



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT-PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

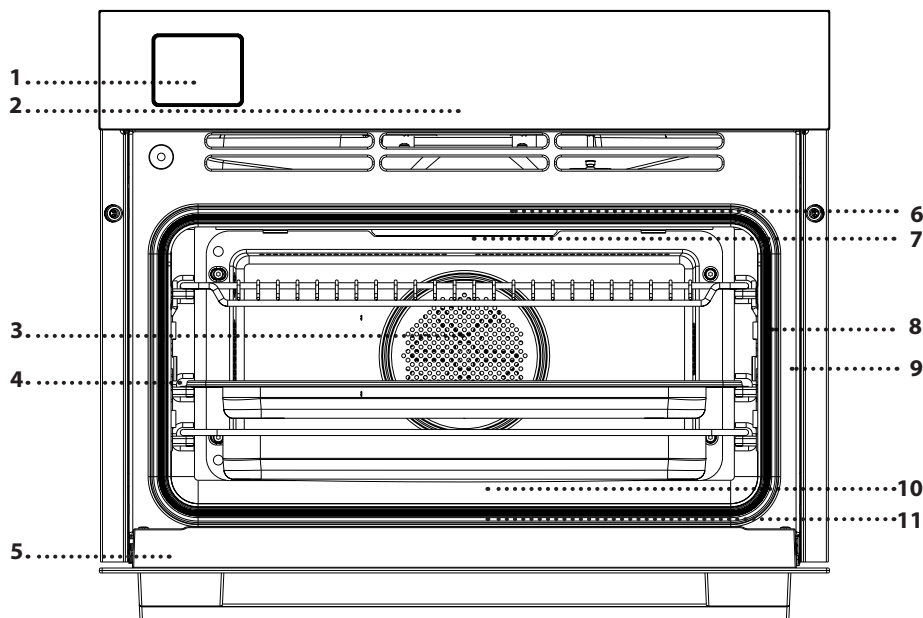
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **on www.register10.eu** an

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



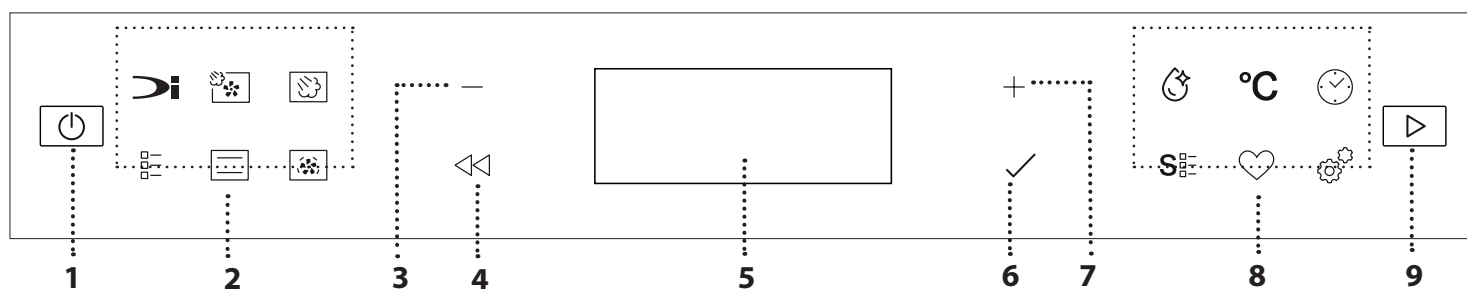
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Ausziehbares Einfüllfach
2. Bedienfeld
3. Garraumgebläse (nicht sichtbar)
4. Leiterregale (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Kerntemperaturfühler Einsteckstelle (falls vorgesehen)
9. Typenschild (nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
11. Tropfblech (nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

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

2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

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

4. ZURÜCK

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

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

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

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

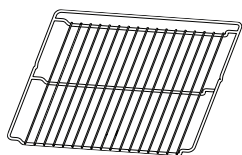
9. START

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

ZUBEHÖR

Vor dem Kauf von anderen auf dem Markt verfügbaren Zubehörteilen, sicherstellen, dass diese ofenfest und zum Dampfgaren geeignet sind..

Sicherstellen, dass ein Abstand von mindestens 30 mm zwischen dem oberen Ende des Behälters und den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass genügend Dampf strömen kann.



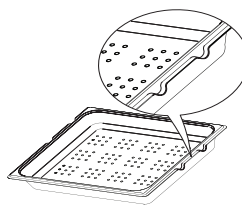
ROST

Der Rost ist für alle Garmodi geeignet. Die Speise direkt auf den Rost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofenfeste Garbehälter verwenden.



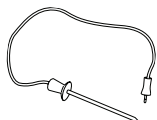
BACKBLECH

Das Backblech ist für alle Garmodi und Funktionen geeignet. Es kann zum Garen aller Arten von Lebensmitteln ohne Behälter verwendet werden. Verwenden Sie es zum Auffangen von Garflüssigkeiten, indem Sie es unter den Rost stellen.



DAMPFEINSATZ

Mit diesem speziell gelochten Blech kann der Dampf leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Die Fettpfanne auf die Ebene darunter stellen, um den beim Garen freigesetzten Saft aufzufangen, wobei die Auffangvorrichtung zur Rückseite des Geräts zeigt.



KERNTemperaturFÜHLER

Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Kochens. Sie kann für Fleisch und Fisch verwendet werden.

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

*Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

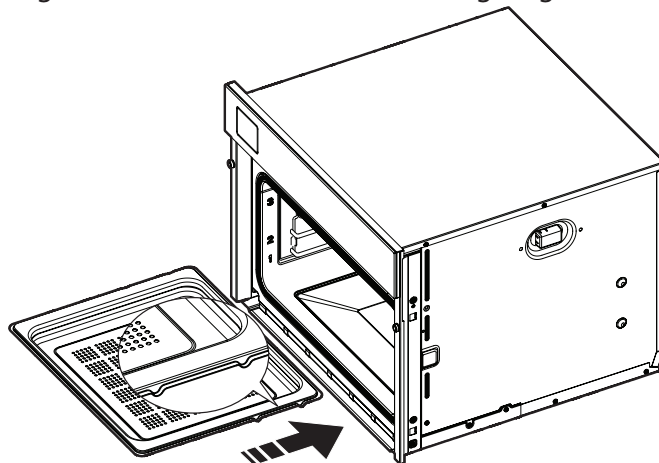
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben. Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.

DEN DAMPFEINSATZ EINSETZEN

Der Dampfeinsatz muss mit den seitlichen Referenzprägungen nach hinten in den Garraum eingesetzt werden, wie in der Abbildung dargestellt:

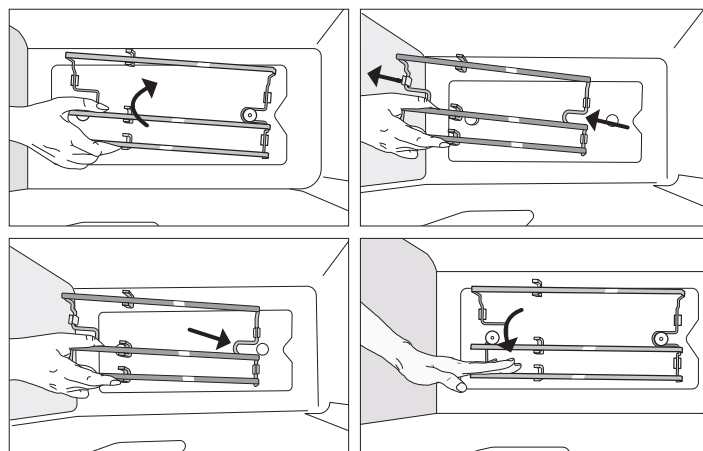


AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LEITERGESTELLE

Auf beiden Seiten des Garraums befindet sich ein Leitergestell, das auf zwei knopfförmigen Haltern verankert ist. Die Leitergestelle sind abnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern.

1. Um die Leitergestelle zu entfernen, fassen Sie den äußeren Teil der Führung und ziehen sie nach oben, um sie aus dem vorderen Halter herauszuziehen, während sie sich am hinteren Halter dreht. Schieben Sie dann das gesamte Teil aus dem Garraum heraus.

2. Um die Leitergestelle wieder anzubringen, schieben Sie das hintere Teil auf den hinteren Halter. Nach dem Einschieben ziehen Sie die Baugruppe durch Schwenken um den hinteren Halter nach unten, bis das Leitergestell am vorderen Halter einrastet.



FUNCTIONS (FUNKTIONEN)

DYNAMIC MENÜ

Mit dem Dynamic Menü 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. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

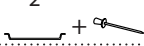
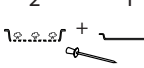
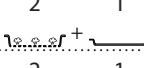
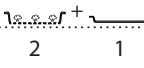
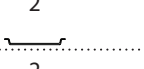
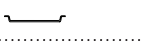
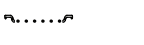
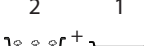
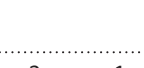
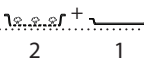
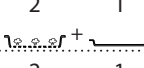
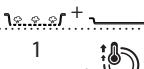
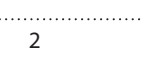
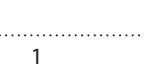
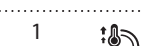
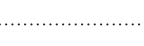
Aufgrund der Vielfältigkeit der Lebensmittel ist die Garzeit auf einen Durchschnittswert festgelegt. Wir empfehlen immer, den inneren Gargrad der Speisen zu überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit zu verlängern, um den richtigen Gargrad zu erreichen. Bei einigen automatischen Zyklen besteht die Möglichkeit, zuvor eine niedrigere oder höhere Garstufe als die Standardstufe einzustellen (siehe Abschnitt „Gargrad“ im Kapitel „Tägliche Verwendung“).

DYNAMIC GARTABELLE

Für das Garen verschiedener Arten von Gerichten und Speisen, für beste Ergebnisse auf einfache und schnellste Weise. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

KATEGORIE	SPEISE	GEWICHT/DICKE/ PORTIONEN/STÜCKE	HINWEIS	ZUBEHÖR
TEIGWAREN UND GETREIDE	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchameloße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen.	1 +
	Reis	100–500 g	Wasser und Reis in einen hitzebeständigen Behälter geben. Verwenden Sie 1 1/2 Tassen Wasser für jede Tasse Reis. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	1
	Dinkel	100–500 g	Wasser und Dinkel in einen hitzebeständigen Behälter geben. Verwenden Sie 1 1/2 Tassen Wasser für jede Tasse Dinkel. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	1
	Gerste	100–500 g	Wasser und Gerste in einen hitzebeständigen Behälter geben. Verwenden Sie 1 1/2 Tassen Wasser für jede Tasse Gerste. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	1
	Knödel	1 Beschickung	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1
FLEISCH	Roastbeef	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	2
	Burger- Bratlinge	1 - 3 cm	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Verwenden Sie den Rost auf Ebene 2 und das Backblech mit einer Tasse Wasser auf Ebene 1, um die Lebensmittelsäfte aufzufangen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1 2
	Roastbeef - Niedrigtemperaturgaren	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	2
	Schweinebraten	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	2
	Bratwurst & Wurst	400 g - 1,5 kg	Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden. Verwenden Sie den Rost auf Ebene 2 und das Backblech mit einer Tasse Wasser auf Ebene 1, um die Lebensmittelsäfte aufzufangen.	1 1
	Schweine Rippchen	400 g - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Verwenden Sie den Rost auf Ebene 2 und das Backblech mit einer Tasse Wasser auf Ebene 1, um die Lebensmittelsäfte aufzufangen.	1 1
	Brathähnchen	800 g - 2,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben.	2
	Geflügelstücke	1 Blech	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Verwenden Sie den Rost auf Ebene 2 und das Backblech mit einer Tasse Wasser auf Ebene 1, um die Lebensmittelsäfte aufzufangen.	2 1
	Geflügelbrust gedünstet	1 – 4 cm	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1

ZUBEHÖR						
	Rost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Hitzebeständiger Behälter	Speisensonde	Dampfeinsatz

KATEGORIE	SPEISE	GEWICHT/DICKE/ PORTIONEN/STÜCKE	HINWEIS	ZUBEHÖR
FISCH	Ganzer Fisch gebraten	–	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen.	2 
	Ganzer Fisch gedünstet	–	Nach Belieben würzen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 
	Fischsteak gebraten	200–800 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen.	2 
	Fischfilets gedünstet	0,5 - 3 cm	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 
	Gedünstete Muscheln	500 g - 2,0 kg	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 
	Gedünstete Garnelen	500 g - 1,5 kg	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 
	Tintenfisch	–	In der Mitte des Dampfeinsatzes platzieren, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 
GEMÜSE	Bratkartoffeln	400 g - 1,5 kg	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden.	2 
	Gefülltes Gemüse	600 g - 2,0 kg	Höhlen Sie das Gemüse aus und füllen Sie es mit einer Mischung aus Gemüsefleisch, Hackfleisch und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen.	2 
	Kartoffel- gratin	400 g - 1,5 kg	In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Käse darüber streuen.	1 
	Kartoffeln im Ganzen	50 - 200 g	Das Gewicht bezieht sich auf die einzelne Kartoffel. Damit jede Kartoffel gleichmäßig gart, wird empfohlen, alle Kartoffeln mit ähnlicher Größe zu wählen. Die Kartoffeln in der Schale gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 
	Kartoffel- stücke gedünstet	400 g - 1,0 kg	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 
	Wurzel- gemüse gedünstet	200 g - 1,0 kg	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 
	Zartes Gemüse gedünstet	400 g - 1,0 kg	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 
	Fruchstücke gedünstet	400 g - 1,5 kg	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 
	Gemüse gedünstet [tiefgekühlt]	400 g - 1,5 kg	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 
SALZIGES GEBÄCK	Sandwich	400 g - 1,0 kg	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens.	1 
	Pizza	400 g–1,2 kg	Bereiten Sie Pizzateig nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Belegen Sie nach Belieben.	2 
	Pizza [tiefgekühlt]	250 g - 1,2 kg	Aus der Verpackung nehmen und gleichmäßig auf dem Rost verteilen.	1 
	Quiches/Salzgebäck	800 g - 1,5 kg	Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept.	1 

ZUBEHÖR						
	Rost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Hitzebeständiger Behälter	Speisensonde	Dampfeinsatz

KATEGORIE	SPEISE	GEWICHT/DICKE/ PORTIONEN/STÜCKE	HINWEIS	ZUBEHÖR
SÜßES GEBÄCK	Biskuitkuchen	400 g–1,2 kg	Bereiten Sie einen fettfreien Biskuitteig zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform.	1  + 
	Marmor- kuchen	400 g–1,2 kg	Bereiten Sie einen Marmorkuchenteig nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform.	1  + 
	Muffins	1 Beschickung	Bereiten Sie einen Rührteig für 16-18 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.	2 
	Kekse	1 Beschickung	Bereiten Sie die Biskuitkekse nach Belieben zu und lassen Sie sie auskühlen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse auf ein Backblech.	2 
	Brownies	800 g - 1,5 kg	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Verteilen Sie den Teig auf der mit Backpapier ausgelegten Backform.	1  + 
	Strudel	1 Blech	Eine Mischung aus gewürfeltem Apfel, Pinienkernen, Zimt und Muskatnuss zubereiten. Geben Sie etwas Butter in eine Pfanne, bestreuen Sie mit Zucker und garen Sie 10-15 Minuten lang. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein.	2 
	Apfelkuchen	800 g - 1,5 kg	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen. Die Teigstücke ausrollen, um einen Deckel herzustellen, die Ränder verschließen und mit Ei bepinseln.	1  + 
DESSERTS	Bratäpfel	1 Blech	Entfernen Sie das Kernstück und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter.	2 
	Karamell- Flan	1 Beschickung	Die Flanformen gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2  + 1 
EIER	Hühnereier	50 - 80 g	Das Gewicht bezieht sich auf das einzelne Ei. Damit jedes Ei gleichmäßig gart, wird empfohlen, alle Eier mit ähnlicher Größe zu wählen. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden. Wenn die Eier kalt gegessen werden sollen, diese sofort mit kaltem Wasser abschrecken.	2  + 1 
	Wachteleier	1 Beschickung	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden. Wenn die Eier kalt gegessen werden sollen, diese sofort mit kaltem Wasser abschrecken.	2  + 1 

ZUBEHÖR						
	Rost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Hitzebeständiger Behälter	Speisensonde	Dampfeinsatz



SOUS-VIDE

Sous-vide ist eine professionelle Kochtechnik, die die Verwendung von vakuumierten lebensmittelechten Kunststoffbeuteln erfordert, in denen bei genau kontrollierten Temperaturen mithilfe von Dampf gegart wird. Das allmähliche und präzise Garverfahren trägt zur Entwicklung einer außergewöhnlichen Zartheit und eines guten Geschmacks bei und sorgt für ein gleichmäßiges Garen des gesamten Lebensmittels. Mit dieser Funktion können Sie Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst garen und dabei die Ergebnisse eines Küchenchefs erzielen.

Prüfen Sie die Sous-vide-Gartabelle, um die Funktion richtig zu nutzen.

MW SousVide Rezepte	Vorgehensweise	Zubehör
Rind Sous-vide	Verteilen Sie die Packungen gleichmäßig um die Mitte des Dampfeinsatzes. Stellen Sie sicher, dass die Packung unter Vakuum ist. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2
Schwein Sous-vide		
Fisch Sous-vide		+
Gemüse Sous-vide		
Obst Sous-vide		1



DAMPF + UMLUFT

Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, eine HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, eine MITTLERE für Fleisch und eine NIEDRIGE für Brot und Desserts auszuwählen.

Empfohlene Zubehöreile: Backblech/Rost



100% DAMPF

Zum Zubereiten von natürlichen und gesunden Speisen mit Dampf, um den vollen Nährwert der Speise zu bewahren. Diese Funktion ist insbesondere zum Garen von Gemüse, Fisch und Obst als auch zum Blanchieren geeignet. Falls nicht anderweitig angegeben, alle Verpackungen und Schutzfolien entfernen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.

Empfohlene Zubehöreile: Dampfeinsatz auf Ebene 2 und Backblech auf Ebene 1

TROCKNEN NACH DEM GAREN MIT DAMPF

Beim Garen mit Dampf entsteht im Inneren des Ofens viel Feuchtigkeit. Dies ist ein völlig normales Phänomen, das die korrekte Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt. Wir empfehlen, am Ende jeder Garzeit den Schnelltrocknen-Zyklus zu verwenden, um die Feuchtigkeit im Backofen zu beseitigen. Als Alternative empfehlen wir:

1. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Trocknen Sie den Garraum und das Zubehör einschließlich des Tropfblechs, das sich hinter der Tür direkt unter der Türdichtung befindet, sorgfältig mit einem weichen Tuch oder saugfähigem Papier ab.
3. Lassen Sie die Tür so lange offen, bis der Garraum vollständig getrocknet ist.

SONSTIGE FUNKTIONEN MENÜ



NORMALE GARFUNKTIONEN

SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft“.

Erforderliche Zubehöreile: Grillrost mit Topf oder Backblech

ROST

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

Empfohlene Zubehöreile: Rost

LEBENSMITTEL	LEISTUNG GRILL	DAUER (Min)
Toast	Hoch	5 – 6

TURBO GRILL

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

Empfohlene Zubehöreile: Rost

UMLUFT

Zum Garen von Fleisch, Backen von Kuchen mit und ohne Füllungen auf nur einer Einschubebene. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

Erforderliche Zubehöreile: Grillrost mit Topf oder Backblech



OBER- & UNTERHITZE

Zum perfekten Garen und Bräunen aller Arten von Gerichten auf der Ober- und Unterseite auf nur einer Einschubebene. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

Erforderliche Zubehöreile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.

LEBENSMITTEL	TEMP. (°C)	DAUER (Min)
Cupcake/Kleingebäck	160	30 – 35
Kekse	145	35–40



HEISSLUFT

Zum Garen von Süßspeisen und Fleisch mit Heißluftzirkulation. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. Es ist möglich, sie für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen mit gleicher Gartemperatur zu verwenden. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

Erforderliche Zubehöreile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.



REINIGUNGSFUNKTIONEN

STEAM SELF CLEAN

Die Wirkung von Wasserdampf, der während diesem speziellen Reinigungszyklus mittels einer niedrigen Temperatur freigegeben wird, erleichtert die Entfernung von Schmutz. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen Raumtemperatur hat.

ENTKALKEN

Zum Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Boiler. Es wird empfohlen, diese Funktion regelmäßig zu verwenden. Sollten Sie dies nicht tun, erscheint eine Meldung auf der Anzeige, um Sie daran zu erinnern, den Ofen zu reinigen.

SCHNELLTROCKNEN

Nach einem Dampfzyklus schlägt der Ofen automatisch vor, den Schnelltrocknen-Zyklus zu starten, um die Feuchtigkeit aus dem Garraum zu entfernen. Wenn Sie möchten, können Sie über das Reinigungsmenü einen Schnelltrocknen-Zyklus starten. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Reinigen Sie das Tropfblech unter der Tür mit einem weichen Tuch oder saugfähigem Papier, um die Wassertropfen zu entfernen.



BESONDERE FUNKTIONEN

WARM HALTEN

Um frisch zubereitete Speisen heiß und knusprig zu halten, einschließlich Fleisch, Gebratenem oder Kuchen.

AUFGEHEN LASSEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

Erforderliche Zubehörteile: Rost und hitzebeständiger Behälter.

JOGHURT

Zum Herstellen von Joghurt.

Erforderliche Zubehörteile: Rost und hitzebeständiger Behälter.

DÖRREN

Zum Dörren von Obst und Gemüse. In dünne Scheiben schneiden und direkt auf den Rost legen.

Erforderliche Zubehörteile: Rost

MAXI GAREN

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

Erforderliche Zubehörteile: Backblech auf Ebene 2.

DESINFEKTION

Zum Desinfizieren von Babyflaschen und Gefäßen mit Dampf. Das Backblech auf Ebene 1 und den Dampfeinsatz Ebene 2 einschieben. Die Garstücke darauf platzieren. Ausreichend Platz dazwischen lassen, damit der Dampf alle Teile erreichen kann.

AUFTAUEN MIT DAMPF

Zum Auftauen aller Arten von Speisen. Speisen wie Fleisch und Fisch ohne Verpackung/Frischhaltefolie auf den Dampfeinsatz auf Ebene 2 legen. Das Backblech auf Ebene 1 einschieben, um das beim Auftauen freigesetzte Wasser aufzufangen. Für optimale Ergebnisse, die Speise nicht vollständig auftauen, sondern den Prozess während der Stehzeit beenden. Wir empfehlen Brot eingepackt zu lassen, damit es nicht zu weich wird.

AUFWÄRMEN MIT DAMPF

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder raumtemperierten Speisen. Diese Funktion verwendet Dampf, um Speisen schonend aufzuwärmen, ohne sie auszutrocknen, und somit den natürlichen Geschmack zu erhalten. Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis. Wir empfehlen, kleinere oder dünnere Stücke der Speise in die Mitte und größere und dickere Stücke an die Außenseite zu legen. Wenn der gelochte Teller verwendet wird, ein Backblech darunter stellen, um Flüssigkeiten aus der Speise aufzufangen.

ECO-PROGRAMM

Zum Garen von gebratenem Fleisch und Fisch, zum Aufgehen von Kuchen, Torten und Keksen auf einer einzigen Ebene. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Programms und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech.

* Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet

COOK 3

Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf drei Ebenen gleichzeitig, ohne Geschmack und Geruch zu vermischen.

Mit dieser Funktion können Plätzchen, Törtchen, Tiefkühlpizzen und komplette Mahlzeiten zubereitet werden. Der Ofen muss vorgeheizt werden.

KEKSE

Verwenden Sie diese Funktion, um drei Bleche mit gleichartigen Mürbteigkeksen zu backen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Die Funktion beinhaltet das Vorheizen. Nehmen Sie die drei Bleche gleichzeitig aus dem Ofen.

KUCHEN

Verwenden Sie diese Funktion, um drei Bleche mit gleichartigen Kuchen zu backen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Die Funktion beinhaltet das Vorheizen. Nehmen Sie die drei Bleche gleichzeitig aus dem Ofen.

PIZZA (tiefgekühlt)

Verwenden Sie diese Funktion, um drei Bleche mit gleichartigen Tiefkühlpizzas zu backen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Die Funktion beinhaltet das Vorheizen. Nehmen Sie die drei Bleche gleichzeitig aus dem Ofen.

COOK 3 MENÜ 1

Dieses Programm ist für die Zubereitung einer kompletten Fleischmahlzeit und eines Desserts vorgesehen. Der Ofen erfordert das Vorheizen.

Beispiel für eine komplette Mahlzeit Bereiten Sie einen Obstkuchen nach Ihren Vorlieben in einer runden Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 3 stellen. Bereiten Sie eine Lasagne nach Ihren Vorlieben (1,5 - 2 kg) in einer Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 2 stellen. Bereiten Sie 6-10 Hähnchenschlegel mit gewürfelten Kartoffeln (500 - 800 g) direkt auf dem Backblech vor, das Sie auf Ebene 1 einschieben. Nach dem Vorheizen werden alle Gerichte gleichzeitig gegart. Nach 50-60 Minuten nehmen Sie die Torte heraus, nach 60-70 Minuten die Lasagne, nach 80-90 Minuten das Hähnchen mit Kartoffeln.

COOK 3 MENÜ 2

Dieses Programm ist für die Zubereitung einer kompletten Fisch- oder vegetarischen Mahlzeit und eines Desserts vorgesehen. Der Ofen erfordert das Vorheizen.

