekige bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven aangewend worden om bepaalde etenswaren zoals koekjes of broodjes te bereiden.

VLEES EN VIS

Om snel een bruin korstje te krijgen, terwijl de binnenkant van het vlees of de vis zacht en mals blijft, is het raadzaam om functies te gebruiken die de heteluchtfunctie combineren met microgolven, zoals "Turbogrill + MG" of "Convectiebakken + magnetron". Voor het verkrijgen van zo goed mogelijke bereidingsresultaten stelt u het magnetronniveau in op de waarde van 350W.

REINIGEN

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 vochtige doek. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel.
- Regelmatig, of bij morsen, moet de bodem van de oven schoonhemaakt worden door alle voedselresten te verwijderen.
- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg: Gebruik deze functie regelmatig.


ACCESSOIRES

Alle accessoires kunnen in de afwasmachine worden afgewassen

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.	De koelventilator is aan.	Open de deur of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".

PRODUCT

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) 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

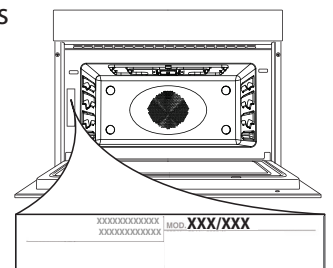
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.bauknecht.eu (u kunt deze QR-code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.

> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.



CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

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



400011036395

Gedrukt in Italië