Beispiel für eine komplette Mahlzeit Bereiten Sie einen Obstkuchen nach Ihren Vorlieben in einer runden Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 3 stellen. Bereiten Sie eine Pesto-Lasagne oder Cannelloni nach Ihren Vorlieben (1,5-2 kg) in einer Form aus Metall oder feuerfestem Glas zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 2 stellen. Bereiten Sie Fischfilets in Alufolie (700 - 900 g) mit geschnittenem Gemüse (600 - 900 g) direkt auf dem Backblech vor, das Sie auf Ebene 1 einschieben. Nach dem Vorheizen werden alle Gerichte gleichzeitig gegart. Nach 45-55 Minuten nehmen Sie die Torte heraus, nach 55-65 Minuten die Lasagne, nach 60-70 Minuten den Fisch mit Gemüse.

°C TEMPERATUR

Zum manuellen Einstellen der Temperatur oder der Grillleistung während des Garens.



MINUTEMINDER (KURZZEITWECKER)

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 9 Favoriten-Funktionen.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Bei aktiviertem "ECO"-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus. Wenn „DEMO“, „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen. Durch Auswahl von „WERKEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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



+ oder — drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublätern und die gewünschte Sprache auszuwählen. Drücken Sie ✓ zur Bestätigung der Auswahl.

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

2. ZEIT EINSTELLEN

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

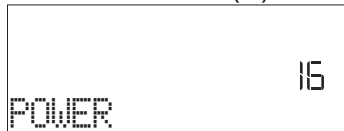


+ oder — drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern. + oder — drücken, um die Minuten einzustellen und ✓ zur Bestätigung drücken.

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

3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13).



Drücken Sie ⚙️, um zum Menü „EINSTELLUNGEN“ zu

gelangen. Wählen Sie dann „LEISTUNGSSTUFE“ und wählen Sie die gewünschte Leistungseinstellung aus.

Drücken Sie + oder —, um 16 „Hoch“ oder 13 „Niedrig“ auszuwählen und zur Bestätigung ✓ drücken.

4. EINSTELLEN DES WASSERHÄRTEGRADS

Um einen effizienten Betrieb des Backofens zu ermöglichen und sicherzustellen, dass er den Benutzer regelmäßig auffordert, den Entkalkungszyklus durchzuführen, ist es wichtig, den richtigen Wasserhärtegrad einzustellen. Zum Einstellen schalten Sie den Ofen durch Drücken von ① ein. Drücken Sie ⚙️ Einstellungen und wählen Sie mit den Navigationstasten + und — „WASSERHÄRTE“ aus. Zur Bestätigung drücken. Mit den Navigationstasten + und — wählen Sie basierend auf nachstehender Tabelle die richtige Stufe für das Wasser in Ihrem Gebiet:

✓ zur Bestätigung drücken.

Als Wasserhärtestufe ist „Hart“ voreingestellt.

WASSERHÄRTESTUFEN-TABELLE				
Stufe		°dH Deut. Härtegr.	°fH Französischer Härtegr.	°Clark Engl. Härtegrade
1	Sehr weich	0-6	0-10	0-7
2	Weich	7-11	11-20	8-14
3	Medium	12-16	21-29	15-20
4	Hart	17-34	30-60	21-42
5	Sehr hart	35-50	61-90	43-62

5. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

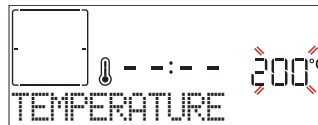
Drücken Sie ① zum Einschalten des Backofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden: Um ein Element aus einem Menü auszuwählen (auf dem Display wird das erste verfügbare Element angezeigt), + oder — drücken, um das gewünschte Element auszuwählen, dann zur Bestätigung ✓ drücken.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL / DAMPFSTUFE



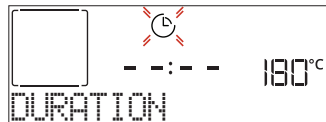
Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder — um ihn zu ändern, dann mit ✓ bestätigen und mit den folgenden Einstellungen fortfahren (wenn möglich).

Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Leistungsstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).

Bei der „Dampf + Luft“ Funktion können Sie die Dampfmenge aus folgenden Werten auswählen: DAMPF 1, DAMPF 2.

Wenn die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur/Grillleistung durch Antippen der °C Taste geändert werden, dann mit + oder — einstellen.

DAUER



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, drücken Sie $+$ oder $-$ zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und anschließend drücken Sie $\checkmark$ zur Bestätigung. Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie $\checkmark$ oder $\triangleright$ zum Bestätigen und Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren. Bitte beachten: Die während dem Garvorgang eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Drücken Sie $+$ oder $-$, um sie zu ändern, und drücken Sie dann $\checkmark$ zum Bestätigen.

ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Abschaltzeit, während das  Symbol blinkt.



Drücken Sie $+$ oder $-$ zum Einstellen des gewünschten Garzeitendes, anschließend drücken Sie $\checkmark$ zur Bestätigung und zum Aktivieren der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben. Während der Wartezeit können Sie auf $+$ oder $-$ drücken, um die programmierte Abschaltzeit zu ändern, oder die Taste $\triangleleft\triangleleft$ drücken, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von , um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

3. DYNAMIC MENÜ

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

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

GEWICHT / HÖHE (RUND-BLECH-EBENEN)



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

GARGRAD

In einigen Dynamischen Funktionen ist es möglich, den Gargrad einzustellen.



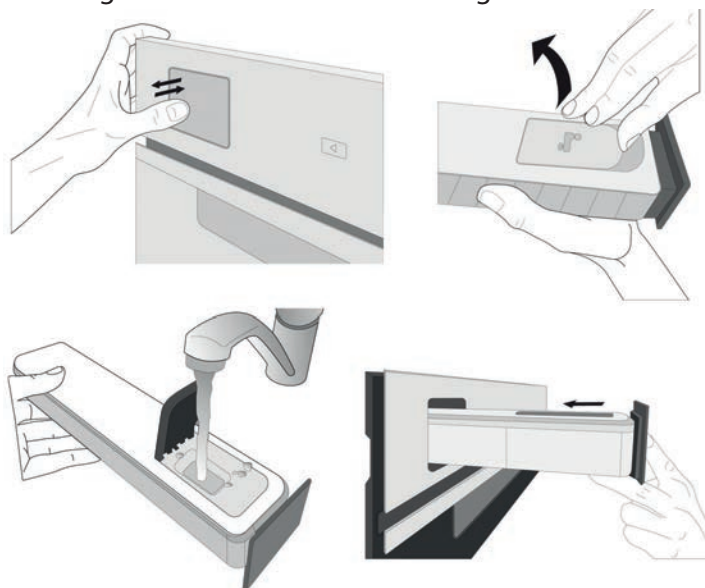
Nach Aufforderung $+$ oder $-$ drücken, um die gewünschte Stufe zwischen leicht angebraten (-1) und durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie $\checkmark$ oder $\triangleright$ zum Bestätigen und Starten der Funktion.

4. GAREN MIT DAMPF

Durch Auswahl von "Dampf + Luft" in den Man. Funktionen oder eines der verschiedenen Dynamischen Garrezepte können alle Arten von Speisen unter Verwendung von Dampf gegart werden. Dampf verteilt sich im Vergleich zur heißen Luft, die typisch für Ober- & Unterhitze ist, schneller und gleichmäßiger in der Speise: Dies verringert Garzeiten, hält die wertvollen Nährstoffe in den Speisen und sorgt dafür, dass Sie mit all Ihren Rezepten hervorragende, wirklich köstliche Ergebnisse erzielen. Die Tür muss während der gesamten Dauer des Dampfgarvorgangs geschlossen bleiben.

Für das Dampfgaren muss Wasser in den Boiler im Ofen über das Einfüllfach am Bedienfeld gefüllt werden.

Wenn am Display mit der Anzeige „WASSER HINZUFÜGEN“ gefordert wird, das Einfüllfach herausziehen, den Deckel des Fachs öffnen und mit Wasser bis zum geforderten Stand auf dem Display füllen. Das Einfüllfach wieder einschieben, bis es einrastet. Nach dem Einschieben des Fachs START drücken, um mit dem Garvorgang fortzufahren. Das Einfüllfach darf nur zum Befüllen geöffnet werden und muss sonst geschlossen bleiben.



Nach dem ersten Befüllen könnte es bei längeren Garzyklen notwendig sein, erneut Wasser hinzuzufügen, wenn es ausgegangen ist, um den Zyklus abzuschließen: Der Ofen wird dies bei Bedarf anfordern.

Vermeiden Sie es, das Einfüllfach zu füllen, wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder bis es vom Display angefordert wird. Wir empfehlen, das Einfüllfach nach dem Dampfgarzyklus zu entleeren.

5. DIE FUNKTION STARTEN

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

Drücken Sie $\triangleright$ während der Verzögerungsphase, wird Sie der Ofen fragen, ob Sie diese Phase überspringen und die Funktion sofort starten möchten.

Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde,

empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion. Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Sie können entweder eine andere Funktion wählen oder die vollständige Abkühlung abwarten.

6. PREHEATING (VORHEIZEN)

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Aufforderung "GARGUT ZUFÜGEN". An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen.

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

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

7. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

Bei einigen Dynamischen Funktionen muss die Speise während dem Garen gewendet werden.



Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen und schließen Sie die Tür.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei 10% der Zeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

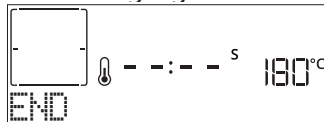


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Kontrollieren Sie die Speise, schließen Sie die Tür.

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

8. ENDE DES GARVORGANGS

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



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

9. FAVORITEN

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.



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

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

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

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

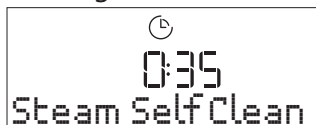


 oder  zur Auswahl der Funktion drücken, durch Drücken von  bestätigen und anschließend  zur Aktivierung drücken.

10. REINIGUNGSFUNKTIONEN

STEAM SELF CLEAN

Drücken Sie , um „Steam Self Clean“ auf dem Display anzuzeigen.



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

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

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

11. ENTLERUNG

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Boiler vorzubeugen. Dieses Produkt wurde entwickelt, um automatisch einen Entleerungszyklus auszuführen, nachdem der Garvorgang gestoppt/beendet wurde.

Etwa 30 min nach dem Stopp/Ende des Garvorgangs entleert der Ofen automatisch das System und entfernt das Restwasser im Einfüllfach (darauf achten, das Einfüllfach nach dem Garen nicht zu entfernen). Danach kann das Einfüllfach herausgezogen und entleert werden. Wir empfehlen, das Einfüllfach zu entleeren, sobald das Entleeren abgeschlossen ist.

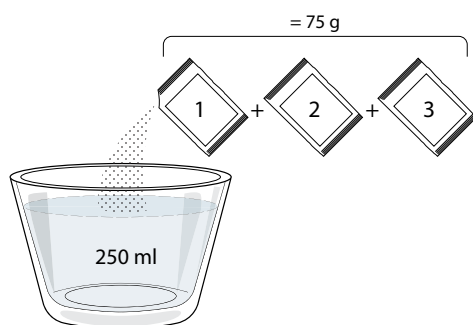
12. DESCALE (ENTKALKEN)

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, das Dampfsystem in optimalem Zustand zu halten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen. Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 100 Minuten. Das Entkalken kann jederzeit durch Aufrufen des Menüs "REINIGUNGSFUNKTIONEN" und dann Auswählen der Funktion Entkalken eingeleitet werden. Das Display zeigt Ihnen an, wenn es Zeit ist, einen Entkalkungszyklus durchzuführen. Die Stundenanzahl der Dampfgarzyklen, die vergehen müssen, bevor die Entkalkungsmeldungen angezeigt werden, hängt von dem am Gerät eingestellten Wasserhärtegrad ab, sowie von den ausgewählten Dampffunktionen und ist proportional zur erzeugten Dampfmenge. Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des inneren Dampfkreislaufs wünscht. Bevor die Entkalkung gestartet wird, prüft das Gerät, ob Restwasser im Boiler enthalten ist, und bei Bedarf könnte ein Entleerungszyklus ausgeführt werden. In diesem Fall müssen Sie das Einfüllfach nach dem Entleerungszyklus entleeren, bevor Sie mit der Entkalkung fortfahren.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 40 Minuten nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEI“.

» PHASE 1/2: ENTKALKEN (70 MIN.)

Wenn das Display <0,25 l LÖSUNG HINZUFÜGEN> anzeigt, leeren Sie bitte die Entkalkungslösung in das Einfüllfach. Für beste Ergebnisse beim Entkalken empfehlen wir, den Behälter mit einer Lösung bestehend aus 75 g des WPRO-Spezialprodukts und 250 ml Trinkwasser zu füllen. Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampfgarfunktion am Ofen erhalten bleibt. Für Bestellungen und Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder **besuchen Sie unsere Internetseite**. Beko Europe trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen. Nachdem die Entkalkungslösung in das Schubfach geleert wurde, drücken Sie , um den Hauptentkalkungsvorgang zu starten. Sie müssen sich während der Entkalkungsphasen nicht vor dem Gerät aufhalten. Nachdem jede Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Feedback und das Display zeigt die Anweisungen zum Fortfahren mit der nächsten Phase.



Nachdem die Entkalkungsphase beendet wurde, wird der Boiler entleert: Die in dieser Phase verwendete Entkalkungslösung wird in das Einfüllfach geleert.

Wenn das Entleeren beendet ist, muss das Einfüllfach herausgezogen und geleert werden.

» PHASE 2/2: SPÜLEN (30 MIN.)

Zum Entfernen von Entkalkungsrückständen aus dem Einfüllfach und dem Dampfkreislauf muss ein Spülzyklus durchgeführt werden. Wenn das Display <0,25 l WASSER HINZUFÜGEN> anzeigt, füllen Sie den Behälter mit 0,25 l Trinkwasser, dann drücken Sie , um den Spülvorgang zu starten.

Schalten Sie den Ofen nicht aus, bevor alle durch die Funktion geforderten Schritte abgeschlossen wurden. Bitte beachten: Falls für das System erforderlich, könnte gefordert werden, das Einfüllfach zu entleeren und diesen Vorgang zu wiederholen.

Wenn der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist, muss das Einfüllfach herausgezogen und entleert werden. Es wird auch empfohlen, den Garraum von möglichen Wasserrückständen zu trocknen. Dann ist es möglich, alle Dampfgarfunktionen zu verwenden.

Bitte beachten: Während des Entkalkungszyklus könnten möglicherweise Geräusche zu hören sein, da die Ofenpumpen aktiviert werden, um eine optimale Entkalkung zu gewährleisten.

Nachdem der Wartungszyklus gestartet wurde, das Einfüllfach nicht entfernen, außer es wird vom Gerät gefordert.

Bitte beachten: Nachdem der Boiler mit der Entkalkungslösung gefüllt ist und das Display "ENTKALKEN PHASE 1/2" anzeigt, sollte der Zyklus nicht unterbrochen werden, da sonst der gesamte Entkalkungszyklus wiederholt werden muss, bevor eine Dampffunktion ausgeführt werden kann.

13. KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist. Drücken Sie das Symbol  und halten Sie es 5 Sekunden lang gedrückt: Das Symbol  blinkt auf dem Display.

+ oder - zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend ✓ zur Aktivierung des Timers drücken.



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

Bitte beachten: Der Kurzzeitwecker aktiviert keinen Garzyklus. Drücken Sie + oder -, um die auf dem Timer eingestellte Zeit zu ändern.

Nachdem der Kurzzeitwecker aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion auswählen und aktivieren.

Mit  den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen. Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.

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

14. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste  mindestens fünf

Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



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

15. BENUTZUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS (WENN VORHANDEN)

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur des Fleisches während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass es die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde. Sobald der Kerntemperaturfühler eingefügt wurde, wird ein akustisches Signal aktiviert und "Sonde Angeschl." erscheint auf dem Display.



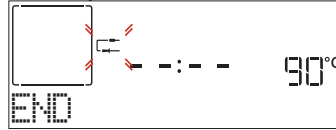
Wählen Sie die gewünschte Funktion aus denen, die kompatibel sind (Dampf, Heißluft + Dampf, Turbo Grill, Heißluft, Umluft, Maxi Garen, Eco-Programm, Dynamische Funktionen): Auf dem Display wird dazu aufgefordert, die Zieltemperatur des Kerntemperaturfühlers einzustellen: Drücken Sie oder , um sie einzustellen und drücken Sie , um die folgenden Garparameter einzustellen.

Da das Garen so programmiert ist, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, kann die Garzeit oder eine spezifische Zeit für das Garen nicht eingestellt werden. Das Licht bleibt eingeschaltet, bis der Kerntemperaturfühler

entnommen wird.

Wenn der Kerntemperaturfühler entfernt wird, informiert das Display, dass sie richtig eingesteckt werden soll; wenn der Kerntemperaturfühler noch immer nicht richtig eingesetzt ist, wird das Programm noch etwa 10 Minuten lang fortgesetzt, bevor es abgebrochen wird.

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, wenn der Temperaturfühler die erforderliche Temperatur erreicht hat.



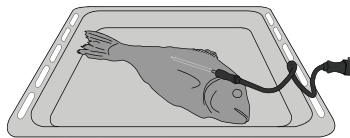
Bitte beachten: Um die Einstellungen nachträglich zu ändern, drücken Sie oder für die Fühlertemperatur oder für andere Einstellungen. Ein akustisches Signal ertönt und eine Meldung weist darauf hin, wenn der Kerntemperaturfühler nicht mit der durchgeführten Tätigkeit kompatibel ist. In diesem Fall, den Kerntemperaturfühler entfernen.

Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt wird.

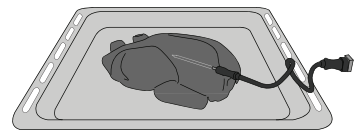
Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.

FLEISCH: Die Sonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese Knochen oder fetthaltige Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet.

FISCH (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.



Fisch



Fleisch

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AU ENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondenswasser, das sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder

Schwamm trockenwischen.

- Aktivieren Sie die „Steam Self Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen. (Nur bei bestimmten Modellen.)
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖRTEILE

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

Reinigen Sie die Speisensonde und den Kerntemperaturfühler (falls vorhanden) nicht im Geschirrspüler.

Das AirFry-Blech (falls vorhanden) kann im Geschirrspüler

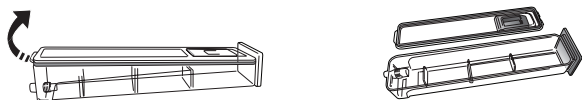
gereinigt werden.

PFLEGE DES WASSEREINFÜLLFACHS

Vorsicht: Das Wassereinfüllfach ist nicht spülmaschinenfest: Beschädigungsgefahr!

Am Ende jedes Garzyklus mit Dampf führt der Ofen automatisch nach etwa 30 Minuten einen Entleerungszyklus aus, der etwa eine Minute dauert. Dabei wird das gesamte Wasser im System in das Einfüllfach verlagert.

Hinweis: Vermeiden Sie es, das Wasser mehr als 2 Tage im System zu lassen. Um das Wasser im Inneren vollständig zu entfernen oder die Innenflächen zu reinigen, können Sie das Wassereinfüllfach öffnen:



1. Drücken Sie die hintere Klappe nach oben, um die obere Abdeckung des Wassereinfüllfachs zu entfernen.
2. Nach der Reinigung können Sie das Einfüllfach schließen,

indem Sie die beiden vorderen Klappen in die vorderen Öffnungen einsetzen und die Rückseite nach unten drücken. Verwenden Sie nur Wasser mit Raumtemperatur, wenn Sie das Wassereinfüllfach füllen. Heißes Wasser kann den Betrieb des Dampfsystems beeinträchtigen. Verwenden Sie nur Trinkwasser.

BOILER

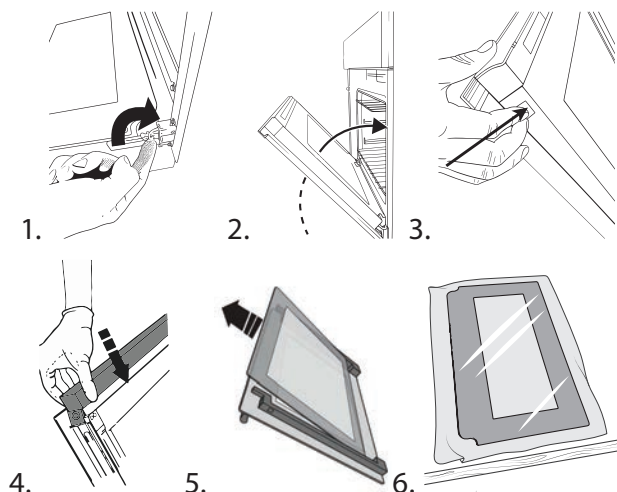
Um sicherzustellen, dass der Ofen stets mit optimaler Leistung arbeitet und hilft, die Bildung von Kalkablagerungen mit der Zeit zu verhindern, wird empfohlen, die Funktion „Entkalken“ regelmäßig zu verwenden. Wurden die „Dampfgaren“-Funktionen länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei leerem Ofen und komplett gefülltem Behälter einen Garzyklus durchzuführen.

AUSWECHSELN DER LAMPE

Für den Austausch der Lampe wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

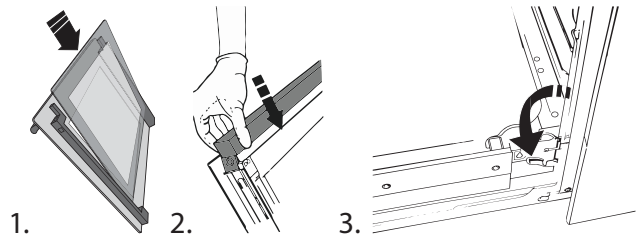
DAS INNENGLAS DER TÜR REINIGEN

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und aktivieren Sie die Scharnierstopper auf beiden Seiten.
2. Schließen Sie dann die Tür, bis sie in einer sicheren Position stehen bleibt.
3. Drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Halteklammern.
4. Entfernen Sie die obere Kante der Tür, indem Sie sie zu sich heranziehen.
5. Heben Sie das innere Glas an, halten Sie es mit beiden Händen fest und nehmen Sie es heraus.
6. Legen Sie es vor der Reinigung auf eine weiche Unterlage. Nehmen Sie das Zwischenglas nicht aus der Türbaugruppe heraus.



ERNEUTES ANBRINGEN DES TÜRGLASES

- 1. Setzen Sie das Innenglas nach der Reinigung mit der glänzenden Seite zum Garraum hin in die Türbaugruppe ein.
- 2. Setzen Sie die obere Kante der Tür ein und drücken Sie vorsichtig, bis sie einrastet
- 3. Entfernen Sie die Scharnierstopper auf beiden Seiten und schließen Sie dann die Tür.

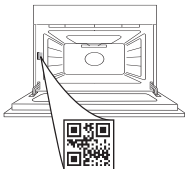


LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von anderen Nummern oder Buchstaben als F4E1 an.	Störung im Ofen.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Auf dem Display erscheint F4E1.	Die Speisensonde ist nicht richtig angeschlossen.	Prüfen Sie, ob die Sonde richtig angeschlossen ist. Wenn ja, aber das Problem weiterhin besteht, nehmen Sie bitte mit dem Call-Center Kontakt auf.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen oder halten und warten, bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO“ unter „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.
Das Display des Ofens zeigt F8E8 an (oder Unmöglichkeit der Nutzung der Dampfgaren-Funktion aufgrund des Fehlers F8E8).	Übermäßige Verschmutzung des Wasser- und Dampfsystems.	Füllen Sie das Einfüllfach mit sauberem Wasser und lassen Sie dann die Reinigungs-/ Entkalkungsfunktion laufen. Nach Beendigung des Vorgangs starten Sie den Entkalkungsvorgang mit der Ziellösung mit dem Entkalker erneut und führen den Vorgang noch einmal durch. Wenn der Fehler F8E8 weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



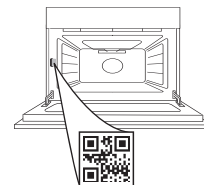
**THANK YOU FOR BUYING BAUKNECHT PRODUCT**

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

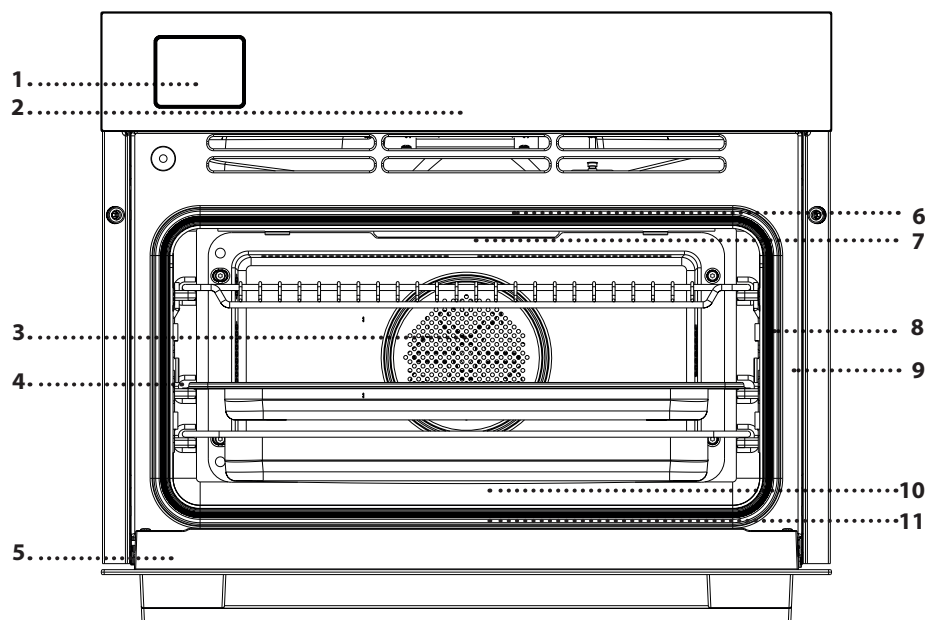


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

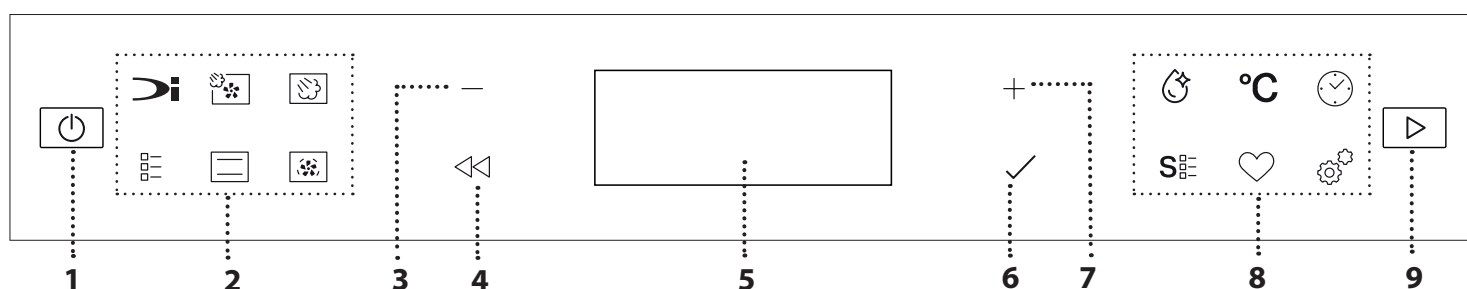


PRODUCT DESCRIPTION



1. Extractable drawer
2. Control panel
3. Cavity Fan (not visible)
4. Ladder racks (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Food probe insert point (if present)
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (not visible)
11. Drip tray (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION

**1. ON / OFF**

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

2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY**6. CONFIRM**

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions, settings and favorites.

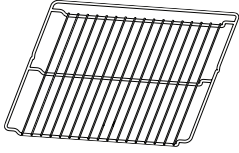
9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.



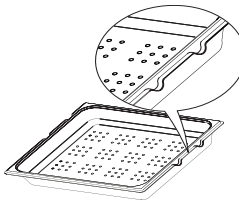
WIRE SHELF

The wire shelf is suitable for all cooking modes. You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other oven-ware resistant to heat.



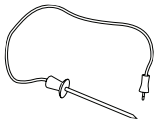
BAKING TRAY

The baking tray is suitable for all cooking modes and functions. Can be used to cook all kind of foods without container. Use it to collect the cooking juices, placing it below the wire shelf.



STEAM TRAY

This special perforated tray makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. Place the drip tray on the level below to collect the cooking juices with the stopping features towards the back of the product.



FOOD PROBE

To accurately measure the core temperature of food during cooking. It can be used for meat and fish.

The number of accessories may vary depending on which model is purchased.

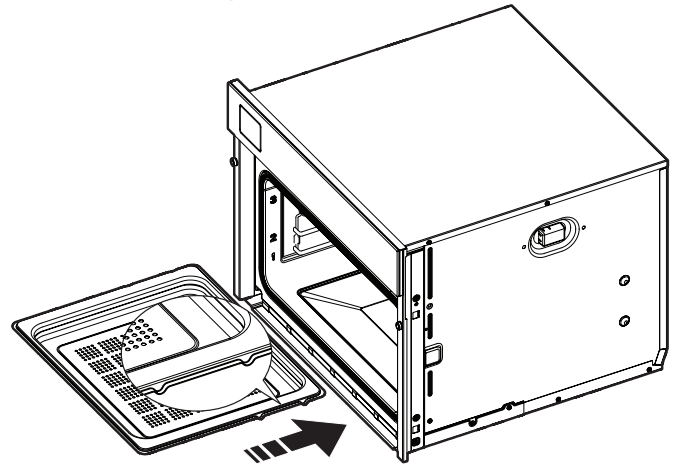
*Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners

INSERTING THE STEAM TRAY

The steam tray must be inserted with the reference lateral embosses towards the back of the cavity as illustrated in the picture:

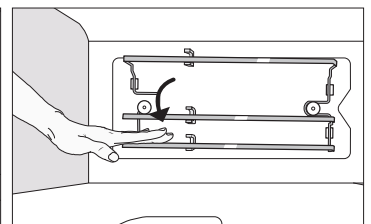
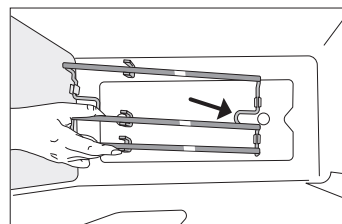
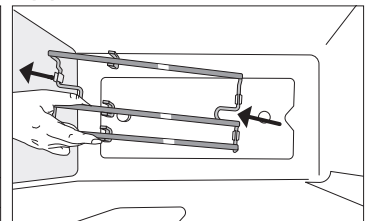
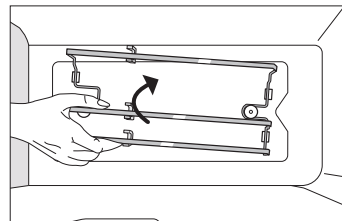


REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

There is a ladder rack on both sides of the oven cavity, anchored on two button-shaped supports. The ladder racks are removable to make cleaning more convenient.

1. To remove the ladder racks, firmly grip the external part of the guide, and pull it upwards to extract it from the frontal support while rotating on the rear support, then slide out the whole part from the cavity.

2. To reposition the ladder racks, slide the back part on the back support. Then, once slipped, by pivoting the rear support, pull the assy down until the ladder rack hooks on the frontal support.



FUNCTIONS

DYNAMIC MENU

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

Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness.

Some automatic cycles give the possibility of previously setting a cooking level lower or higher than the default (see the Doneness paragraph in the Daily Use section).

DYNAMIC COOK TABLE

For cooking several kind of dishes and foods and achieving optimal results in the easiest and quickest way. To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT/THICKNESS/ PORTIONS/PIECES	NOTE	ACCESSORIES
PASTA & CEREALS	Lasagna	600 g - 2.0 kg	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning.	1  + 
	Rice	100 - 500 g	Add water and rice into a heat proof container. Use one and half cups of water for each cup of rice. For good results is suggested not to open the door.	2  1 
	Spelt	100 - 500 g	Add water and spelt into a heat proof container. Use one and half cups of water for each cup of spelt. For good results is suggested not to open the door.	2  1 
	Barley	100 - 500 g	Add water and barley into a heat proof container. Use one and half cups of water for each cup of barley. For good results is suggested not to open the door.	2  1 
	Dumpling	1 batch	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1 
MEAT	Roast Beef	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let it rest for at least 15 minutes before carving.	2 
	Burger Patties	1 - 3cm	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 2  + 
	Roast Beef - Slow cooking	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let it rest for at least 15 minutes before carving.	2 
	Roast Pork	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	2 
	Sausages & Wurstel	400 g - 1.5 kg	Distribute evenly on the wire shelf. Pierce the sausages with a fork to prevent burst-ing. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	1 1  + 
	Pork Ribs	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	1 1  + 
	Roast Chicken	800 g - 2,5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	2 
	Poultry Pieces	1 batch	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	2 1  + 
	Poultry Breast Steamed	1 - 4 cm	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1 

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray /Baking tray	Heath-proof container	Food Probe	Steam tray

CATEGORY	FOOD	WEIGHT/THICKNESS/ PORTIONS/PIECES	NOTE	ACCESSORIES
FISH	Roasted Whole Fish	-	Brush with oil and season as you prefer.	2 
	Steamed Whole Fish	-	Season as you prefer, for good results is suggested not to open the door.	2 1  +  + 
	Fish Steak Roasted	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	2 
	Fish Fillets Steamed	0.5 - 3 cm	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Steamed Mussels	500 g - 2.0 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Steamed Shrimps	500 g - 1.5 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Octopus	-	Place in the center of steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
VEGETABLES	Roasted Potatoes	400 g - 1.5 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven.	2 
	Stuffed Vegetables	600 g - 2,0 kg	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.	2 
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Sea-son with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	1 
	Potatoes Whole	50 - 200 g	The weight refers to the single potato. To have uniform cooking in each potato, it is advisable to choose them all of similar size. Distribute the potatoes in their skins evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Potatoes Pieces Steamed	400 g - 1.0 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Roots Vegetables Steamed	200 g - 1.0 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Soft Vegetables Steamed	400 g - 1.0 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Fruit Pieces Steamed	400 g - 1.5 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
	Vegetables Steamed [frozen]	400 g - 1.5 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1  + 
SALTY BAKERY	Sandwich Loaf	400 g - 1.0 kg	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedi-cated rise function.	1  + 
	Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	2 
	Pizza [frozen]	250 g - 1.2 kg	Take out from packaging and distribute evenly on the wire shelf.	1 
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pas-try and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe.	1  + 

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray /Baking tray	Heath-proof container	Food Probe	Steam tray

CATEGORY	FOOD	WEIGHT/THICKNESS/ PORTIONS/PIECES	NOTE	ACCESSORIES
SWEET BAKERY	Sponge Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a fatless sponge cake batter. Pour into lined and greased baking pan.	1  + 
	Marble Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a marble cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan.	1  + 
	Muffins	1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray.	2 
	Cookies	1 batch	Prepare the biscuit cookies as you prefer and let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	2 
	Brownies	800 g - 1.5 kg	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	1  + 
	Strudel	1 batch	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part.	2 
	Apple Pie	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg.	1  + 
DESSERTS	Baked Apples	1 batch	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter.	2 
	Caramel Flan	1 batch	Distribute cups with flan evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2  + 1 
EGGS	Chicken Eggs	50 - 80 g	The weight refers to the single egg. To have uniform cooking in each egg, it is advisable to choose them all of similar size. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door. If the eggs will be eaten cold, rinse them immediately in cold water.	2  + 1 
	Quail Eggs	1 batch	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door. If the eggs will be eaten cold, rinse them immediately in cold water.	2  + 1 

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath-proof container	Food Probe	Steam tray



SOUS VIDE

Sous vide is a professional cooking technique that requires the use of vacuumized food grade plastic pouches, cooking at precisely controlled temperatures using steam. The gradual and accurate cooking process contributes to the development of exceptional tenderness, flavor, and also ensures cooking uniformity within the whole food. This function allows you to cook meat, fish, vegetables and fruits, achieving chef's results.

Check the Sous Vide cooking table to properly use the function.

MW Sous Vide Recipes	How to	Accessories
Beef Sous Vide	Distribute evenly the packs around the center of the steam tray. Make sure that the pack is under vacuum. For good results is suggested not to open the door.	2
Pork Sous Vide		1
Fish Sous Vide		+
Vegetables Sous Vide		1
Fruit Sous Vide		1



STEAM + AIR

Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.

Recommended accessories: Baking tray / Wire rack



PURE STEAM

For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven. Recommended accessories: Steam tray at level 2 and Baking tray at level 1

DRYING AFTER STEAM OPERATIONS

Cooking with steam generates a lot of humidity inside the oven. This is a completely normal phenomenon that does not compromise the correct functioning of the appliance. At the end of each cooking period we recommend using the Fast Dry cycle to eliminate humidity from the oven.

Alternatively we suggest to:

1. let the appliance cool down;
2. carefully dry the cooking compartment and the accessories including drip tray placed behind the door just below the door gasket used with a soft cloth or absorbent paper;
3. leave the door open for the time necessary for the cooking compartment to dry completely.

OTHER FUNCTIONS MENU

TRADITIONAL FUNCTIONS

FAST PREHEAT

For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven. Once preheating has finished, the oven will select the "Forced Air" function

automatically.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray

GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Toast	High	5 - 6

TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes and pies with fillings on one shelf only. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



CONVENTIONAL

For perfectly cooking and browning both on the top and bottom any kind of dish on one shelf only. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.

Required accessories: baking tray or wire shelf and heatproof container.

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (min)
Cupcake / Smallcake	160	30 - 35
Cookies	145	35 - 40



FORCED AIR

For cooking sweets and meats with hot air circulation. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food. Is possible to use it for cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

Required accessories: baking tray or wire shelf and heatproof container.



CLEANING FUNCTIONS

STEAM SELF CLEAN

The action of water vapor released during this special cycle of cleaning by means of a low temperature, facilitates removal of grime. Activate the function when the oven is at room temperature.

DESCALE

For removing limescale deposits from the boiler. We recommend using this function at regular intervals. If you do not, a message will appear on the display reminding you to clean the oven.

FAST DRY

After a steam cycle, the oven will automatically suggest you to start the fast dry cycle to help to remove the moisture from the cavity. If you desire, you can start a fast dry cycle from the cleaning menu. Follow the instructions on the display. Clean the drip tray below the door with a soft cloth of absorbent paper to remove the water drops.

SPECIAL FUNCTIONS

KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp, including meat, fried foods or cakes.

RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.

YOGURT

For making yoghurt.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.

DEHYDRATION

To dehydrate fruits and vegetables. Cut in thin slices and place directly on wire shelf.

Required accessories: wire shelf

MAXI-COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

Required accessories: baking tray at level 2.

DISINFECTION

For disinfecting baby bottles or jars using steam.

Insert the baking tray on level 1 and the steam tray on level 2, place the items on it, with sufficient space in between to allow steam to reach all parts.

STEAM DEFROST

For defrosting any kind of food. Place foods such as meat and fish without package or wrappings, on the steam tray on level 2. Place the baking tray on the level 1 to collect the thawing water. For best results, do not defrost the food completely but allow the process to finish during standing time. We recommend keeping bread wrapped up to prevent it from becoming too soft.

STEAM REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen, chilled or at room temperature. This function uses steam to gently reheat food without drying it out, thus enabling it to retain its original flavour. Standing time improves the result. We recommend placing smaller or thinner pieces of food in the middle and larger or thicker pieces around the outside. If using the steamer tray, place the baking tray below it to collect any liquid running out of the food.

ECO CYCLE

For cooking roasted meat and fish, leavening cakes, tarts and biscuits on a single shelf. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

COOK 3

For cooking different foods that require the same cooking temperature on three levels at the same time

without mixing flavors and smells.

This function can be used to cook cookies, tarts, frozen pizzas and to prepare a complete meals. The oven does have to be preheated.

COOKIES

Use this function to cook three trays of similar shortbread biscuits to maximize results. The function includes a preheat. Take the three trays out of the oven at the same time.

TART

Use this function to cook three trays of similar tarts to maximize results. The function includes a preheat. Take the three trays out of the oven at the same time.

PIZZA (frozen)

Use this function to cook three trays of similar frozen pizzas to maximize results. The function includes a preheat. Take the three trays out of the oven at the same time.

COOK 3 MENU 1

This cycle is designed to cook a complete meat-based meal and a dessert. The oven requires preheating.

Example of complete meal Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare a lasagna according to your preferences (1.5-2kg) in a pan to be placed on the wire shelf at level two. Prepare 6-10 chicken drumsticks with diced potatoes (500-800g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 50-60 minutes take out the tart, after 60-70 minutes take out the lasagna, after 80-90 minutes take out the chicken with potatoes.

COOK 3 MENU 2

This cycle is designed to cook a complete fish or vegetarian meal and a dessert. The oven requires preheating.

Example of complete meal

Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare pesto lasagna or cannelloni according to your preference (1.5-2kg) in a metal or pyrex tray to be placed on the wire shelf at level two. Prepare fish fillets in foil (700-900g) with sliced vegetables (600-900g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 45-55 minutes take out the tart, after 55-65 minutes take out the lasagna, after 60-70 minutes take out the fish with vegetables.

TEMPERATURE

To adjust the temperature or the grill level manually during cooking.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



FAVORITES

For retrieving the list of 9 favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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

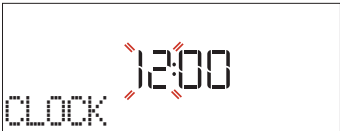


Press + or – to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ✓ to confirm your selection.

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

2. SET THE TIME

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

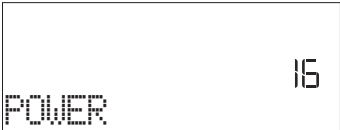


Press + or – to set the correct hour and press ✓ : The two digits for the minutes will flash on the display. Press + or – to set the minutes and press ✓ to confirm.

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16): if your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13).



Press ⚙️ to enter "SETTINGS" menu, then select

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press ⏻ to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu. The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press + or – to select the desired one, then press ✓ to confirm.

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL

"POWER" and select desired power setting. Press + or – to select 16 "High" or 13 "Low" and press ✓ to confirm.

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

In order to allow the oven to work efficiently, and to guarantee that it regularly prompts the user to perform Descalc cycle when needed, it is important to set the correct water hardness level. To set it, switch on the oven by pressing ⏻, press ⚙️. Settings and use navigation buttons + and – to select "WATER HARDNESS". Press to confirm. Use navigation buttons + and – to select the correct level for the water of your area, based on the following table:

Press ✓ to confirm.

For Water Hardness level, "Hard" is preset.

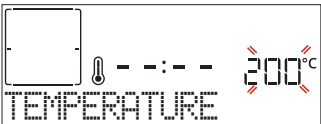
WATER HARDNESS LEVELS TABLE				
Level		°dH German degrees	°fH French degrees	°Clark English degrees
1	Very soft	0-6	0-10	0-7
2	Soft	7-11	11-20	8-14
3	Mid	12-16	21-29	15-20
4	Hard	17-34	30-60	21-42
5	Very hard	35-50	61-90	43-62

5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: This is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

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



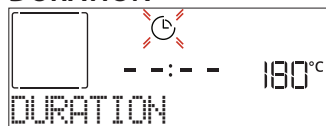
When the value flashes on the display, press + or – to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible). In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

In "Steam + Air" function, you can select the amount of steam from the following values: STEAM 1, STEAM 2.

Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed tapping on °C

button, then using **+** or **-** to adjust it.

DURATION



When the  icon flashes on the display, press **+** or **-** to set the cooking time you require and then press  to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press  or  to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

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

END TIME (START DELAY)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the end time while the  icon flashes.



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

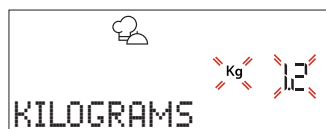
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press **+** or **-** to amend the programmed end time or press  to change other settings. By pressing , in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

3. DYNAMIC MENU

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

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

WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)



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

DONENESS

In some Dynamic functions it is possible to adjust the doneness level.



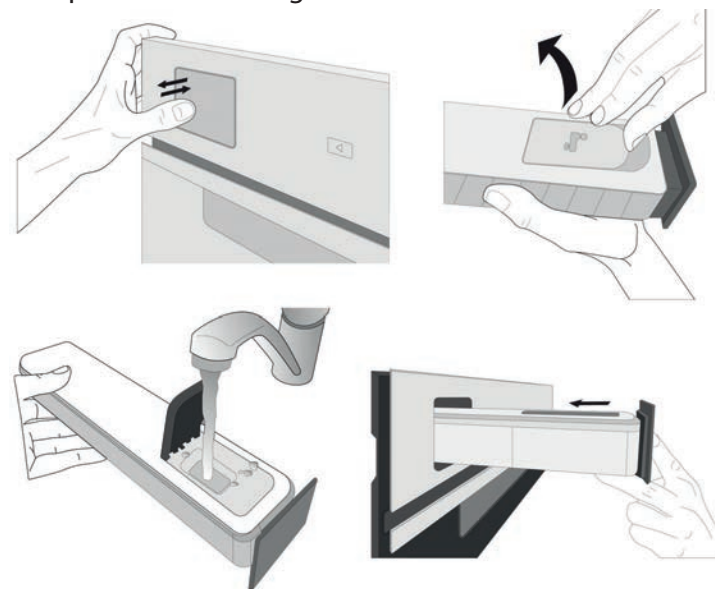
When prompted, press **+** or **-** to select the

desired level between rare (-1) and well done (+1). Press  or  to confirm and start the function.

4. COOKING WITH STEAM

By selecting the "Steam+ Air" inside the Manual Functions or one of the several Dynamic dedicated recipes it is possible to cook any kind of food thanks to the use of the steam. Steam spreads more quickly and more evenly through food compared to just the hot air typical of Conventional Functions: this reduces cooking times, locking in food's precious nutrients and ensuring you obtain excellent, truly delicious results with all your recipes. Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed.

To proceed with steam cooking, it will be necessary to provide water to the boiler located inside the oven using the extractable drawer on the control panel. When requested on the display with "ADD WATER" indications, extract the drawer, open the drawer's lid and fill it with water until the level requested on the display. Close the drawer by pushing it carefully towards the panel until completely closed. After the drawer insertion, press START to proceed with the cooking cycle. The drawer must always remain closed, except for water filling.



After the first filling, in case of longer cooking cycles, once water will have run out, it could be necessary to add it again, in order to complete the cycle: the oven will prompt it in case it is needed.

Avoid to fill the drawer when the oven is switched off or up to it is requested from the display. We suggest emptying the drawer after the cooking steam cycle.

5. START THE FUNCTION

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

During the delay phase, by pressing  the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

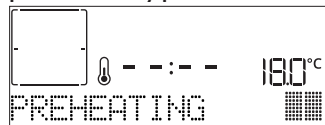
Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function. At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the

display. You can either select a different function or wait for a complete cooling.

6. PREHEATING

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



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door.

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

Some Dynamic functions will require the food to be turned during cooking.



An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door. In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

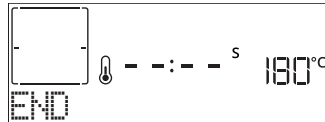


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door.

Please note: Press **>** to skip these actions. Otherwise, if no action is done after a certain time the oven will continue the cooking.

8. END OF COOKING

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



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

9. FAVORITES

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.



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

Once **✓** has been pressed, press the **+** or **-** to select the number position, then press **✓** to confirm.

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

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

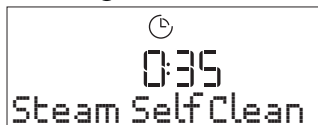


Press **+** or **-** to select the function, confirm by pressing **✓**, and then press **>** to activate.

10. CLEANING FUNCTIONS

STEAM SELF CLEAN

Press **⌚** to show "Steam Self Clean" on the display.



Press **>** to activate the function: the display will prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press **✓** when done. Once you have done all steps, when required press **>** to activate the cleaning cycle.

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

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

11. DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the boiler. This product has been developed in order to automatically run a drain cycle once cooking has been stopped/has ended.

Approximately 30min after the stop/end of cooking, the oven will automatically drain the system, moving the residual water in the drawer (be careful not to remove the drawer after cooking). Once done, the drawer can be extracted and emptied. We recommend emptying the drawer as soon as the drain is completed.

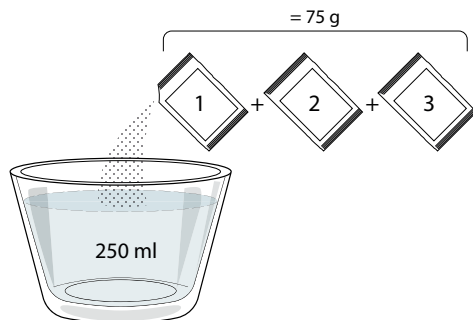
12. DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the steam system in the best condition. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display. The average duration of the full function is around 100 minutes. Descale can be initiated anytime by the entering the then selecting the "CLEANING FUNCTIONS" menu and the Descale function. The display will show you when it is time to run a Descale cycle. The number of hours of steam cycles that must pass before the Decale messages are shown depends on the water hardness level set on the appliance and on the selected steam functions, proportionally with the amount of steam generated. The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the internal steam circuit. Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descale Phase.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 40 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT".

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

When display will show <ADD 0.25 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. For best results in descaling, we recommend filling the tank with a solution composed of 75 g of the specific WPRO product and 250 ml of drinking water. WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. For orders and information contact the after sales service or **our website**. Beko Europe will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market. Once the descaling solution is poured inside the drawer, press  to start the main descaling process. The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.



Once the descaling phase has been completed, the boiler will be drained: the descaling solution used during this phase will be poured

into the extractable drawer. At the end of the drain, drawers has to be extracted and emptied.

» PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)

To remove descale residuals from the drawer and the steam circuit, rinse cycle has to be done. When display shows <ADD 0.25 L OF WATER> fill the tank with 0,25 L of drinking water, then press  to start the rinsing. Do not turn off the oven until all the steps required by the function have been completed.

Please note: if needed from the system, it could be requested to emty the drawer and to repeat this operation.

When Descale procedure is completed drawer has to be extracted and emptied, it is suggested to dry the cavity from potential water residuals. It will be then possible to use all the steam functions.

Please note: during the Descale cycle, some noise could potentially be heard since the oven pumps are activated in order to guarantee the optimal descale efficiency.

Once the maintenance cycle has started, do not remove the drawer unless requested by the appliance.

Please note: After the boiler gets filled by the descaling solution and the display shows "DESCALING PHASE 1/2", the cycle should not be interrupted, otherwise the entire descaling cycle must be repeated before being able to run any steam function.

13. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off. Press and hold  icon for 5 seconds: The  icon will flash on the display. Press **+** or **-** to set the length of time you require and then press  to activate the timer.



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

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press **+** or **-** to change the time set on the timer.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function.

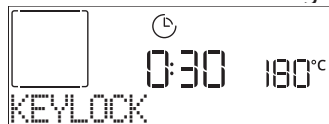
Press  to switch on the oven and then select the function you require. Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

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

14. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold  for at least

five seconds. Do this again to unlock the keypad.



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

15. USING THE PROBE (IF PRESENT)

Using the probe enables you to measure the core temperature of the meat during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached. Once you have inserted the probe, an audible signal is activated and "Probe Plugged" appears on the display.

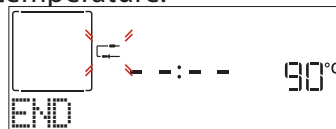


Select the function you require from those that are compatible (Steam, Forced Air + Steam, Turbo Grill, Forced Air, Convection Bake, Maxi Cooking, Eco Cycle, Dynamic functions): The display prompts to set the target temperature of the probe: Press $+$ or $-$ to set it and press $\checkmark$ to set the following cooking parameters.

As cooking is programmed to finish once the required temperature has been reached, it is not possible to set the cooking time or set a specific time for cooking to end. The light will remain switched on until the probe is removed.

If the probe is removed, the display informs to plug it correctly; in case the probe is still not inserted correctly, the cycle will continue for about 10 minutes cooking before canceling it.

An audible signal will sound and the display will indicate when the probe has reached the required temperature.

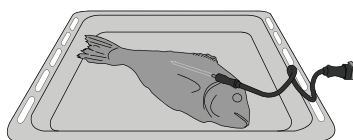


Please note: To change the settings subsequently, press $+$ or $-$ for the probe temperature or press $\llcorner$ for other settings. An audible signal and a message will tell you if use of the probe is not compatible with the action done. If this is the case, remove the probe.

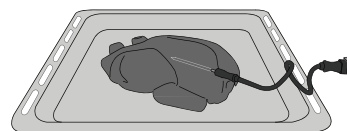
Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

MEAT: Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

FISH (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.



Fish



Meat

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Activate the "Steam Self Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher.

Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

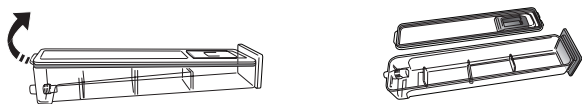
WATER DRAWER MAINTENANCE

Caution: The water drawer is not suitable for dishwasher use: risk of damage!

At the end of each cooking cycle with steam, after about 30 min the oven automatically performs a drain

cycle lasting about one minute, thus transferring all the water in the system to the extractable drawer.

Note: Avoid to leave the water in the system more than 2 days. In order to completely remove the water inside or clean the internal surfaces, you can open the water drawer:



1. Push towards the top the back flap to remove the water drawer top cover.
 2. Once the cleaning is done, you can close the drawer by inserting the two front flaps inside the front openings and pushing down the back side.
- Use only room temperature water when filling the

water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

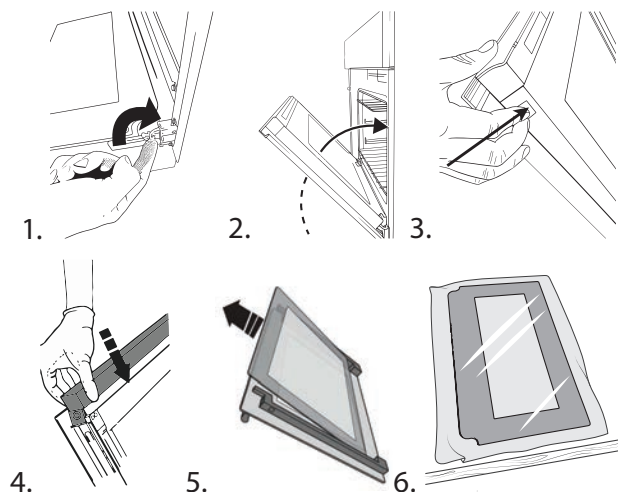
To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Descale" function regularly. After a long period of non-use of the "Steam" functions, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the tank.

REPLACING THE LAMP

For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

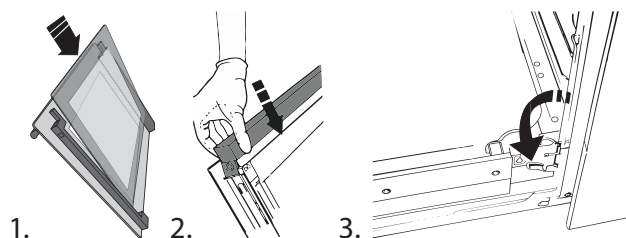
CLEAN THE INTERNAL GLASS OF THE DOOR

1. Open the oven door completely and activate hinge stopper on both sides.
2. Then close the door until it stops in a safe position.
3. Simultaneously press the two retaining clips.
4. Remove the upper edge of the door by pulling it towards you.
5. Lift and firmly hold the inner glass with both hands and remove it.
6. Place it on a soft surface before cleaning it. Do not remove intermediate glass from the door assembly.



HOW TO REPOSITION THE DOOR GLASS

1. Insert inner glass after cleaning into the door assembly with glossy side towards the oven cavity.
2. Insert the upper edge of the door and gently press until it snaps in place
3. Remove hinge stopper on both sides and then close the door.

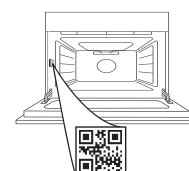


TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The display shows letter 'F' followed by a number or letter different from F4E1.	Oven failure.	Contact the Call Center and state the number following the letter 'F'.
The display shows F4E1.	Food probe is not properly connected.	Check if the probe is connected correctly, if yes but the problem persists, please contact Call Center.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold and wait until the cooling process has finished.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The oven display shows F8E8 (or inability to use the Steam function because of failure F8E8)	Excessive pollution of the water and steam system.	Fill the drawer with clean water and then run the cleaning/descale function. After the process is completed, restart the descaling process using the target solution with the descaler and then carry out the process again. If error F8E8 still appears, contact the nearest service center.

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

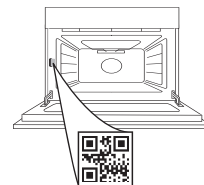
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **docs.bauknecht.eu**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



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

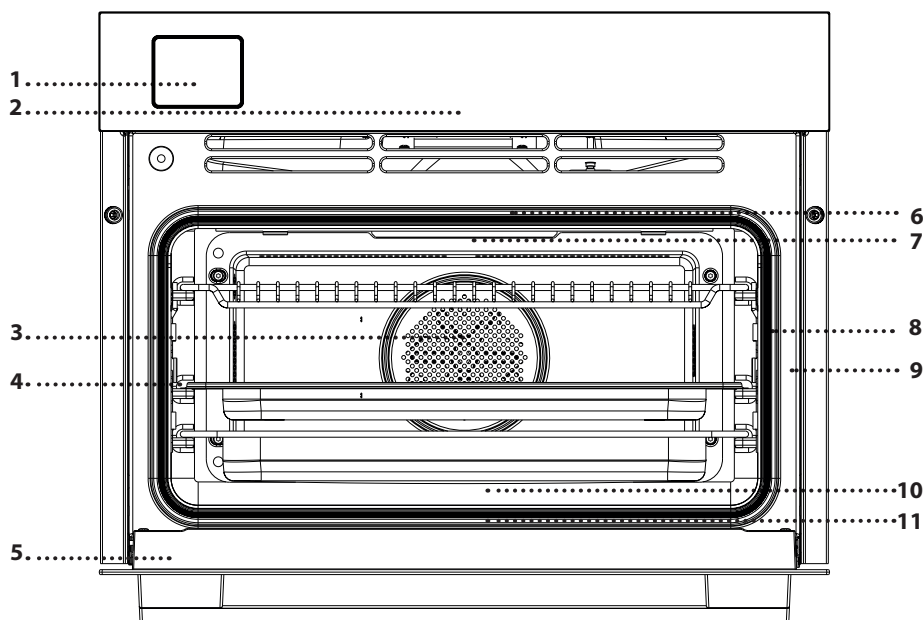
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

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



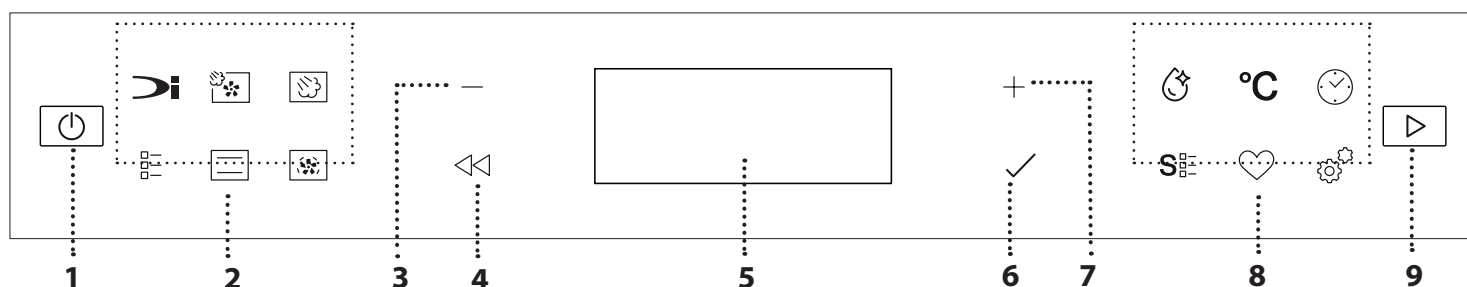
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Réservoir d'eau amovible
2. Panneau de commandes
3. Ventilateur de cavité (non visible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément de chauffage supérieur/gril
7. Ampoule
8. Point d'insertion de la sonde autoportante (le cas échéant)
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)
11. Gouttière (non visible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES

**1. ON/OFF**

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

2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

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

4. RETOUR

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

5. ÉCRAN**6. CONFIRMER**

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

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

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

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

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

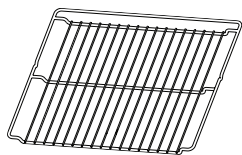
9. DÉMARRER

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

ACCESSOIRES

Avant l'achat d'autres accessoires qui sont disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont résistants à la chaleur et adaptés pour la vapeur.

Assurez-vous qu'il y ait un intervalle d'au moins 30 mm entre le haut de tout récipient et les parois du compartiment de cuisson afin de permettre à la vapeur de s'écouler de manière suffisante.



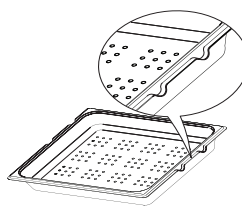
GRILLE MÉTALLIQUE

La grille métallique est adaptée pour tous les modes de cuisson. Vous pouvez placer la nourriture directement sur la grille métallique ou l'utiliser comme support pour les lèchefrites et plats ou autres ustensiles allant au four, résistant à la chaleur.



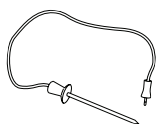
LÈCHEFRITE

La lèchefrite convient à tous les modes et fonctions de cuisson. Il peut être utilisé pour cuisiner toutes sortes d'aliments sans récipient. Utilisez-le pour recueillir les jus de cuisson, en le plaçant sous la grille métallique.



LÈCHEFRITE VAPEUR

Ce plateau perforé spécial facilite la circulation de la vapeur, pour obtenir une cuisson uniforme. Placez la gouttière sur le niveau inférieur pour recueillir les jus de cuisson avec les dispositifs d'arrêt vers l'arrière du produit.

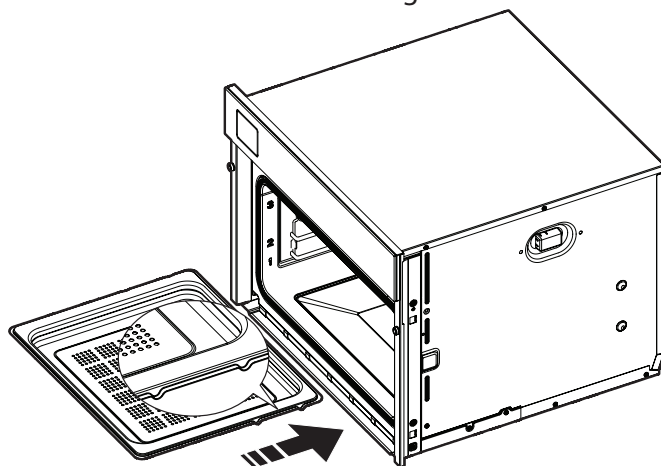


SONDE AUTOPORTANTE

Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Elle peut être utilisée pour la viande et le poisson.

INSERTION DE LA LÈCHEFRITE VAPEUR

La lèchefrite vapeur doit être insérée avec les embosses latérales de référence vers l'arrière de la cavité comme illustré sur l'image :

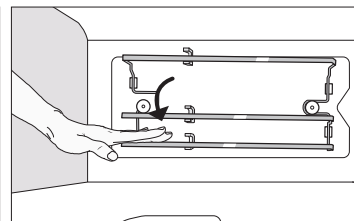
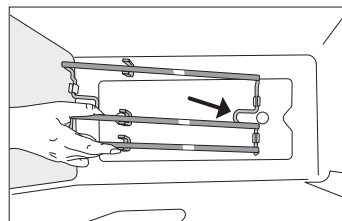
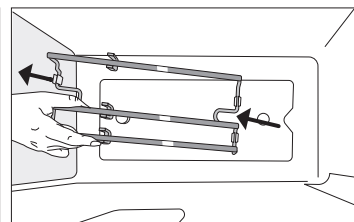
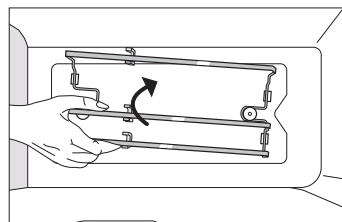


DÉPOSE ET REPOSE DES SUPPORTS DE GRILLE

Les deux côtés de la cavité du four sont pourvus d'une grille en forme d'échelle, ancrée sur deux supports en forme de bouton. Les grilles en échelles sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

1. Pour retirer les grilles en forme d'échelle, saisir fermement la partie externe du guide et la tirer vers le haut pour l'extraire du support frontal tout en tournant sur le support arrière, puis faire glisser l'ensemble de la partie hors de la cavité.

2. Pour repositionner les grilles en forme d'échelle, faites glisser la partie arrière sur le support arrière. Ensuite, une fois glissé, en faisant pivoter le support arrière, tirer l'ensemble vers le bas jusqu'à ce que la grille en forme d'échelle s'accroche au support frontal.



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

*Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la lèchefrite, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides

FONCTIONS

MENU DYNAMIQUE

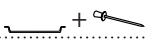
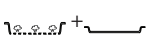
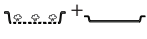
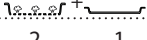
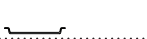
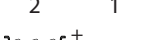
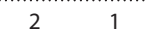
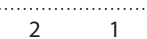
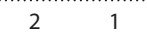
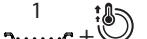
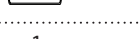
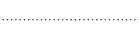
Avec le Menu Dynamique, il suffit de sélectionner le type et le poids ou la quantité des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four calcule automatiquement les réglages optimaux et continue à les modifier au fur et à mesure que la cuisson progresse. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondant. En raison de la variabilité des aliments, la durée de cuisson est fixée sur une note moyenne. Nous recommandons toujours de vérifier la cuisson interne des aliments et, le cas échéant, de prolonger le temps de cuisson pour obtenir une cuisson adéquate. Certains cycles automatiques offrent la possibilité de régler préalablement un niveau de cuisson inférieur ou supérieur au niveau par défaut (voir le paragraphe Cuisson dans la section Utilisation quotidienne).

TABEAU DE CUISSON DYNAMIQUE

Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimums rapidement et facilement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondant.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS/ÉPAISSEUR/ PORTIONS/MORCEAUX	RECOMMANDATIONS	ACCESSOIRES
PÂTES ET CÉRÉALES	Lasagnes	600 g - 2,0 kg	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait.	1 2
	Riz	100 - 500 g	Ajouter l'eau et le riz dans un récipient résistant à la chaleur. Utilisez une tasse et demi d'eau pour chaque tasse de riz. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1
	Épeautre	100 - 500 g	Ajouter de l'eau et l'épeautre dans un récipient résistant à la chaleur. Utilisez une tasse et demi d'eau pour chaque tasse d'épeautre. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1
	Orge	100 - 500 g	Ajouter l'eau et l'orge dans un récipient résistant à la chaleur. Utilisez une tasse et demi d'eau pour chaque tasse d'orge. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1
	Boulette	1 fournée	Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1
VIANDE	Rôti de bœuf	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	2
	Pains pour hamburgers	1 - 3 cm	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Utilisez la grille métallique au niveau 2 et la lèchefrite avec une tasse d'eau au niveau 1 pour recueillir les exsudats des aliments. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 2
	Rosbif - Cuisson lente	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	2
	Rôti de porc	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	2
	Saucisses et Würstel	400 g - 1,5 kg	Répartissez uniformément sur la grille métallique. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Utilisez la grille métallique au niveau 2 et la lèchefrite avec une tasse d'eau au niveau 1 pour recueillir les exsudats des aliments.	1 1
	Côtes de porc	400 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément sur la grille métallique. Utilisez la grille métallique au niveau 2 et la lèchefrite avec une tasse d'eau au niveau 1 pour recueillir les exsudats des aliments.	1 1
	Poulet rôti	800 g - 2,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut.	2
	Morceaux de volaille	1 fournée	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur la grille métallique. Utilisez la grille métallique au niveau 2 et la lèchefrite avec une tasse d'eau au niveau 1 pour recueillir les exsudats des aliments.	2 1
	Poitrine de volaille à la vapeur	1 - 4 cm	Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière /lèchefrite	Récipient résistant à la chaleur	Sonde autoportante	Lèchefrite vapeur

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS/ÉPAISSEUR/ PORTIONS/MORCEAUX	RECOMMANDATIONS	ACCESSOIRES
POISSON	Poisson entier rôti	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	2 
	Steamed Whole Fish (Poisson entier cuit à la vapeur)	-	Assaisonnez selon vos goûts, pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1  + 
	Darne de poisson rôtie	200 - 800 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	2 
	Filets de poisson à la vapeur	0,5 - 3 cm	Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 
	Moules à la vapeur	500 g - 2,0 kg	Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 
	Crevettes à la vapeur	500 g - 1,5 kg	Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 
	Poulpe	-	Placez au centre de la lèchefrite vapeur, pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	400 g - 1,5 kg	Coupez en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four.	2 
	Légumes farcis	600 g - 2,0 kg	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts.	2 
	Gratin de pommes de terre	400 g - 1,5 kg	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage.	1 
	Pommes de terre entières	50 - 200 g	Le poids se réfère à une seule pomme de terre. Pour obtenir une cuisson uniforme dans chaque pomme de terre, il est conseillé de les choisir de taille similaire. Répartissez uniformément les pommes de terre non épluchées dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 
	Morceaux de pommes de terre à la vapeur	400 g - 1,0 kg	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 
	Légumes racines cuits à la vapeur	200 g - 1,0 kg	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 
	Légumes tendres cuits à la vapeur	400 g - 1,0 kg	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 
	Fruits en morceaux à la vapeur	400 g - 1,5 kg	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 
BOULANGERIE SALÉE	Légumes à la vapeur [surgelés]	400 g - 1,5 kg	Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 
	Pain de mie	400 g - 1,0 kg	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction de levée spécifique du four.	1  + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Préparez la pâte à pizza selon votre recette préférée. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans une lèchefrite légèrement huilée. Ajoutez la garniture que vous préférez.	2 
	Pizza [surgelée]	250 g - 1,2 kg	Retirez de l'emballage et répartissez uniformément sur la grille métallique.	1 
	Gâteau salé	800 g - 1,5 kg	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez la pâte avec une fourchette, remplissez la pâte selon votre recette préférée.	1  + 

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière /lèchefrite	Récipient résistant à la chaleur	Sonde autoportante	Lèchefrite vapeur

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS/ÉPAISSEUR/ PORTIONS/MORCEAUX	RECOMMANDATIONS	ACCESSOIRES
PÂTISSERIE	Génoise	400 g - 1,2 kg	Préparez une pâte à génoise dégraissée. Versez dans un moule chemisé et graissé.	1  + 
	Gâteau marbré	400 g - 1,2 kg	Préparez un mélange à gâteau marbré selon votre recette préférée. Versez dans un moule chemisé et graissé.	1  + 
	Muffins	1 fournée	Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur la lèchefrite.	2 
	Biscuits	1 fournée	Préparez les biscuits comme vous le souhaitez et laissez-les refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite.	2 
	Brownies	800 g - 1,5 kg	Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson.	1  + 
	Strudel	1 fournée	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-la dans une pâte et repliez la partie extérieure.	2 
	Tarte aux pommes	800 g - 1,5 kg	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle. Enroulez les rebuts de pâtes pour faire un couvercle, scellez les bords et badigeonnez d'œuf.	1  + 
DESSERTS	Pommes au four	1 fournée	Évidez et remplissez de pâte d'amandes ou de cannelle, de sucre et de beurre.	2 
	Flan au caramel	1 fournée	Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2  1 
ŒUFS	Œufs de poule	50 - 80 g	Le poids se réfère à un seul œuf. Pour obtenir une cuisson uniforme dans chaque œuf, il est conseillé de les choisir de taille similaire. Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte. Si les œufs vont être mangés froids, rincez-les immédiatement à l'eau froide.	2  1 
	Œufs de caille	1 fournée	Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte. Si les œufs vont être mangés froids, rincez-les immédiatement à l'eau froide.	2  1 

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière /lèchefrite	Récipient résistant à la chaleur	Sonde autoportante	Lèchefrite vapeur



SOUS VIDE

Le sous-vide est une technique de cuisson professionnelle qui nécessite l'utilisation de sachets en plastique alimentaire sous vide et la cuisson à des températures précisément contrôlées à l'aide de vapeur. Le processus de cuisson graduel et précis contribue au développement d'une tendreté et d'une saveur exceptionnelles, et garantit également l'uniformité de la cuisson dans l'ensemble de l'aliment. Cette fonction vous permet de cuire de la viande, du poisson, des légumes et des fruits en obtenant des résultats dignes d'un chef cuisinier. Consultez le tableau de cuisson sous vide pour utiliser correctement la fonction.

Recettes de sous-vide micro-ondes	Comment faire	Accessoires
Bœuf Sous Vide	Répartissez uniformément les paquets autour du centre de la lèchefrite vapeur. Assurez-vous que l'emballage est sous vide. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2
Porc Sous Vide		
Poisson Sous Vide	+	1
Légumes Sous Vide		
Fruits Sous Vide		



VAPEUR + CHALEUR PULSÉE

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur FORT pour la cuisson des poissons, MEDIUM pour la viande et FAIBLE pour le pain et les desserts. Accessoires recommandés : Lèchefrite / Grille métallique



100% VAPEUR

Pour la cuisson de plats naturels et sains en utilisant la vapeur pour préserver les valeurs nutritives naturelles des aliments. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir. Sauf indication contraire, enlevez l'emballage et les pellicules de protection avant de placer les aliments dans le four. Accessoires recommandés : Lèchefrite vapeur au niveau 2 et lèchefrite au niveau 1

SÉCHAGE APRÈS LES OPÉRATIONS À LA VAPEUR

La cuisson à la vapeur génère beaucoup d'humidité à l'intérieur du four. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal qui ne compromet pas le bon fonctionnement de l'appareil. À la fin de chaque cycle de cuisson, nous recommandons d'utiliser le cycle de séchage rapide pour éliminer l'humidité du four.

Nous suggérons également de :

1. laisser l'appareil refroidir ;
2. sécher soigneusement le compartiment de cuisson et les accessoires, y compris la gouttière derrière la porte, juste en dessous du joint de la porte, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier absorbant ;
3. laisser la porte ouverte le temps nécessaire au séchage complet du compartiment de cuisson.

MENU AUTRES FONCTIONS



FONCTIONS TRADITIONNELLES

PRÉCHAUF. RAPIDE

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

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite

GRIL

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

Accessoires recommandés : grille

ALIMENTS	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (min)
Rôtie	Élevée	5 - 6

TURBO GRIL

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

Accessoires recommandés : grille

CHALEUR TOURNANTE

Pour cuire de la viande, des gâteaux et tartes avec garnitures sur une grille uniquement. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire et dorer parfaitement tout type de plat sur un seul niveau. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

Accessoires nécessaires : lèchefrite ou grille métallique et récipient résistant à la chaleur.

ALIMENTS	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)
Cupcake / Smallcake	160	30 - 35
Biscuits	145	35 - 40



CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson des plats sucrés et des viandes avec circulation d'air chaud. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments. Il est possible de l'utiliser pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

Accessoires nécessaires : lèchefrite ou grille métallique et récipient résistant à la chaleur.



FONCTIONS DE NETTOYAGE

NETTOYAGE À LA VAPEUR

L'action de la vapeur d'eau, libérées durant le cycle de nettoyage spécial en utilisant une température basse, aide à enlever les saletés. Ne lancez la fonction que lorsque le four est à température ambiante.

DÉTARTER

Pour enlever les dépôts de calcaire dans le réservoir à eau chaude. Nous vous conseillons d'utiliser cette fonction de façon régulière. Sinon, un message s'affiche à l'écran vous invitant à nettoyer le four.

SÉCHAGE RAPIDE

Après un cycle de cuisson à la vapeur, le four vous propose automatiquement de lancer le cycle de séchage rapide afin d'éliminer l'humidité de la cavité. Si vous le souhaitez, vous pouvez lancer un cycle de séchage rapide à partir du menu de nettoyage. Suivez les instructions figurant sur l'écran. Nettoyez la gouttière située sous la porte à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier absorbant afin d'éliminer les gouttes d'eau.



FONCTIONS SPÉCIALES

MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments à peine cuits chauds et croustillants (viandes, aliments frits, ou gâteaux).

LEVAGE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

Accessoires nécessaires : grille métallique et récipient résistant à la chaleur.

YAOURT

Pour faire du yaourt.

Accessoires nécessaires : grille métallique et récipient résistant à la chaleur.

DÉSHYDRATATION

Pour déshydrater des fruits et des légumes. Coupez-les en fines tranches et placez-les directement sur une grille.

Accessoires nécessaires : grille

CUISSON GROSSES PIÈCES

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

Accessoires nécessaires : lèchefrite au niveau 2.

STÉRILISATION

Pour stériliser les biberons et les pots à l'aide de la vapeur. Insérez la plaque de cuisson sur le niveau 1 et la lèchefrite vapeur sur le niveau 2, placez les articles dessus, en laissant suffisamment d'espace entre eux pour permettre à la vapeur d'en atteindre toutes les parties.

DÉCONGÉLATION À LA VAPEUR

Pour décongeler toute sorte d'aliments. Placez les aliments comme la viande et le poisson, sans emballage, dans la lèchefrite vapeur au 2e niveau. Placer la lèchefrite sur le niveau 1 pour récupérer l'eau de décongélation. Pour de meilleurs résultats, ne décongelez pas les aliments complètement, terminez le processus avec un temps de repos. Nous vous conseillons de laisser le pain emballé pour qu'il ne ramollisse pas trop.

RÉCHAUFFER À LA VAPEUR

Pour réchauffer les repas préparés surgelés, froids, ou à la température ambiante. Cette fonction utilise la vapeur pour réchauffer les aliments lentement, sans les assécher, pour leur permettre de conserver leurs saveurs originales. Quelques minutes de repos améliorent le résultat. Nous vous conseillons de placer les morceaux d'aliment plus petits ou plus minces au milieu, et les morceaux plus gros ou plus large vers l'extérieur. Si vous utilisez la lèchefrite vapeur, placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus qui s'échappent des aliments.

PROGRAMME ECO

Pour la cuisson des viandes et poissons rôtis, la levée des gâteaux, tartes et biscuits sur une seule grille. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le Programme Eco et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

COOK 3

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur trois niveaux en même temps sans mélanger les arômes et les odeurs.

Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas surgelées congelées et pour préparer un repas complet. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

BISCUITS

Utilisez cette fonction pour cuire trois plateaux de biscuits sablés similaires afin d'optimiser les résultats. La fonction comprend un préchauffage. Sortez les trois plateaux du four en même temps.

TARTE

Utilisez cette fonction pour cuire trois plateaux de tartes similaires afin d'optimiser les résultats. La fonction comprend un préchauffage. Sortez les trois plateaux du four en même temps.

PIZZA (surgelée)

Utilisez cette fonction pour cuire trois plateaux de pizzas surgelées similaires afin d'optimiser les résultats. La fonction comprend un préchauffage. Sortez les trois plateaux du four en même temps.

MENU 1 COOK 3

Ce cycle est destiné à la cuisson d'un repas complet à base de viande et d'un dessert. Le four doit être préchauffé.

Exemple de repas complet Préparez une tarte aux fruits selon vos préférences dans un moule rond à placer sur la grille métallique au niveau 3. Préparer des lasagnes selon vos préférences (1,5 -2 kg) dans un plat à placer sur la grille métallique au niveau deux. Préparer 6 à -10 pilons de poulet avec des pommes de terre en dés (500 à -800 g) directement dans la lèchefrite à placer au niveau 1. Après le préchauffage, faites cuire tous les plats en même temps. Après 50-60 minutes, sortez la tarte, après 60-70 minutes, sortez les lasagnes, après 80-90 minutes, sortez le poulet aux pommes de terre.

MENU 2 COOK 3

Ce cycle est destiné à la cuisson d'un repas complet à base de poisson ou végétarien et d'un dessert. Le four doit être préchauffé.

Exemple de repas complet

Préparez une tarte aux fruits selon vos préférences dans un moule rond à placer sur la grille métallique au niveau 3. Préparer des lasagnes au pesto ou des cannelloni selon vos préférences (1,5 -2 kg) dans un plat métallique ou en pyrex à placer sur la grille métallique au niveau deux. Préparer des filets de poisson en papillote (700 -900 g) avec des légumes en tranches (600 -900 g) directement dans la lèchefrite à placer au niveau 1. Après le préchauffage, faire cuire tous les plats en même temps. Après 45-55 minutes sortez la tarte, après 55-65 minutes sortez les lasagnes, après 60-70 minutes sortez le poisson et les légumes.

TEMPÉRATURE

Pour régler la température ou le niveau du grill manuellement pendant la cuisson.



MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



FAVORIS

Pour récupérer la liste de 9 fonctions favorites.



RÉGLAGES

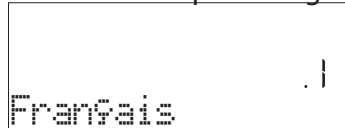
Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode " ÉCO " est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à « DÉMO » à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ». En sélectionnant " RÉINITIALISER ", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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



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

Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur ⚙.

2. RÉGLER L'HEURE

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

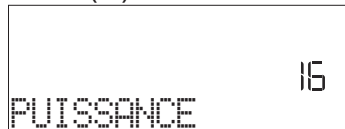


Appuyez sur + ou - pour régler l'heure correcte et appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran. Appuyez sur + ou - pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

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

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus faible, vous devrez diminuer la valeur (13).



Appuyez sur ⚙ pour accéder au menu « SETTINGS » (Paramètres), puis sélectionnez « POWER » (Puissance) et

choisissez le réglage de puissance souhaité.

Appuyez sur + ou - sélectionnez 16 « Haut » ou 13 « Bas » et appuyez sur ✓ pour confirmer.

4. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

Afin de permettre au four de fonctionner efficacement et de garantir qu'il invite régulièrement l'utilisateur à effectuer le cycle de Détartrage lorsque cela est nécessaire, il est important de régler le niveau de dureté de l'eau. Pour le régler, allumez le four en appuyant sur [ON], appuyez sur ⚙.

Règlez et utilisez les boutons de navigation + et - pour sélectionner « WATER HARDNESS » (Dureté de l'eau). Appuyez sur pour confirmer.

Utilisez les boutons de navigation + et - pour sélectionner le niveau correct pour l'eau de votre région, sur la base du tableau suivant :

Appuyez sur ✓ pour confirmer.

Pour le niveau de dureté de l'eau, le niveau « Dure » est préréglé.

TABLEAU DE NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU				
Niveau		°dH degrés allemands	°FH degrés français	°Clark degrés anglais
1	Très douce	0-6	0-10	0-7
2	Douce	7-11	11-20	8-14
3	Moyenne	12-16	21-29	15-20
4	Dure	17-34	30-60	21-42
5	Très dure	35-50	61-90	43-62

5. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Chaleur tournante »).

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

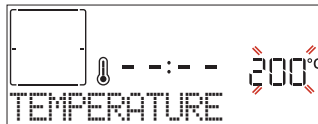
1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur [ON] pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal. Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur + ou - pour sélectionner l'élément souhaité, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

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

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR



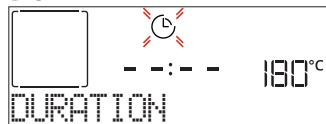
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et poursuivre avec les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, il est possible de régler le niveau du gril : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (faible).

En fonction « Vapeur + Chaleur pulsée », vous pouvez sélectionner la quantité de vapeur à partir des valeurs suivantes : VAPEUR 1, VAPEUR 2.

Une fois la fonction activée, la température/le niveau de gril peut être modifié en tapant sur le bouton °C puis en utilisant + ou – pour le régler.

DURÉE



Lorsque l'icône ⌚ clignote à l'écran, appuyez sur + ou – pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur ✓ ou ▶ pour confirmer et lancer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur ⌚ : appuyez sur + ou – pour le modifier et ensuite appuyez sur ✓ pour confirmer.

DÉPART DIFFÉRÉ

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran indique la fin de la cuisson lorsque le ⌚ voyant clignote.



Appuyez sur + ou – pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

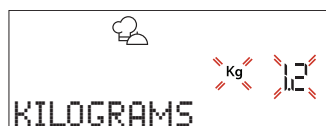
Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur + ou – pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur << pour modifier d'autres paramètres. En appuyant sur ⌚, afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

3. MENU DYNAMIQUE

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

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

POIDS / HAUTEUR (COUCHES À PLATEAU ROND)



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

DEGRÉ DE CUISSON

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

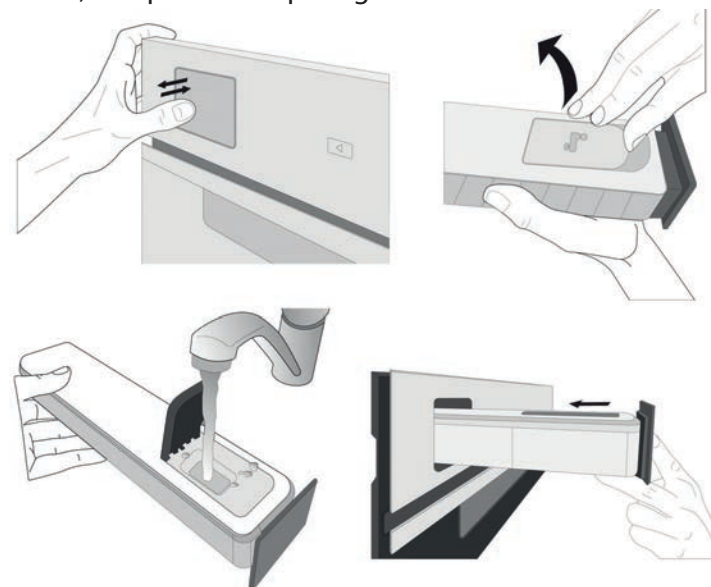


Lorsque cela est demandé, appuyez sur + ou – pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur ✓ ou ▶ pour confirmer et lancer la fonction.

4. CUISSON VAPEUR

En choisissant « Vapeur + Air » dans les Fonctions Manuelles ou l'une des recettes spécifiques Dynamiques, il est possible de cuire toute sorte d'aliments grâce à l'utilisation de la vapeur. La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments contrairement à la convection naturelle qui utilise de l'air chaud: cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes. Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée. Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, il sera nécessaire de remplir d'eau le réservoir à eau situé à l'intérieur du four en utilisant le réservoir d'eau amovible sur le panneau de commandes.

Lorsque l'écran affiche les indications « ADD WATER » (Ajouter de l'eau), extraire le tiroir, ouvrir le couvercle du tiroir et le remplir d'eau jusqu'au niveau demandé sur l'écran. Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé. Après l'insertion du tiroir, appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le cycle de cuisson. Le tiroir doit toujours rester fermé, sauf pour le remplissage d'eau.



Après le premier remplissage, en cas de cycles de cuisson plus longs, une fois que l'eau se sera épuisée, il pourrait être nécessaire d'en ajouter à nouveau, afin de terminer le cycle : le four invitera à le faire en cas de besoin.

Évitez de remplir le tiroir lorsque le four est éteint, ou jusqu'à ce que cela soit demandé à l'écran. Il est conseillé de vider le tiroir après le cycle de cuisson à la vapeur.

5. DÉMARRER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous appliquez les réglages que vous demandez, appuyez sur ▶ pour activer la fonction. Pendant la phase de « Départ différé », en appuyant sur ▶ le four vous demandera si vous voulez sauter cette phase,

en démarrant immédiatement la fonction.

Veuillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles. À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez sélectionner une autre fonction ou attendre un refroidissement complet.

6. PRÉCHAUFF.

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



Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée, nécessitant d'« AJOUTER ALIMENTS ». À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et fermez la porte.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

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

7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

Dans certaines fonctions Dynamiques, il est possible de retourner les aliments pendant la cuisson.



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée à l'écran et fermez la porte.

De la même façon, à 10% du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

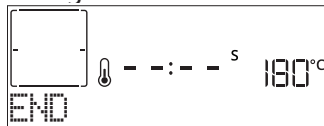


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte.

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

8. FIN DE CUISSON

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



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

9. FAVORIS

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de favoris.



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

Après avoir appuyé sur , appuyez sur  ou  pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur  pour confirmer.

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

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



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

10. FONCTIONS DE NETTOYAGE

NETTOYAGE À LA VAPEUR

Appuyez sur  pour afficher « Steam Self Clean » sur l'écran.



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

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

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

11. VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau afin d'éviter toute stagnation dans le réservoir à eau. Ce produit a été développé afin de lancer automatiquement un cycle de vidange une fois que la cuisson est terminée/a été arrêtée. Environ 30 minutes après l'arrêt/la fin de la cuisson, le four vidange automatiquement le système, en déplaçant l'eau résiduelle dans le tiroir (attention à ne pas retirer le tiroir après la cuisson). Une fois cette opération effectuée, le tiroir peut être extrait et vidé. Nous recommandons de vider le tiroir dès que la vidange est terminée.

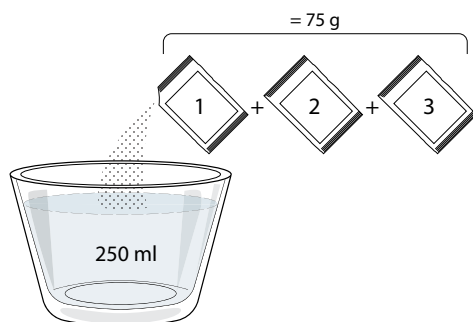
12. DESCALÉ (DÉTARTRE)

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran. La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 100 minutes. Le détartrage peut être lancé à tout moment en entrant dans le menu « CLEANING FUNCTIONS » (FONCTIONS DE NETTOYAGE) et en sélectionnant la fonction Détartrage. L'affichage vous indiquera quand il est temps d'effectuer un cycle de Détartrage. Le nombre d'heures de cycles de vapeur qui doivent s'écouler avant que les messages de Détartrage ne s'affichent dépend du niveau de dureté de l'eau réglé sur l'appareil et des fonctions de vapeur sélectionnées, proportionnellement à la quantité de vapeur générée. La procédure de détartrage peut également être effectuée lorsque l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du circuit de vapeur interne. Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir à eau et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible d'effectuer cette activité avant que 40 minutes ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche le message suivant : « L'EAU EST CHAUDE ».

» PHASE 1/2 : DÉTARTAGE (70 MIN)

Lorsque l'écran affiche <ADD 0.25L OF SOLUTION> (AJOUTER 0,25 L DE SOLUTION), versez la solution de détartrage dans le tiroir. Pour obtenir les meilleurs résultats de détartrage, nous recommandons de remplir le réservoir avec une solution composée de 75 g du produit WPRO spécifique et de 250 ml d'eau potable. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Pour toute commande et information, contacter le service après-vente ou **notre site Internet**. Beko Europe ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché. Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur  pour lancer la procédure principale de détartrage. Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.



Une fois que la phase de détartrage a été achevée, le réservoir à eau doit être vidangé: la solution de

détartrage utilisée au cours de cette phase sera renvoyée dans le réservoir d'eau amovible. À la fin de la vidange, les tiroirs doivent être extraits et vidés.

» PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 MIN.)

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur des résidus de détartrage, il faut effectuer un cycle de rinçage. Lorsque l'écran affiche <ADD 0.25 L OF WATER> (Ajouter 0,25 l d'eau), remplissez le réservoir avec 0,25 L d'eau potable, puis appuyez sur  pour lancer le rinçage.

N'éteignez pas le four jusqu'à ce que toutes les étapes requises par la fonction aient été achevées.

Veuillez noter : si le système en a besoin, il peut être demandé de vider le tiroir et de répéter l'opération.

Une fois la procédure de détartrage terminée, le tiroir doit être extrait et vidé, et il est conseillé de sécher la cavité pour la débarrasser des éventuels résidus d'eau. Il sera alors possible d'utiliser toutes les fonctions de la vapeur.

Veuillez noter : pendant le cycle de Détartrage, un certain bruit peut être entendu car les pompes du four sont activées afin de garantir une efficacité optimale du détartrage.

Une fois que le cycle d'entretien a commencé, ne retirez pas le tiroir, sauf si l'appareil le demande.

Veuillez noter : Une fois que le réservoir à eau est rempli par la solution de détartrage et que l'écran affiche « DESCALING PHASE 1/2 » (PHASE DE DÉTARTAGE), le cycle ne doit pas être interrompu, sinon le cycle de détartrage complet doit être répété avant de pouvoir exécuter toute fonction de vapeur.

13. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint. Appuyez sur l'icône  et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes : Le voyant  clignote à l'écran.

Appuyez sur  ou  pour régler le temps désiré et appuyez ensuite sur  pour lancer le minuteur.



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

Veuillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson.

Pour changer le temps réglé sur la minuterie, appuyez sur  ou .

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction.

Appuyez sur  pour allumer le four puis sélectionner la fonction désirée. Une fois que la fonction est activée, la minuterie continue son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Veuillez noter : Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône  sera affichée), qui continuera le compte à rebours en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur  pour arrêter la fonction actuellement active.

14. VERROUILLAGE

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

déverrouiller le clavier.



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

15. UTILISATION DE LA SONDE À VIANDE (LE CAS ÉCHÉANT)

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte. Une fois que vous avez inséré la sonde, un signal sonore est activé et le message « Sonde branchée » apparaît à l'écran.

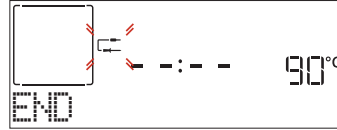


Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin parmi celles qui sont compatibles (fonctions Vapeur, Chaleur pulsée + Vapeur, Turbo Gril, Chaleur pulsée, Chaleur Tournante, Cuisson Grosses Pièces, Programme Eco, Dynamiques) : L'écran demande à régler la température cible de la sonde : Appuyez sur $+$ ou $-$ pour la régler et appuyez sur $\checkmark$ pour régler les paramètres de cuisson suivants. Alors que la cuisson est programmée pour se terminer une fois que la température requise a été atteinte, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson ou de régler une heure de fin de cuisson spécifique. La lumière restera

allumée jusqu'à ce que la sonde soit enlevée.

Si la sonde est retirée, l'écran informe qu'il faut la brancher correctement ; si la sonde n'est toujours pas insérée correctement, le cycle se poursuivra pendant environ 10 minutes de cuisson avant d'être annulé.

Un signal sonore retentira et l'écran indiquera quand la sonde a atteint la température requise.



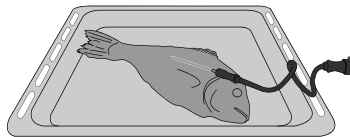
Remarque : Pour modifier les réglages par la suite, appuyez sur $+$ ou $-$ pour la température de la sonde ou appuyez sur $\llcorner$ pour d'autres réglages. Un signal sonore et un message vous diront si l'utilisation de la sonde n'est pas compatible avec l'action effectuée. Si tel est le cas, enlevez la sonde.

Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

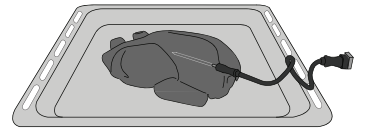
Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

VIANDE : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

POISSON (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.



Poisson



V viande

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

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

Utilisez des gants de protection. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Activez la fonction « Steam Self Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes. (Uniquement

sur certains modèles).

- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments. Ne pas nettoyer la sonde autoportante et la sonde de cuisson (le cas échéant) au lave-vaisselle.

Le plateau Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

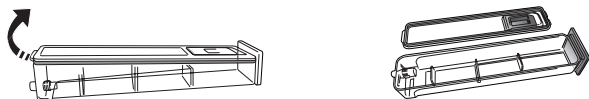
ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

Mise en garde : Le tiroir d'eau ne passe pas au lave-vaisselle : risque de dommages !

À la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur, après

environ 30 minutes, le four effectue automatiquement un cycle de vidange d'environ une minute, transférant ainsi toute l'eau contenue dans le système vers le réservoir d'eau amovible.

Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours. Pour éliminer complètement l'eau à l'intérieur ou nettoyer les surfaces internes, vous pouvez ouvrir le tiroir d'eau :



1. Pousser vers le haut le rabat arrière pour retirer le couvercle supérieur du tiroir d'eau.
2. Une fois le nettoyage terminé, vous pouvez fermer le tiroir en insérant les deux rabats avant dans les ouvertures avant et en poussant vers le bas le côté arrière.

NETTOYAGE DE LA VITRE INTÉRIEURE DE LA PORTE

1. Ouvrez complètement la porte du four et activez le dispositif d'arrêt des charnières des deux côtés.
2. Fermez ensuite la porte jusqu'à ce qu'elle s'arrête dans une position sûre.
3. Appuyer simultanément sur les deux clips de maintien.
4. Retirez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.
5. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains et retirez-la.
6. Placez-la sur une surface douce avant de la nettoyer. Ne retirez pas le verre intermédiaire de l'ensemble de la porte.

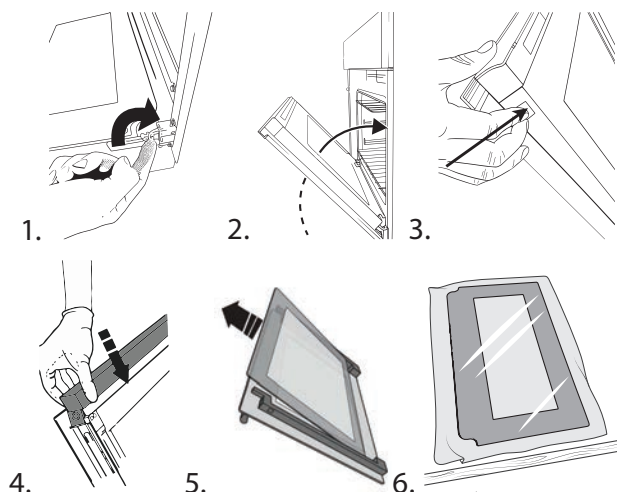
N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir d'eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU

Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Détartrage » régulièrement. Après une longue période d'inutilisation des fonctions « Vapeur », il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

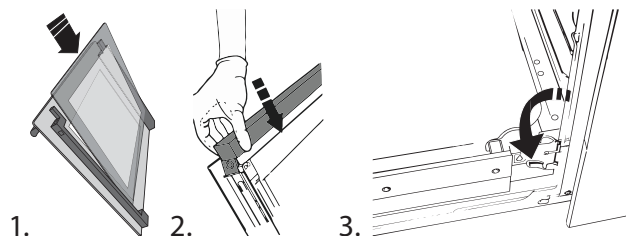
REMPACEMENT DE L'AMPOULE

Pour le remplacement de l'ampoule, contactez le service après-vente.



COMMENT REPOSITIONNER LA VITRE DE LA PORTE

1. Après avoir été nettoyée, la vitre intérieure est insérée dans l'ensemble de la porte, la face brillante orientée vers la cavité du four.
2. Insérez le bord supérieur de la porte et appuyez doucement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche
3. Enlevez la butée de charnière des deux côtés, puis fermez la porte.

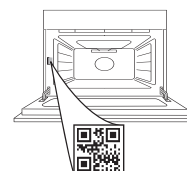


GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre différent de F4E1.	Défaillance du four.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
L'écran affiche F4E1.	La sonde autoportante n'est pas correctement connectée.	Vérifiez si la sonde est correctement connectée, si oui mais que le problème persiste, veuillez contacter le centre d'appel.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez le centre d'appel
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'écran du four affiche F8E8 (ou l'impossibilité d'utiliser la fonction Vapeur à cause d'une défaillance F8E8)	Pollution excessive du réseau d'eau et de vapeur.	Remplissez le tiroir avec de l'eau propre, puis lancez la fonction de nettoyage/détartrage. Une fois l'opération terminée, relancez le processus de détartrage en utilisant la solution cible avec le détartrant, puis recommencez l'opération. Si l'erreur F8E8 persiste, contactez le centre de service le plus proche.

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

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

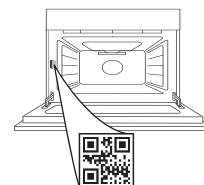




DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

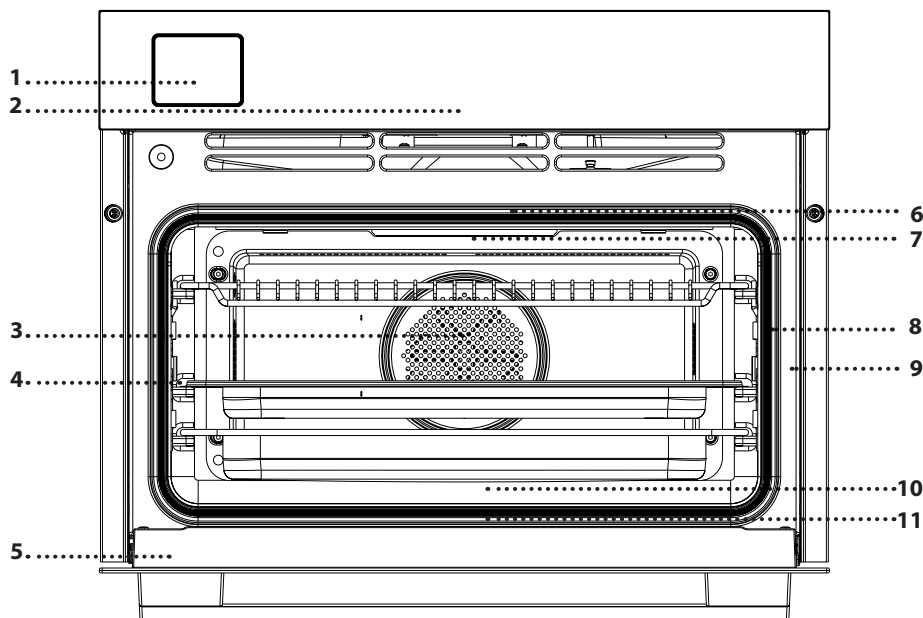
Voor verdere assistentie kunt u uw product registreren op www.register10.eu

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



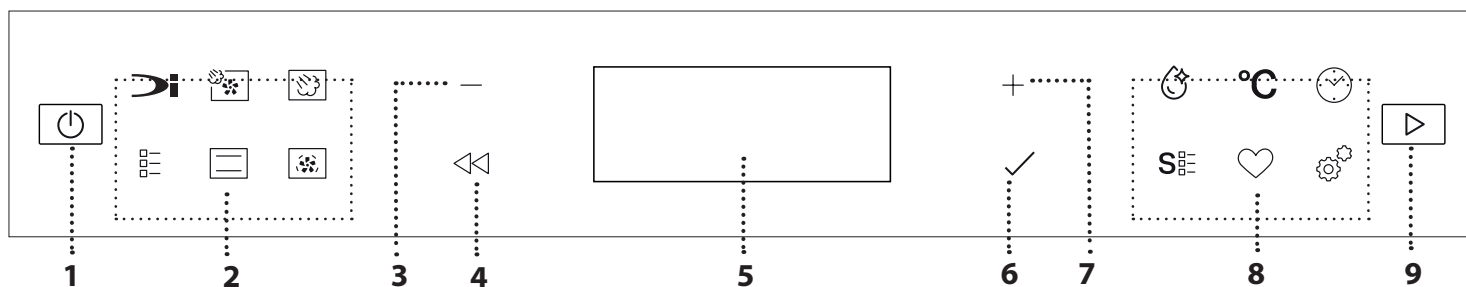
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Uittrekbare lade
2. Bedieningspaneel
3. Holteventilator (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Lamp
8. Insteekplaats vleessonde (indien aanwezig)
9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
10. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
11. Lekbak (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

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

2. DIRECTE TOEGANG TOT MENU / FUNCTIES

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

3. NAVIGATIETOETS MIN

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

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

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

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

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

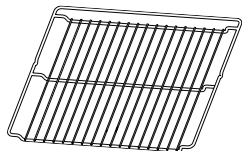
9. START

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

ACCESSOIRES

Alvorens andere accessoires te kopen die op de markt beschikbaar zijn controleert u of ze hittebestendig en geschikt om te stomen zijn.

Controleer of er een ruimte van tenminste 30 mm is tussen de bovenzijde van de recipiënt en de wanden van de bereidingsruimte zodat de stoom voldoende kan circuleren.



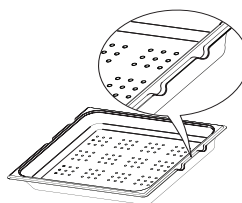
ROOSTER

Het rooster is geschikt voor alle kookstanden. Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en -schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen.



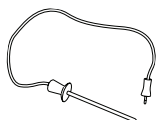
BAKPLAAT

De bakplaat is geschikt voor alle kookstanden en functies. Kan worden gebruikt om allerlei soorten voedsel te koken zonder pan. Gebruik het om het kookvocht op te vangen en plaats het onder het rooster.



STOOMBAK

De speciaal geperforeerde bak kan stoom makkelijker laten circuleren, zodat het voedsel uniform gaar wordt. Plaats de lekbak op het niveau eronder om het kookvocht op te vangen met de stopfuncties naar de achterkant van het product.



VOEDSELSONDE

Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Het kan worden gebruikt voor vlees en vis.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model..

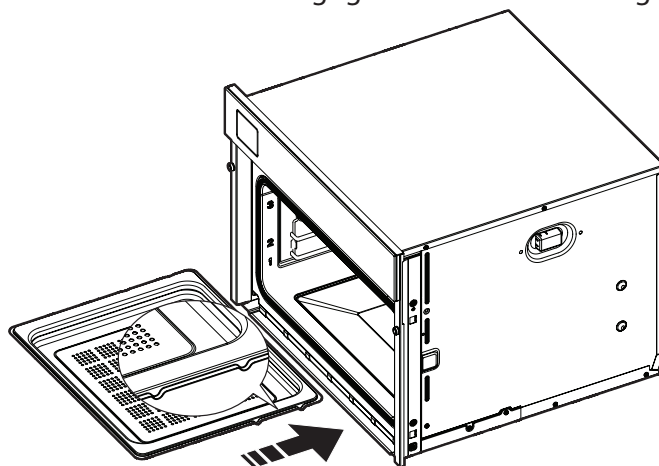
*Bij de Consumentenservice kunt u andere accessoires apart aanschaffen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif het rooster vervolgens zo ver mogelijk horizontaal over de roostergeleiders. Andere accessoires, zoals de bakplaat, moeten horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven

DE STOOMBAK PLAATSEN

De stoombak moet worden geplaatst met de referentiepunten aan de zijkant naar de achterkant van de holte zoals weergegeven in de afbeelding:

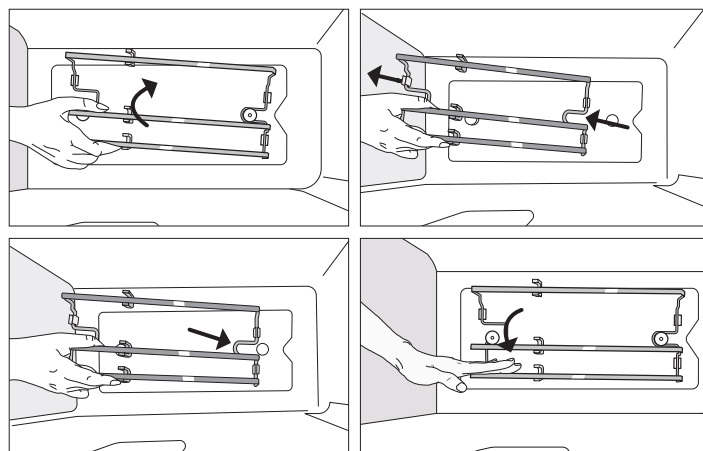


DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

Er is een ladderrek aan beide kanten van de ovenholte, verankerd op twee knopvormige steunen. De ladderrekken zijn afneembaar om het schoonmaken te vergemakkelijken.

1. Om de ladderrekken te verwijderen, pakt u het externe deel van de geleider stevig vast en trekt u het omhoog om het uit de voorste steun te halen terwijl u aan de achterste steun draait, waarna u het hele deel uit de holte schuift.

2. Om de ladderrekken te verplaatsen, schuift u het achterste deel op de achterste steun. Trek het geheel vervolgens omlaag door de achterste steun te draaien totdat het ladderrek aan de voorste steun haakt.



FUNCTIES

DYNAMISCH MENU

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

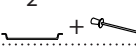
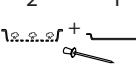
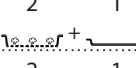
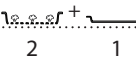
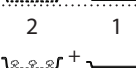
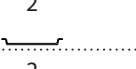
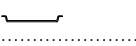
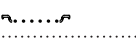
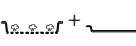
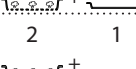
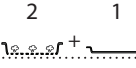
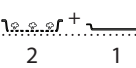
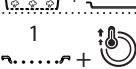
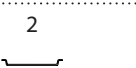
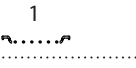
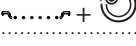
Vanwege de variatie in voedsel wordt de bereidingstijd vastgesteld op een gemiddelde waarde. We raden altijd aan om de interne gaarheid van voedsel te controleren en in dat geval de bereidingstijd te verlengen om de juiste gaarheid te bereiken. Sommige automatische cycli bieden de mogelijkheid om vooraf een bereidingsniveau in te stellen dat lager of hoger is dan de standaardwaarde (zie de paragraaf Gaarheid in het hoofdstuk Dagelijks gebruik).

DYNAMIC COOK-TABEL

Om verschillende soorten gerechten en voedsel te bereiden en snel en gemakkelijk optimale resultaten te bereiken. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT/DIKTE/ PORTIES/STUKS	WAARSCHUWING	ACCESSOIRES
PASTA & GRANEN	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen	1 
	Rijst	100 - 500 g	Doe water en rijst in een hittebestendige bak. Gebruik anderhalf kopje water voor elke kop rijst. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen	2  1
	Spelt	100 - 500 g	Doe water en spelt in een hittebestendige bak. Gebruik anderhalf kopje water voor elke kop spelt. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen	2  1
	Gerst	100 - 500 g	Doe water en gerst in een hittebestendige bak. Gebruik anderhalf kopje water voor elke kop gerst. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen	2  1
	Knoedel	1 baksel	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen	2  1
VLEES	Rosbief	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	2 
	Burgerpasteitjes	1 - 3cm	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Gebruik een rooster op niveau 2 en een bakplaat met een kopje water op niveau 1 om etensresten op te vangen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1  2
	Rosbief- Langzame garing	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	2 
	Gebraden varkensvlees	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	2 
	Worsten & Saucijzen	400 g - 1,5 kg	Verdeel gelijkmatig op het rooster. Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen. Gebruik een rooster op niveau 2 en een bakplaat met een kopje water op niveau 1 om etensresten op te vangen.	1  1
	Varkensribben	400 g - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig op het rooster. Gebruik een rooster op niveau 2 en een bakplaat met een kopje water op niveau 1 om etensresten op te vangen.	1  1
	Gebraden Kip	800 g - 2,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan.	2 
	Stukjes gevogelte	1 baksel	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig op het rooster. Gebruik een rooster op niveau 2 en een bakplaat met een kopje water op niveau 1 om etensresten op te vangen.	2  1
	Gevogelteborst stomen	1 - 4 cm	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2  1

ACCESSOIRES						
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Hittebestendige container	Voedselsonde	Stoombak

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT/DIKTE/ PORTIES/STUKS	WAARSCHUWING	ACCESSOIRES
VIS	Geroosterde hele vis	-	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak.	2 
	Gestoomde Hele Vis	-	Kruid zoals gewenst, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 
	Geroosterde vissteak	200 - 800 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak.	2 
	Visfilets stomen	0,5 - 3 cm	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 
	Gestoomde mosselen	500 g - 2,0 kg	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 
	Gestoomde Garnalen	500 g - 1,5 kg	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 
	Inktvis	-	Plaats in het midden van de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 
GROENTEN	Gebakken aardappelen	400 g - 1,5 kg	Snijd in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen.	2 
	Gevulde groenten	600 g - 2,0 kg	Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Voeg zout toe en breng op smaak met knoflook en kruiden naar keuze.	2 
	Aardappelgratin	400 g - 1,5 kg	Snijd in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas.	1 
	Aardappelen Heel	50 - 200 g	Het gewicht verwijst naar de enkele aardappel. Voor een gelijkmatige garing in elke aardappel is het aan te raden om ze allemaal van dezelfde grootte te kiezen. Verdeel de aardappelen met schil gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 
	Gestoomde aardappelpartjes	400 g - 1,0 kg	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 
	Wortelgroenten stomen	200 g - 1,0 kg	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 
	Zachte groente stomen	400 g - 1,0 kg	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 
	Gestoomde stukjes fruit	400 g - 1,5 kg	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 
	Groenten stomen (bevroren)	400 g - 1,5 kg	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 
HARTIGE BAKSELS	Brood	400 g - 1,0 kg	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen.	1 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Bereid pizzadeeg volgens uw favoriet recept. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Voeg naar wens topping toe.	2 
	Pizza, bevroren	250 g - 1,2 kg	Haal uit de verpakking en verdeel gelijkmatig over het rooster.	1 
	Hartige cake	800 g - 1,5 kg	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul de taart volgens uw favoriete recept.	1 

ACCESSOIRES						
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Hittebestendige container	Voedselsonde	Stoombak

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT/DIKTE/ PORTIES/STUKS	WAARSCHUWING	ACCESSOIRES
ZOETE BAKSELS	Luchtige cake	400 g - 1,2 kg	Maak een vetvrij cakebeslag voor luchtige cake. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat.	1  + 
	Marmercake	400 g - 1,2 kg	Bereid een cakebeslag voor marmercake volgens uw favoriete recept. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat.	1  + 
	Muffins	1 baksel	Maak deeg voor 16-18 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat.	2 
	Koekjes	1 baksel	Bereid de koekjes naar wens en laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat.	2 
	Brownies	800 g - 1,5 kg	Bereid volgens uw favoriet recept. Bekleed de bakplaat met bakpapier en spreid het deeg hierop uit.	1  + 
	Strudel	1 baksel	Bereid een mengeling van blokjes appel, pijnboompitten, kaneel en nootmuskaat voor. Doe wat boter in een pan, besprenkel met suiker en bak de mengeling gedurende 10-15 minuten. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht.	2 
	Appeltaart	800 g - 1,5 kg	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel. Rol de deegafsnijdsels uit om een afdekking voor de taart te maken. Maak de randen dicht en besmeer met ei.	1  + 
GEBAK	Gebakken appels	1 baksel	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter.	2 
	Crème caramel	1 baksel	Verdeel de kopjes met crème gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2  1 
EIEREN	Kippeneieren	50 - 80 g	Het gewicht verwijst naar het enkele ei. Voor een gelijkmatige garing in elk ei is het aan te raden om ze allemaal van dezelfde grootte te kiezen. Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen. Als de eieren koud gegeten zullen worden, spoelt u ze onmiddellijk af met koud water.	2  1 
	Kwarteleieren	1 baksel	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen. Als de eieren koud gegeten zullen worden, spoelt u ze onmiddellijk af met koud water.	2  1 

ACCESSOIRES						
	Rooster	Hittebestendigde ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Hittebestendige container	Voedselsonde	Stoombak



SOUS VIDE

Sous vide is een professionele kooktechniek waarbij gevaccineerd plastic zakjes van voedselkwaliteit worden gebruikt, die bereiden bij precies gecontroleerde temperaturen met behulp van stoom. Het geleidelijke en nauwkeurige bereidingsproces draagt bij aan de ontwikkeling van uitzonderlijke malsheid en smaak en zorgt ook voor een gelijkmatige garing in het hele gerecht. Met deze functie kunt u vlees, vis, groenten en fruit bereiden, met de resultaten van een chef.

Raadpleeg de Sous Vide-bereidingstabel om de functie goed te gebruiken.

MW Sous Vide Recepten	Instructies	Accessoires
Rundvlees sous vide	Verdeel de pakjes gelijkmatig rond het midden van de stoombak. Zorg ervoor dat de verpakking vacuüm is. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2
Varkensvlees sous vide		
Vis sous vide		1
Groente sous vide		
Fruit Sous Vide		



STOOM + LUCHT

Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebruind zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te bekomen raden we aan om een HOOG stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, MEDIUM voor vlees en LAAG voor brood en desserts.

Aanbevolen accessoires: Bakplaat / rooster



PUUR STOOM

Voor het bereiden van natuurlijke en gezonde gerechten met gebruik van stoom, om de natuurlijke voedingswaarde van het voedsel te behouden. Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van groenten, vis en fruit, en ook om te blancheren. Tenzij anders aangegeven alle verpakkingen en beschermende folie verwijderen voordat het voedsel in de oven wordt gezet.

Aanbevolen accessoires: Stoombak op niveau 2 en Bakplaat op niveau 1

DROGEN NA STOOMOPERATIES

Koken met stoom genereert veel vocht in de oven. Dit is een volkomen normaal verschijnsel dat de goede werking van het apparaat niet aantast. Aan het einde van elke kookperiode raden we aan de sneldroogcyclus te gebruiken om het vocht uit de oven te verwijderen.

Als alternatief stellen we voor:

1. laat het apparaat afkoelen;
2. Maak het kookcompartiment en de accessoires, inclusief de lekbak achter de deur net onder de deurpakking, zorgvuldig droog met een zachte doek of absorberend papier;
3. laat de deur open gedurende de tijd die nodig is om het kookcompartiment volledig te laten drogen.



MENU OVERIGE FUNCTIES

TRADITIONELE FUNCTIES

SNEL VOOR- VERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Hetelucht"-functie selecteren.

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat

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.

Aanbevolen accessoires: rooster

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Toast	Hoog	5 - 6

TURBO GRILL

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

Aanbevolen accessoires: rooster

HETE LUCHT

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat



CONVENTIONEEL

Om elk gerecht perfect te garen en te bruinen, zowel boven als onder, op slechts één plank. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.

GERECHT	TEMP. (°C)	DUUR (min)
Cupcake / Kleine cake	160	30 - 35
Koekjes	145	35 - 40



TURBOHETELUCHT

Voor het bereiden van zoetigheden en vlees met heteluchtcirculatie. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst. Voor het tegelijkertijd op verschillende plateaus bereiden van verschillende voedingsmiddelen die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.



REINIGINGSFUNCTIES

STOOM ZELFREINIGING

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt door een lage temperatuur kan het vuil gemakkelijk worden verwijderd. Activeer de functie alleen als de oven op kamertemperatuur is.

ONTKALKEN

Om kalkaanslag te verwijderen in de boiler. We raden aan deze functie regelmatig te gebruiken.

Als u dat niet doet verschijnt een bericht op het display om u er aan te herinneren dat de oven gereinigd moet worden.

SNELDROGEN

Na een stoomcyclus zal de oven automatisch voorstellen om de sneldroogcyclus te starten om het vocht uit de ovenholte te verwijderen. Als u wilt, kunt u een sneldroogcyclus starten vanuit het reinigingsmenu. Volg de instructies op de display. Reinig de lekbak onder de deur met een zachte doek of

absorberend papier om de waterdruppels te verwijderen.

SPECIALE BEREIDINGSFUNCTIES

WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten, inclusief vlees, gefrituurde gerechten of gebak.

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.

Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.

YOGHURT

Voor het maken van yoghurt.

Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.

DEHYDRATATIE

Om fruit en groenten te dehydrateren. Snijd in dunne plakjes en leg direct op een rooster.

Benodigde accessoires: rooster

MAXI-COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

Benodigde accessoires: bakplaat op niveau 2.

DESINFECTEREN

Om babyflesjes of potten te ontsmetten met behulp van stoom. Plaats de bakplaat op niveau 1 en plaats de stoombak op niveau 2, plaats de artikelen en laat voldoende tussenruimte om de stoom goed te laten circuleren.

STEAM DEFROST

Voor het ontdooien van alle soorten voedsel. Plaats voedsel zoals vlees en vis zonder verpakking of folie in de stoombak op niveau 2. Plaats de bakplaat op niveau 1 om tijdens het ontdooien het water op te vangen. Voor de beste resultaten, het voedsel niet volledig ontdooien maar het laten rusten om het proces te voltooien. We raden aan om het brood ingepakt te laten, om te voorkomen dat het te zacht wordt.

STOOM OPNIEUW OPWARMEN

Om kant-en-klare gerechten te verwarmen die diepgevroren, gekoeld of op kamertemperatuur zijn. Deze functie maakt gebruik van stoom om het voedsel zachtjes op te warmen zonder het uit te drogen, waardoor de oorspronkelijke smaak behouden blijft. Nagaartijd verbetert het resultaat. Het is raadzaam om plaatsen van kleinere of dunner stukken voedsel in het midden en grotere of dikker stukken aan de buitenkant te plaatsen. Bij gebruik van de stoombak de bakplaat eronder plaatsen om eventuele vloeistof die uit het voedsel loopt op te vangen.

ECO-CYCLUS

Voor het bereiden van gebraden vlees en vis, het garen van cakes, taarten en koekjes op één plank. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat.

* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

COOK 3

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op drie verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben, zonder smaken en geuren te mengen.

Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, taarten, diepvriespizza's en een volledige maaltijd te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

KOEKJES

Gebruik deze functie om drie gelijke platen zandkoekjes te bakken voor een optimaal resultaat. De functie omvat een voorverwarming. Haal de drie platen tegelijk uit de oven.

TAART

Gebruik deze functie om drie gelijke platen taarten te bakken voor een optimaal resultaat. De functie omvat een voorverwarming. Haal de drie platen tegelijk uit de oven.

PIZZA (bevroren)

Gebruik deze functie om drie gelijke platen pizza's te bakken voor een optimaal resultaat. De functie omvat een voorverwarming. Haal de drie platen tegelijk uit de oven.

COOK 3 MENU 1

Deze cyclus is ontworpen om een volledige vleesmaaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

Voorbeeld van een volledige maaltijd Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid lasagne naar wens (1,5 - 2 kg) in een pan die op het rooster op niveau twee wordt geplaatst. Bereid 6-10 kipdrumsticks met aardappelblokjes (500 - 800 g) direct op de bakplaat die op niveau 1 wordt geplaatst. Bak na het voorverwarmen alle gerechten tegelijk. Haal na 50-60 minuten de taart eruit, na 60-70 minuten de lasagne, na 80-90 minuten de kip met aardappelen.

COOK 3 MENU 2

Deze cyclus is ontworpen om een volledige vis- of vegetarische maaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

Voorbeeld van een complete maaltijd

Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid een pestolasagne of cannelloni naar wens (1,5 - 2 kg) in een metalen of pyrex plaat die op het rooster op niveau twee wordt geplaatst. Bereid visfilets in folie (700 - 900 g) met gesneden groenten (600 - 900 g) direct op de bakplaat die op niveau 1 moet worden geplaatst. Bak na het voorverwarmen alle gerechten tegelijk. Na 45-55 minuten haalt u de taart eruit, na 55-65 minuten de lasagne, na 60-70 minuten de vis met groenten.

TEMPERATUUR

Om de temperatuur of het grillniveau handmatig aan te passen tijdens het koken.

KOOKWEKKER

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

FAVORIET

Om de lijst van de 9 favoriete functies op te vragen.

INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit". Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

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



Druk op + of — om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.
Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

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

2. DE TIJD REGELEN

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



Druk op + of — om het juiste uur in te stellen en druk op ✓ : Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven. Druk op + of — om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

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

3. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13) verlagen.



Druk op om het menu "SETTINGS" te openen, selecteer vervolgens "POWER" en selecteer de gewenste

vermogensinstelling.

Druk op + of — om 16 "Hoog" of 13 "Laag" te selecteren en druk op ✓ om te bevestigen.

4. DE WATERHARDHEID INSTELLEN

Om de oven efficiënt te laten werken en om te garanderen dat hij de gebruiker regelmatig vraagt om de ontkalkingscyclus uit te voeren wanneer dat nodig is, is het belangrijk om de juiste waterhardheid in te stellen. Om deze in te stellen, schakelt u de oven in door op te drukken, druk op .

Instellingen en gebruik de navigatietoetsen + en — om "WATERHARDHEID" te selecteren. Druk op om te bevestigen. Gebruik de navigatietoetsen + en — om het juiste niveau te selecteren voor het water in uw regio, gebaseerd op de volgende tabel:

Druk op ✓ om te bevestigen.

Voor het waterhardheidsniveau is "Hard" vooraf ingesteld.

TABEL WATERHARDHEIDSNIVEAUS				
Niveau		°dH Duitse graden	°fH Franse graden	°Clark Engelse graden
1	Zeer zacht	0-6	0-10	0-7
2	Zacht	7-11	11-20	8-14
3	Gemiddeld	12-16	21-29	15-20
4	Hard	17-34	30-60	21-42
5	Zeer hard	35-50	61-90	43-62

5. DE OVEN VERWARMEN

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

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht" of "Convectiebakken").

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

DAGELIJKS GEBRUIK

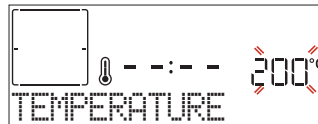
1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu. De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrollt: Om een trefwoord te selecteren op een menu (op het display staat het eerste beschikbare trefwoord) drukt u op + of — om de gewenste te selecteren, druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden. Door te drukken op kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU / STOOMNIVEAU



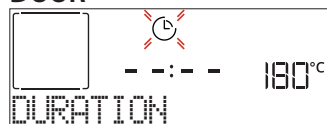
Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op + of — om het te veranderen, druk daarna op ✓ om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).

Met de functie "Stoom + Lucht" kunt u de hoeveelheid stoom kiezen uit de volgende waarden: STOOM 1, STOOM 2.

Zodra de functie is geactiveerd, kan de temperatuur/het grillniveau worden gewijzigd door te tikken op °C en vervolgens met + of - worden aangepast.

DUUR



Wanneer het ⌚ symbool knippert op het display, druk dan op + of - om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op ✓ om te bevestigen. Als u de bereiding handmatig wilt beheeren (zonder timer), hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk ter bevestiging op ✓ of ▶ om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

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

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het pictogram ⌚ knippert.



Druk op + of - om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op ✓ om de functie te starten. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld. Tijdens de wachttijd kunt u op + of - drukken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen of op << om andere instellingen te wijzigen. Als u op ⌚ drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

3. DYNAMISCH MENU

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

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

GEWICHT / HOOGTE (LAGEN IN RONDE BAKPLAAT)



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

GAARHEID

Bij sommige Dynamische functies kunt u het niveau van garing instellen.



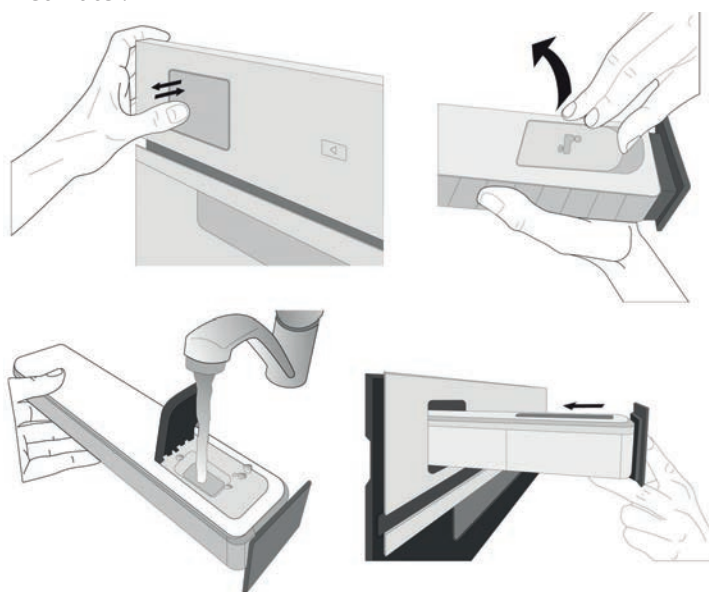
Druk op + of - om het gewenste niveau tussen rare (-1) en well done (+1) te selecteren. Druk ter bevestiging op ✓ of ▶ om te bevestigen en de functie te starten.

4. BEREIDEN MET STOOM

Als u "Stoom+ Lucht" selecteert in de handmatige functies of een van de vele recepten bestemd voor dynamisch, kunt u elk type voedsel met stoom bereiden. Stoom wordt sneller en gelijkmatiger door het voedsel verspreid dan de hete lucht van de Conventionele Functies: dat verkort de bereidingstijd, blokkeert de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel en verzekert excellente en verrukkelijke resultaten voor al uw recepten. Gedurende de gehele bereidingsperiode met stoom moet de deur gesloten blijven.

Om bereidingen met stoom uit te voeren moet de tank in de oven gevuld worden met de uittrekbare lade in het bedieningspaneel.

Wanneer er op het display "WATER TOEVOEGEN" verschijnt, verwijdert u de lade, opent u het deksel van de lade en vult u de lade met water tot het niveau op het display verschijnt. Sluit de lade door deze voorzichtig naar het paneel te duwen totdat deze volledig is gesloten. Druk na het plaatsen van de lade op START om door te gaan met de bereidingscyclus. De lade moet altijd gesloten blijven, behalve tijdens het vullen met water.



Na de eerste keer vullen, kan het bij langere bereidingscycli nodig zijn om opnieuw water toe te voegen om de cyclus te voltooien: de oven zal dit aangeven als het nodig is. Vul de lade niet wanneer de oven uitstaat of tot wanneer het display het vraagt. We raden aan de lade te legen na de stoomkookcyclus.

5. DE FUNCTIE STARTEN

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

Als u tijdens de uitstelfase op ▶ drukt, vraagt de oven of u deze fase wilt overslaan en de functie onmiddellijk wilt inschakelen.

Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor

elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven. Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. U kunt een andere functie selecteren of wachten tot het apparaat volledig is afgekoeld.

6. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie gestart is, geeft het display aan dat de voorverwarmfase geactiveerd is.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de melding "VOEG VOEDSEL TOE". Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur.

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

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

7. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige dynamische functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding.



Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Open de deur, voer de op het display gevraagde actie uit en sluit de deur.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 10% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.

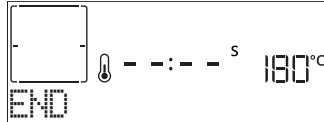


Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het eten, sluit de deur.

Let op: Druk op  om deze acties over te slaan. In het andere geval, als er geen actie wordt uitgevoerd, voert de oven na een bepaalde tijd de bereiding verder uit.

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



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

9. FAVORIETEN

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.



Als u een functie wilt opslaan en met de huidige instellingen voor later gebruik als een favoriet, drukt u op $\checkmark$, in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op $\leftarrow$. Nadat u op $\checkmark$ hebt gedrukt, drukt u op $+$ of $-$ om de nummerpositie te selecteren en drukt u vervolgens op $\checkmark$ om te bevestigen.

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

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



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

10. REINIGINGSFUNCTIES

STOOM ZELFREINIGING

Druk op  om "Zelfreiningen met stoom" weer te geven op het display.



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

Let op: Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat. Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knipperen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

11. AFVOEREN

Met deze functie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de boiler achterblijft. Dit product is ontwikkeld om automatisch een afvoercyclus uit te voeren nadat het koken de bereiding is gestopt/beëindigd.

Ongeveer 30 minuten na het stoppen/beëindigen van het koken de bereiding zal de oven het systeem automatisch leeg laten lopen, waarbij het resterende water in de lade wordt verplaatst (let op dat u de lade niet verwijdt na het koken). Daarna kan de lade uitgenomen en geleegd worden. We raden aan om de lade te legen zodra het afvoeren klaar is.

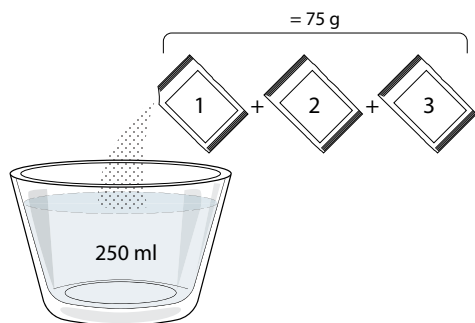
12. DESCALE (ONTKALKEN)

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat het stoomcircuit in optimale conditie wordt gehouden. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display. De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 100 minuten. Ontkalken kan op elk moment worden gestart door het menu "SCHOONMAAKFUNCTIES" te openen en vervolgens de functie Ontkalken te selecteren. Het display geeft aan wanneer het tijd is om een ontkalkingscyclus uit te voeren. Het aantal uren stoomcycli dat moet verstrijken voordat de berichten Ontkalken worden weergegeven, is afhankelijk van de waterhardheid die op het apparaat en de geselecteerde stoomfuncties is ingesteld, naar verhouding met de hoeveelheid gegenereerde stoom. De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van het interne stoomcircuit wenst. Alvorens de ontkalkingsfase uit te voeren, controleert het apparaat of er nog restwater in de boiler aanwezig is en moet er indien nodig een aftapcyclus worden uitgevoerd. In dit geval moet u de lade legen na de aftapcyclus, voordat u verdergaat met de ontkalkingsfase.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 40 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer: "WATER IS HEET".

» FASE 1/2: ONTKALKEN (70 MIN)

Wanneer de display <VOEG 0,25 L OPLOSSING TOE> toont, giet dan de ontkalkingsoplossing in de lade. Om de beste ontkalkingsresultaten te verkrijgen raden we aan om de tank te vullen met een oplossing van 75 g van het specifieke WPRO-product en 250 ml drinkwater. WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Neem voor bestellingen en informatie contact op met de klantenservice of **onze website**. Beko Europe wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen. Zodra de ontkalkingsoplossing in de lade is gegoten, drukt u op  om het ontkalkingsproces te starten. Tijdens de ontkalkingsfasen hoeft u niet voor het apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.



Zodra de ontkalking helemaal uitgevoerd is, moet de boiler leeggemaakt worden: de ontkalkingsoplossing die tijdens deze fase is gebruikt, wordt in de uittrekbare lade gegoten.

Aan het einde van de afvoer moeten de laden eruit worden gehaald en geleegd.

» FASE 2/2: SPOELEN (30 MIN.)

Om de ontkalkingsresten uit de lade het stoomcircuit te verwijderen voert u de spoelcyclus uit. Als op het scherm <0,25 L WATER TOEVOEGEN> verschijnt, vult u de tank met 0,25 L drinkwater en drukt u op  om de spoeling te starten.

Zet de oven niet uit voordat alle stappen van de functie helemaal zijn uitgevoerd.

Let op: Indien nodig kan het systeem worden gevraagd om de lade leeg te maken en deze handeling te herhalen.

Wanneer de ontkalkingsprocedure is voltooid, moet de lade worden verwijderd en leeggemaakt, het wordt aanbevolen de holte te drogen van mogelijke waterresten. Daarna kunnen alle stoomfuncties gebruikt worden.

Let op: Tijdens de ontkalkingscyclus kan mogelijk wat lawaai hoorbaar zijn omdat de ovenpompen worden geactiveerd om een optimale ontkalking te garanderen. Zodra de onderhoudscyclus is gestart, mag u de lade niet verwijderen, tenzij het apparaat hierom vraagt.

Let op: Nadat de ketel gevuld is met de ontkalkingsoplossing en het display "ONTKALKEN FASE 1/2" weergeeft, mag de cyclus niet worden onderbroken, anders moet de hele ontkalkingscyclus worden herhaald voordat de stoomfunctie kan worden gebruikt.

13. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is. Houd het pictogram  gedurende 5 seconden ingedrukt: Het  symbool knippert op de display.

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



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

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in. Om de voor de kookwekker ingeschakelde tijd te veranderen drukt u op  of .

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

Druk op  om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie. Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

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

14. VERGRENDING

Om het toetsenbord te vergrendelen, houdt u  minstens vijf seconden ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



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

15. DE GAARTHERMOMETER GEBRUIKEN (INDIEN AANWEZIG)

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding worden gemeten om zich ervan te verzekeren dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt. Zodra u de gaarthermometer heeft ingebracht, is een signaal hoorbaar en "Therm. Actief" verschijnt op het display.

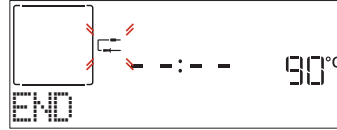


Selecteer de gewenste functie uit de compatibele functies (Stoom, Hetelucht + stoom, Turbo Grill, Hetelucht, Convectiebakken, Maxi Cooking, Eco Cyclus, dynamische functies): Het display vraagt om de doeltemperatuur van de gaarthermometer in te stellen: Druk op of om deze in te stellen en druk op om de volgende bereidingsparameters in te stellen.

Aangezien de bereiding geprogrammeerd is om te beëindigen zodra de gewenste temperatuur is bereikt, is het niet mogelijk om de bereidingstijd of een specifieke eindtijd voor de bereiding in te stellen. Het licht blijft branden tot de gaarthermometer wordt verwijderd.

Als de gaarthermometer wordt verwijderd, informeert het scherm om de gaarthermometer correct aan te sluiten; Als de gaarthermometer nog steeds niet goed is geplaatst, gaat de cyclus nog ongeveer 10 minuten door voordat deze wordt geannuleerd.

Er is een signaal te horen en de display toont wanneer de gaarthermometer de gewenste temperatuur bereikt heeft.



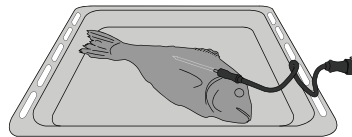
Let op: Om de instellingen later te wijzigen, drukt u op of voor de temperatuur van de sonde of druk op voor andere instellingen. Een hoorbaar signaal en een bericht melden u of het gebruik van de gaarthermometer niet compatibel is met de uitgevoerde actie. Als dat het geval is, verwijdert u de gaarthermometer.

Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

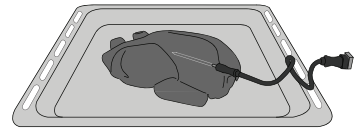
Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.

VLEES: Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen. Voor gevogelte, de thermometer in het midden van de borst steken en holle plekken vermijden.

VIS (heel): Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.



Vis



Vlees

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

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

Draag beschermende handschoenen. De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVlakKEN

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

INTERNE OPPERVlakKEN

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

veeg het af met een doek of spons.

- Activeer de functie "Zelfreinigen met stoom" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken. (Alleen bij enkele modellen).
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

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

Reinig de voedingsthermometer en gaarthermometer (indien aanwezig) niet in de vaatwasser.

De air fry-tray (indien aanwezig) kan in de vaatwasser gereinigd worden.

ONDERHOUD WATERLADE

Let op: De waterlade is niet vaatwasserbestendig: risico op schade!

Aan het einde van elke bereidingscyclus met stoom voert de oven na ongeveer 30 minuten automatisch een afvoercyclus uit die ongeveer een minuut duurt, waardoor al het water in het systeem naar de uittrekbare lade wordt afgevoerd.

Opmerking: Laat het water niet langer dan 2 dagen in het systeem staan. Om het water binnenin volledig te verwijderen of de interne oppervlakken te reinigen, kunt u de waterlade openen:



1. Duw de achterste klep naar boven om het deksel van de waterlade te verwijderen.
2. Als het schoonmaken klaar is, kunt u de lade sluiten door

de twee voorste flappen in de voorste openingen te steken en de achterkant naar beneden te duwen.

Gebruik alleen water op kamertemperatuur om de waterlade te vullen: heet water kan de werking van het stoomsysteem beïnvloeden. Gebruik alleen drinkwater.

BOILER

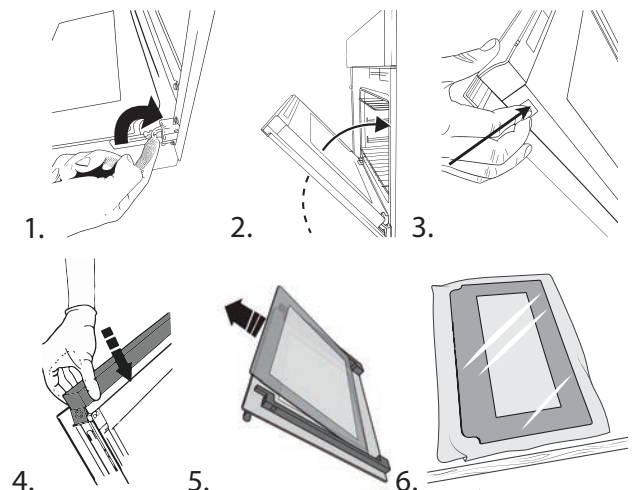
Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen over de tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken. Nadat de stoomfuncties lange tijd niet zijn gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en de tank helemaal te vullen.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Neem voor het vervangen van de lamp contact op met de aftersales.

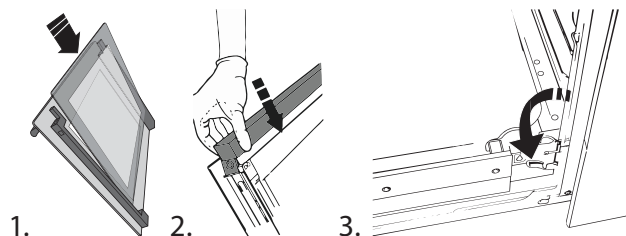
HET BINNENGLAS VAN DE DEUR REINIGEN

1. Open de ovendeur volledig en activeer de scharnierstopper aan beide zijden.
2. Sluit vervolgens de deur tot deze in een veilige positie stopt.
3. Druk tegelijkertijd op de twee bevestigingsklemmen.
4. Verwijder de bovenrand van de deur door deze naar u toe te trekken.
5. Til het binnenglas op, houd het stevig vast met beide handen en verwijder het.
6. Leg het op een zacht oppervlak voordat u het schoonmaakt. Verwijder het tussenliggende glas niet van de deur.



HET DEURGLAS OPNIEUW PLAATSEN

1. Plaats het binnenglas na het reinigen in de deur met de glanzende kant naar de ovenholte.
2. Plaats de bovenrand van de deur en druk zachtjes tot deze vastklikt
3. Verwijder de scharnierstop aan beide zijden en sluit de deur.

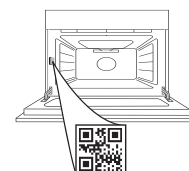


PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een getal of letter anders dan F4E1.	Ovenstoring.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'.
Op het display verschijnt F4E1.	Voedselthermometer is niet goed aangesloten.	Controleer of de sonde correct is aangesloten. Als dat zo is, maar het probleem blijft zich voordoen, neem dan contact op met het Callcenter.
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met het Callcenter
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur en ud open of wacht totdat het koelproces klaar is.
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het ovensdisplay toont F8E8 (of de onmogelijkheid om de stoomfunctie te gebruiken vanwege fout F8E8)	Overmatige vervuiling van het water- en stoomsysteem.	Vul de lade met schoon water en voer de functie voor reinigen/ontkalken uit. Nadat het proces is voltooid, start u het ontkalkingsproces opnieuw met de doeloplossing met de ontkalker en voert u het proces opnieuw uit. Als fout F8E8 nog steeds verschijnt, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

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

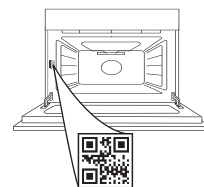




**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
BAUKNECHT**

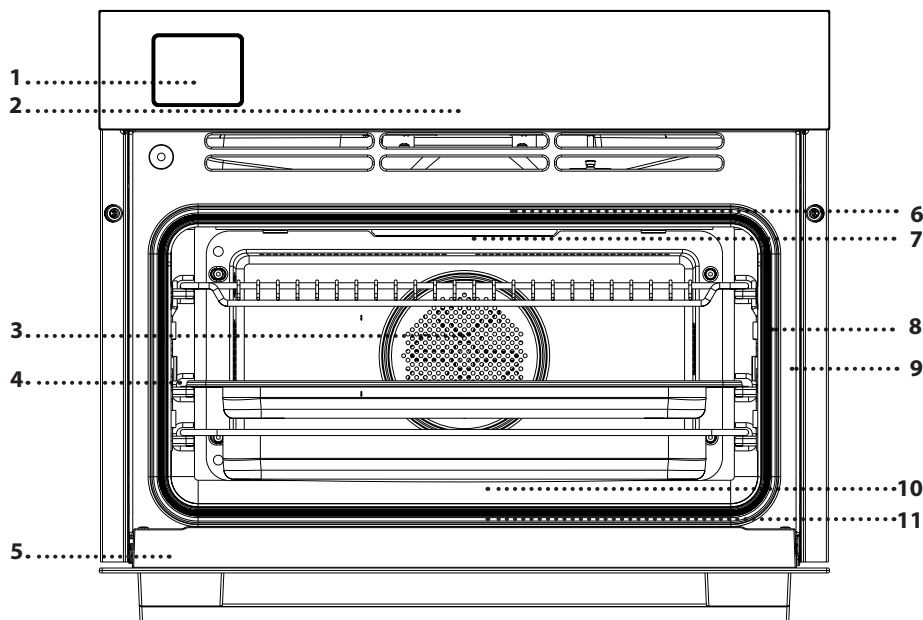
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.register10.eu**

**SI PREGA DI SCANSIONARE
IL CODICE QR SUL PROPRIO
APPARECCHIO PER OTTENERE
MAGGIORI INFORMAZIONI**



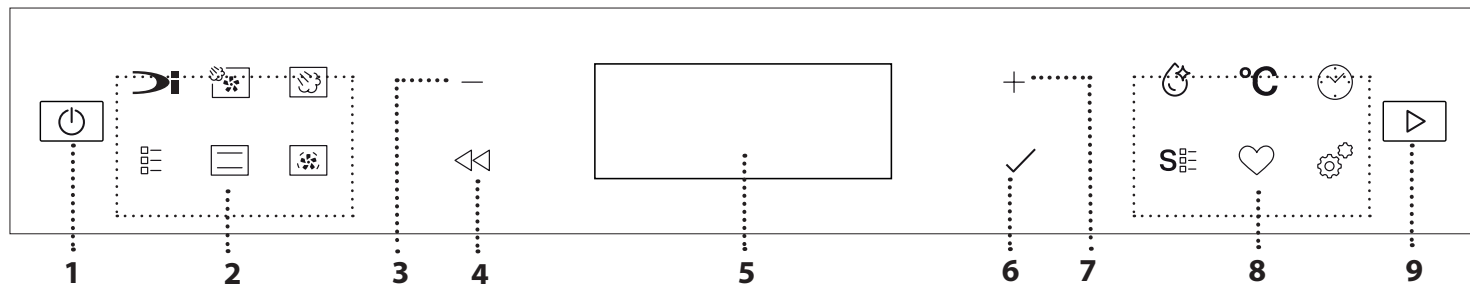
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Cassetto estraibile
2. Pannello dei comandi
3. Ventola a cavità (non visibile)
4. Ripiani a scaletta (il livello è indicato sulla parte anteriore del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Luce
8. Punto di inserimento della sonda per alimenti (se in dotazione)
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)
11. Leccarda (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A MENU E FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

6. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

Per impostare rapidamente le funzioni, le impostazioni e i preferiti.

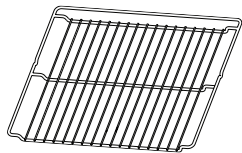
9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando le impostazioni specificate o quelle di base.

ACCESSORI

Prima di acquistare altri accessori reperibili in commercio, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.

Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore del contenitore e le pareti della cavità per consentire una sufficiente circolazione del vapore.



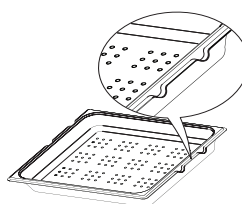
GRIGLIA

La griglia è adatta a tutte le modalità di cottura. È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore del forno.



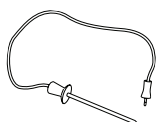
TEGLIA

La teglia è adatta a tutte le modalità e funzioni di cottura. Può essere utilizzata per cucinare tutti i tipi di alimenti senza contenitore. Utilizzarla per raccogliere i succhi di cottura, posizionandola sotto la griglia metallica.



TEGLIA PER COTTURA A VAPORE

Questa speciale teglia perforata agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Disporre la leccarda al livello inferiore per raccogliere i liquidi di cottura, con gli elementi di arresto rivolti verso la parte posteriore del prodotto.



TERMOSONDA

Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Può essere utilizzata per carne e pesce.

Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

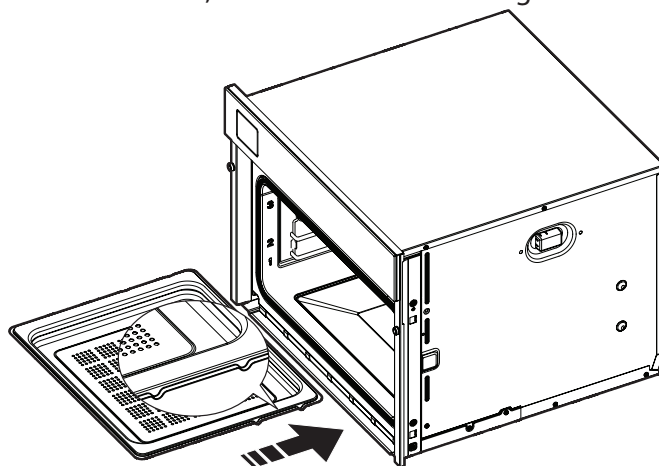
*È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

INSERIRE LA TEGLIA PER LA COTTURA A VAPORE

La teglia per la cottura a vapore dev'essere inserita con i rilievi laterali di riferimento verso il retro della cavità del forno, come illustrato nella figura:

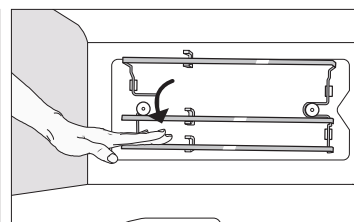
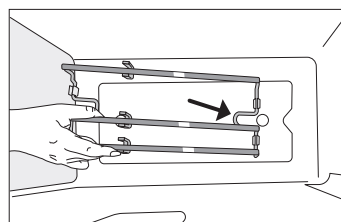
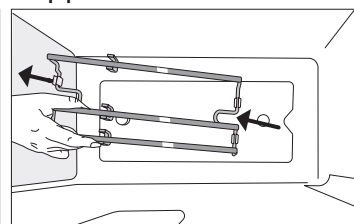
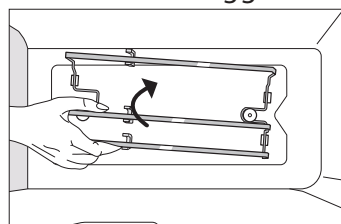


SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA

Su entrambi i lati della cavità del forno è presente una guida a scaletta ancorata a due supporti a forma di bottone. Le guide a scaletta sono rimovibili per rendere più comoda la pulizia.

1. Per rimuovere le guide a scaletta, afferrare saldamente la parte esterna della guida e tirarla verso l'alto per estrarla dal supporto frontale mentre si ruota sul supporto posteriore, quindi sfilare l'intera parte dalla cavità.

2. Per riposizionare le guide a scaletta, far scorrere la parte posteriore sul supporto posteriore. Quindi, una volta infilato, facendo perno sul supporto posteriore, tirare il gruppo verso il basso finché la guida a scaletta non si aggancia al supporto frontale.



FUNZIONI

MENU DYNAMIC

Con il menu DYNAMIC, è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere risultati ottimali. Il forno calcolerà automaticamente le impostazioni ottimali e continuerà a modificarle durante la cottura. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

A causa della variabilità degli alimenti, la durata della cottura è impostata su un grado medio. Si consiglia sempre di controllare il grado di cottura interno degli alimenti e, nel caso, di prolungare il tempo di cottura per ottenere la giusta cottura.

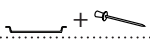
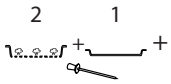
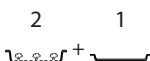
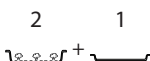
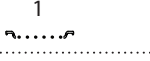
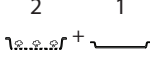
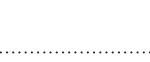
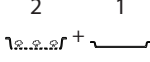
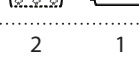
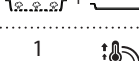
Alcuni cicli automatici offrono la possibilità di impostare in anticipo un livello di cottura inferiore o superiore a quello predefinito (vedere il paragrafo Densità nella sezione Uso quotidiano).

TABELLA DYNAMIC COOK

Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali nel modo più semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

CATEGORIA	ALIMENTI	PESO/SPESSORE/ PORZIONI/PEZZI	NOTE	ACCESSORI
PASTA E CEREALI	Lasagna	600 g - 2,0 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura	1 
	Riso	100 - 500 g	Aggiungere l'acqua e il riso in un contenitore resistente al calore. Usare una tazza e mezza d'acqua per ogni tazza di riso. Per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta	2  1 
	Farro	100 - 500 g	Aggiungere l'acqua e il farro in un recipiente resistente al calore. Utilizzare un bicchiere e mezzo di acqua per ogni bicchiere di farro. Per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta	2  1 
	Orzo	100 - 500 g	Aggiungere l'acqua e l'orzo in un recipiente resistente al calore. Utilizzare un bicchiere e mezzo di acqua per ogni bicchiere di orzo. Per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta	2  1 
	Gnocco	1 teglia	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta	2  1 
CARNE	Roast Beef	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	2 
	Polpette di hamburger	1 - 3 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1  2 
	Roast Beef - Cottura lenta	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	2 
	Arrosto di maiale	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	2 
	Salsicce & wurstel	400 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente sulla griglia. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	1  1 
	Costine di maiale	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	1  1 
	Pollo arrosto	800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto.	2 
	Pezzi di pollame	1 teglia	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	2  1 
	Petto di pollame al vapore	1 - 4 cm	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2  1 

ACCESSORI						
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore	Termosonda	Teglia per cottura a vapore

CATEGORIA	ALIMENTI	PESO/SPESSORE/ PORZIONI/PEZZI	NOTE	ACCESSORI
PESCE	Pesce intero arrosto	-	Spennellare con olio e condire a piacere.	2 
	Pesce intero al vapore	-	Condire a piacimento, per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta.	2 1 
	Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	2 
	Filetti di pesce al vapore	0,5 - 3 cm	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1 
	Cozze al vapore	500 g - 2,0 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1 
	Gamberi al vapore	500 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1 
	Polipo	-	Posizionare al centro della vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1 
VERDURE	Patate arrosto	400 g - 1,5 kg	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare.	2 
	Verdure ripiene	600 g - 2,0 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	2 
	Patate al gratin	400 g - 1,5 kg	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere di formaggio.	1 
	Patate intere	50 - 200 g	Il peso si riferisce alla singola patata. Per ottenere una cottura uniforme in ogni patata, è consigliabile sceglierle tutte di dimensioni simili. Distribuire le patate con la buccia in modo uniforme nella pentola a vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1 
	Patate in pezzi a vapore	400 g - 1,0 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1 
	Verdure a radice a vapore	200 g - 1,0 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1 
	Verdure morbide a vapore	400 g - 1,0 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1 
	Frutta a pezzi al vapore	400 g - 1,5 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1 
	Verdure a vapore [surgelate]	400 g - 1,5 kg	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2 1 
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Pane per tramezzini	400 g - 1,0 kg	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	1 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparare l'impasto per pizza secondo la propria ricetta preferita. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere il condimento che si preferisce.	2 
	Pizza [surgelata]	250 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione e distribuire uniformemente sulla griglia.	1 
	Torta salata	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita.	1 

ACCESSORI						
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore	Termosonda	Teglia per cottura a vapore

CATEGORIA	ALIMENTI	PESO/SPESSORE/ PORZIONI/PEZZI	NOTE	ACCESSORI
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Pan di spagna	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per pan di Spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata.	1  + 
	Torta di marmo	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per torta di marmo secondo la ricetta preferita. Versare in una tortiera foderata e imburata.	1  + 
	Muffin	1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia.	2 
	Biscotti	1 teglia	Preparare i biscotti come si preferisce e lasciarli raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia.	2 
	Brownie	800 g - 1,5 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.	1  + 
	Strudel	1 teglia	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna.	2 
	Torta di mele	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella. Stendere la pasta rimasta per formare la copertura, chiudere i bordi e spennellare con l'uovo.	1  + 
DESSERT	Mele al forno	1 teglia	Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro.	2 
	Flan al caramello	1 teglia	Distribuire le coppette con il flan uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta.	2  1 
UOVA	Uova di gallina	50 - 80 g	Il peso si riferisce al singolo uovo. Per avere una cottura uniforme in ogni uovo, è consigliabile sceglierli tutti di dimensioni simili. Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta. Se le uova dovranno essere consumate fredde, immergerle subito in acqua fredda.	2  1 
	Uova di quaglia	1 teglia	Distribuire uniformemente nella vaschetta del vapore, per ottenere buoni risultati si consiglia di non aprire la porta. Se le uova dovranno essere consumate fredde, immergerle subito in acqua fredda.	2  1 

ACCESSORI						
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore	Termosonda	Teglia per cottura a vapore



SOUS VIDE

Il sous vide è una tecnica di cottura professionale che richiede l'uso di sacchetti di plastica alimentare sottovuoto, che cuociono a temperature precisamente controllate utilizzando il vapore. Il processo di cottura graduale e accurato contribuisce a sviluppare una tenerezza e un sapore eccezionali, oltre a garantire l'uniformità di cottura dell'intero alimento. Questa funzione consente di cucinare carne, pesce, verdure e frutta, ottenendo risultati da chef.

Controllare la tabella di cottura Sous Vide per utilizzare correttamente la funzione.

Ricette Sous Vide MW	Istruzioni	Accessori
Sous Vide - Manzo	Distribuire uniformemente le confezioni al centro della teglia per la cottura a vapore. Controllare che le confezioni siano sottovuoto. Per ottenere buoni risultati si suggerisce di non aprire la porta.	2
Sous Vide - Maiale		1
Sous Vide - Pesce		1
Sous Vide - Verdure		
Sous Vide - Frutta		



VAPORE + ARIA

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dolci.

Accessori consigliati: Teglia/griglia



VAPORE PURO

Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno. Accessori consigliati: Vaschetta del vapore al livello 2 e teglia al livello 1

ASCIUGATURA DOPO LE OPERAZIONI A VAPORE

La cottura a vapore genera molta umidità all'interno del forno. Si tratta di un fenomeno del tutto normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Al termine di ogni periodo di cottura si consiglia di utilizzare il ciclo di asciugatura rapida per eliminare l'umidità dal forno. In alternativa suggeriamo di:

1. lasciar raffreddare l'apparecchio;
2. asciugare accuratamente con un panno morbido o carta assorbente la cavità del forno e gli accessori, compresa la leccarda posta dietro la porta, appena sotto la guarnizione della porta stessa;
3. lasciare la porta aperta per il tempo necessario alla completa asciugatura della cavità del forno.

MENU ALTRE FUNZIONI

FUNZIONI TRADIZIONALI

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno. Alla fine del preriscaldamento, il forno selezionerà automaticamente la funzione "Termoventilato".

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda

GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Accessori consigliati: Griglia

ALIMENTO	LIVELLO GRILL	DURATA (min)
Pane tostato	Alto	5 - 6

TURBO GRILL

Permette di ottenere risultati perfetti combinando l'azione del grill e del forno ventilato. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Accessori consigliati: Griglia

VENTILATO

Per cucinare la carne, cuocere torte e crostate con ripieno su un solo ripiano. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda



STATICO

Per cuocere e dorare perfettamente sia sopra sia sotto qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.

Accessori necessari: teglia o griglia metallica e contenitore resistente al calore.

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURATA (min)
Cupcake/Smallcake	160	30 - 35
Biscotti	145	35 - 40



TERMOVENTILATO

Per la cottura di dolci e carni con circolazione di aria calda. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti. È possibile utilizzarlo per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

Accessori necessari: teglia o griglia metallica e contenitore resistente al calore.



FUNZIONI DI PULIZIA

AUTO PULIZIA A VAPORE

L'azione del vapore rilasciato in questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura facilita la rimozione dei residui. Attivare la funzione quando il forno è a temperatura ambiente.

DECALCIFICAZIONE

Per rimuovere i depositi di calcare dalla caldaia. Si consiglia di attivare la funzione a intervalli regolari. In caso contrario, sul display comparirà un messaggio per ricordare che è necessario pulire il forno.

ASCIUG. RAPIDA

Dopo un ciclo di vapore, il forno suggerisce automaticamente di avviare il ciclo di asciugatura rapida per rimuovere l'umidità dalla cavità. Se lo si desidera, è possibile avviare un ciclo di asciugatura rapida dal menu di pulizia. Seguire le istruzioni riportate sul display. Pulire la leccarda sotto la porta con un panno morbido o carta assorbente per rimuovere le gocce d'acqua.



FUNZIONI SPECIALI

MANTENERE IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti, come carne, frittura o torte.

LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.

YOGURT

Per la preparazione dello yogurt.

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.

DISIDRATAZIONE

Per disidratare frutta e verdura. Tagliare a fette sottili e posizionare direttamente sulla griglia.

Accessori necessari: Griglia

MAXI-COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

Accessori necessari: teglia al livello 2.

DISINFEZIONE

Per disinfettare biberon o altri recipienti con il vapore. Inserire la teglia al livello 1 e la vaschetta del vapore al livello 2, posizionarvi gli elementi, con uno spazio intermedio sufficiente per consentire al vapore di raggiungere tutte le parti.

SCONGELAMENTO A VAPORE

Per scongelare qualsiasi tipo di alimento. Per carne e pesce, estrarli dalla confezione e disporli nella teglia per vapore al livello 2. Disporre la teglia al livello 1 per raccogliere l'acqua. Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento, prevedendo un tempo di riposo adeguato. Si consiglia di avvolgere il pane, per evitare che diventi troppo morbido.

PRERISC A VAPORE

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che conservati in frigorifero o a temperatura ambiente. Questa funzione utilizza il vapore per riscaldare gli alimenti senza che si asciughino eccessivamente, facendo sì che mantengano il sapore originale. Alcuni minuti di riposo migliorano il risultato. Si consiglia di disporre i pezzi più piccoli o sottili al centro e quelli più grandi o più spessi sull'esterno. Se si utilizza la teglia per vapore, disporre la teglia al livello sottostante in modo da raccogliere i liquidi di cottura.

CICLO ECO

Per cucinare arrostiti di carne e pesce, far lievitare torte, crostate e biscotti su un'unica griglia. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

COOK 3

Per cucinare contemporaneamente alimenti diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su tre livelli senza mescolare sapori e odori.

Questa funzione può essere utilizzata per cucinare biscotti, crostate, pizze surgelate e per preparare pasti completi. Il forno deve essere preriscaldato.

BISCOTTI

Utilizzare questa funzione per cuocere tre teglie di biscotti di pasta frolla simili per massimizzare i risultati. La funzione comprende un preriscaldamento. Estrarre le tre teglie dal forno contemporaneamente.

CROSTATA

Utilizzare questa funzione per cuocere tre teglie di crostate simili per massimizzare i risultati. La funzione comprende un preriscaldamento. Estrarre le tre teglie dal forno contemporaneamente.

PIZZA (surgelata)

Utilizzare questa funzione per cuocere tre teglie di pizze surgelate simili per massimizzare i risultati. La funzione comprende un preriscaldamento. Estrarre le tre teglie dal forno contemporaneamente.

COOK 3 MENU 1

Questo ciclo è progettato per cucinare un pasto completo a base di carne e un dessert. Il forno deve essere preriscaldato. Esempio di pasto completo Preparare una crostata di frutta secondo le proprie preferenze in una teglia rotonda da collocare sulla griglia al livello 3. Preparare una lasagna secondo le proprie preferenze (1,5-2 kg) in una teglia da posizionare sulla griglia sul livello due. Preparare 6-10 cosce di pollo con patate tagliate a cubetti (500-800 g) direttamente nella teglia da posizionare al livello 1. Dopo il preriscaldamento, cuocere tutti i piatti contemporaneamente. Dopo 50-60 minuti togliere la crostata, dopo 60-70 minuti le lasagne, dopo 80-90 minuti il pollo con le patate.

COOK 3 MENU 2

Questo ciclo è progettato per cucinare un pasto a base di pesce o vegetariano e un dessert. Il forno deve essere preriscaldato. Esempio di pasto completo Preparare una crostata di frutta secondo le proprie preferenze in una teglia rotonda da collocare sulla griglia al livello 3. Preparare le lasagne al pesto o i cannelloni secondo le proprie preferenze (1,5-2 kg) in una teglia di metallo o pirex da posizionare sulla griglia al livello 2. Preparare i filetti di pesce al cartoccio (700-900 g) con le verdure a fette (600-900 g) direttamente nella teglia da posizionare al livello 1. Dopo il preriscaldamento, cuocere tutti i piatti contemporaneamente. Dopo 45-55 minuti togliere la crostata, dopo 55-65 minuti le lasagne, dopo 60-70 minuti il pesce con le verdure.

°C TEMPERATURA

Per regolare manualmente la temperatura o il livello grill durante la cottura.



CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



PREFERITI

Per richiamare la lista delle 9 funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora:
Sul display compare "English".



Premere + o — per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere ✓ per confermare la selezione.

Note: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙.

2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



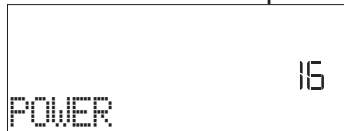
Premere + o — per impostare l'ora corretta e premere ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Premere + o — per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙.

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13).



Premere ⚙ per accedere al menu "IMPOSTAZIONI", quindi selezionare "POTENZA" e scegliere l'impostazione di potenza

desiderata.

Premere + o — per selezionare 16 "Alto" o 13 "Basso" e premere ✓ per confermare.

4. IMPOSTARE IL LIVELLO DI DUREZZA DELL'ACQUA

Per consentire al forno di funzionare in modo efficiente e per garantire che richieda regolarmente all'utente di eseguire il ciclo di decalcificazione quando necessario, è importante impostare il corretto livello di durezza dell'acqua. Per impostarlo, accendere il forno premendo [ON], premere ⚙. Impostazioni e utilizzare i pulsanti di navigazione + e — per selezionare "DUREZZA DELL'ACQUA". Premere per confermare.

Utilizzare i pulsanti di navigazione + e — per selezionare il livello corretto per l'acqua della propria zona, in base alla tabella seguente:

Premere ✓ per confermare.

Per il livello di durezza dell'acqua, è preimpostato "Dura".

TABELLA DEI LIVELLI DI DUREZZA DELL'ACQUA

Livello		°dH Gradi tedeschi	°fH Gradi francesi	°Clark Gradi inglesi
1	Molto dolce	0-6	0-10	0-7
2	Dolce	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Molto dura	35-50	61-90	43-62

5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Note: Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

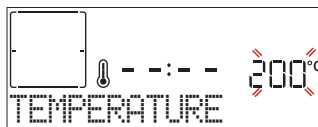
Premere [ON] per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere + o — per selezionare la voce desiderata, quindi premere ✓ per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare, premendo << è possibile modificare nuovamente il valore precedente.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE

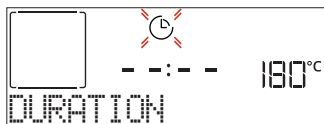


Quando il valore lampeggia sul display, premere + o — per modificarlo, quindi premere ✓ per confermare e continuare con le impostazioni successive (se possibile). Usare la stessa procedura per impostare il livello grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

Nella funzione "Vapore + Aria", è possibile scegliere la quantità di vapore tra i seguenti valori: VAPORE 1, VAPORE 2.

Una volta attivata la funzione, è possibile modificare la temperatura/il livello grill toccando °C, quindi utilizzando + o — per regolarla/o.

DURATA



Quando l'icona lampeggia sul display, premere **+** o **-** per impostare il tempo di cottura desiderato e premere **✓** per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere **✓** o **▶** per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

Note: durante la cottura, premendo è possibile regolare il tempo impostato: premere **+** o **-** per modificarlo, quindi premere **✓** per confermare.

ORA DI FINE (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine cottura. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona lampeggia.



Premere **+** o **-** per impostare l'ora in cui si desidera terminare la cottura, quindi premere **✓** per confermare e attivare la funzione. Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

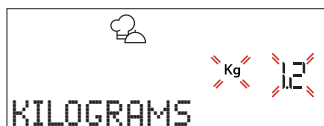
Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere **+** o **-** per modificare l'ora di fine programmata o premere **◀▶** per modificare altre impostazioni. Premendo è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

3. MENU DYNAMIC

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

PESO / ALTEZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)



Per impostare correttamente la funzione, seguire le indicazioni sul display, quando richiesto, e premere **+** o **-** per impostare il valore richiesto e premere **✓** per confermare.

GRADO DI COTTURA

In alcune funzioni dinamiche è possibile regolare il grado di cottura.



Quando richiesto, premere **+** o **-** per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato

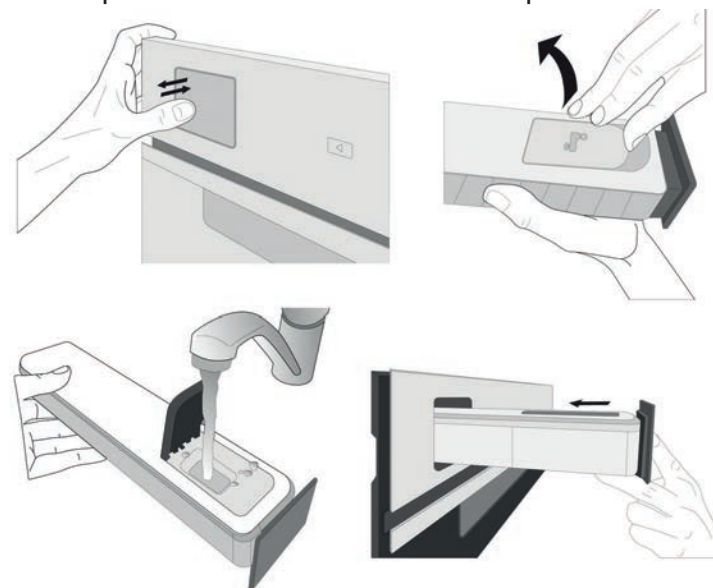
ben cotto (+1). Premere **✓** o **▶** per confermare e avviare la funzione.

4. COTTURA A VAPORE

Selezionando "Vapore + Aria" all'interno delle Funzioni manuali o una delle numerose ricette dedicate Dynamic è possibile cucinare qualsiasi tipo di alimento grazie all'utilizzo del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni statiche: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli alimenti e assicurando risultati eccellenti e saporiti in tutte le preparazioni. È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.

Per procedere con la cottura a vapore, sarà necessario fornire acqua al boiler situato all'interno del forno utilizzando il cassetto estraibile sul pannello comandi.

Quando viene richiesto sul display con l'indicazione "AGGIUNGI ACQUA", estrarre il cassetto, aprire il coperchio del cassetto e riempirlo d'acqua fino al livello richiesto sul display. Chiudere il cassetto spingendolo con attenzione verso il pannello finché non è completamente chiuso. Dopo l'inserimento del cassetto, premere AVVIO per procedere con il ciclo di cottura. Il cassetto deve restare sempre chiuso, tranne quando è necessario rabboccare l'acqua.



Dopo il primo riempimento, in caso di cicli di cottura più lunghi, una volta esaurita l'acqua, potrebbe essere necessario aggiungerla nuovamente per completare il ciclo: il forno lo richiede in caso di necessità.

Si raccomanda di non riempire il cassetto a forno spento o prima che compaia il messaggio corrispondente sul display. Si consiglia di svuotare il cassetto dopo il ciclo di cottura a vapore.

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere **▶** per attivare la funzione prescelta.

Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo **▶** il forno chiederà se si desidera saltare questa fase, avviando immediatamente la funzione.

Note: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione. la funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo **⏻**.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. È possibile selezionare un'altra funzione o

attendere il raffreddamento completo.

6. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO". A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando $+$ o $-$.

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune funzioni Dynamic prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.



Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display e chiudere la porta. Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.

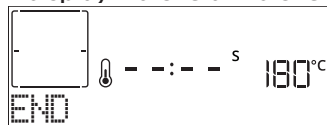


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta.

Note: Premere $\triangleright$ per saltare queste azioni. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

8. END OF COOKING (FINE COTTURA)

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Premere $\triangleright$ per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere $+$ per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

9. PREFERITI

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.



Se si desidera salvare una funzione come preferita e memorizzare le impostazioni attuali per un uso futuro, premere $\checkmark$ altrimenti, per ignorare la richiesta premere $\triangleleft$.

Una volta premuto $\checkmark$, premere $+$ o $-$ per selezionare la posizione del numero, quindi premere $\checkmark$ per confermare.

Note: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere $\heartsuit$: il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.

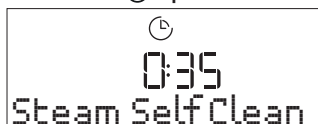


Premere $+$ o $-$ per selezionare la funzione, confermare premendo $\checkmark$, e quindi premere $\triangleright$ per attivare.

10. FUNZIONI DI PULIZIA

AUTO PULIZIA A VAPORE

Premere Steam per visualizzare "Steam Self Clean" sul display.



Per attivare la funzione, premere $\triangleright$: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: Seguire le indicazioni, quindi premere $\checkmark$ al termine. Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere $\triangleright$ per attivare il ciclo di pulizia.

Note: Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

11. SCARICO ACQUA

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nel boiler. Questo prodotto è stato sviluppato per eseguire automaticamente un ciclo di scarico acqua una volta terminata la cottura.

Circa 30 minuti dopo l'arresto/fine della cottura, il forno svuoterà automaticamente il sistema, spostando l'acqua residua nel cassetto (fare attenzione a non rimuovere il cassetto dopo la cottura). Una volta fatto, il cassetto può essere estratto e svuotato. Si consiglia di svuotare il cassetto non appena lo scarico acqua viene completato.

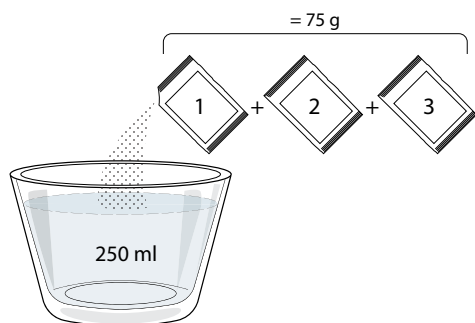
12. DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, attivata a intervalli regolari, consente di mantenere il sistema a vapore nelle migliori condizioni. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display. La durata media della funzione completa è di circa 100 minuti. La decalcificazione può essere avviata in qualsiasi momento entrando nel menu "FUNZIONI DI PULIZIA" e selezionando la funzione Decalcificazione. Il display indicherà quando è il momento di eseguire un ciclo di decalcificazione. Il numero di ore di cicli di vapore che devono trascorrere prima che vengano visualizzati i messaggi di decalcificazione dipende dal livello di durezza acqua impostato sull'apparecchio e dalle funzioni del vapore selezionate, in proporzione alla quantità di vapore generato. La procedura di decalcificazione può essere eseguita anche quando l'utente desidera una pulizia più profonda del circuito interno del vapore. Prima di eseguire la fase di decalcificazione, l'apparecchio controllerà se nel boiler è presente dell'acqua residua e, se necessario, potrà essere eseguito un ciclo di scarico acqua. In questo caso, è necessario svuotare il cassetto dopo il ciclo di scarico acqua, prima di proseguire con la fase di decalcificazione.

Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorsi 40 minuti dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "WATER IS HOT" (L'ACQUA È CALDA).

» FASE 1/2: DECALCIFICAZIONE (70 MIN)

Quando il display visualizza <AGG. 0,25 L DI SOLUZIONE>, versare la soluzione decalcificante nel cassetto. Per ottenere risultati ottimali nella decalcificazione, si consiglia di riempire il serbatoio con una soluzione composta da 75 g del prodotto specifico WPRO e 250 ml di acqua potabile. WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Per ordini e informazioni contattare il servizio post-vendita o il **nostro sito web**. Beko Europe non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio. Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere  per avviare il processo di decalcificazione principale. Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.



Una volta completata la fase di decalcificazione, il boiler verrà svuotato: La soluzione decalcificante utilizzata in questa fase sarà versata nel cassetto estraibile. Al termine dello scarico, i cassettei devono

essere estratti e svuotati.

» FASE 2/2: RISCIAQUO (30 MIN.)

Per rimuovere i residui di calcare dal cassetto e dal circuito del vapore, è necessario effettuare un ciclo di risciacquo. Quando il display visualizza <AGG. 0.25 L DI ACQUA> riempire il serbatoio con 0,25 L di acqua potabile, quindi premere  per avviare il risciacquo.

Non spegnere il forno prima di avere completato tutte le operazioni richieste dalla funzione.

Note: se necessario da parte del sistema, è possibile che venga richiesto di svuotare il cassetto e di ripetere l'operazione.

Una volta completata la procedura di decalcificazione, il cassetto deve essere estratto e svuotato e si consiglia di asciugare la cavità da eventuali residui d'acqua. Sarà quindi possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

Note: durante il ciclo di decalcificazione, è possibile che si senta un po' di rumore, poiché le pompe del forno vengono attivate per garantire l'efficienza ottimale della decalcificazione.

Una volta avviato il ciclo di manutenzione, non rimuovere il cassetto se non richiesto dall'apparecchio.

Note: Una volta riempito il boiler con la soluzione decalcificante e dopo che il display visualizza "FASE 1/2 DI DECALCIFICAZIONE", il ciclo non deve essere interrotto, altrimenti è necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione prima di poter eseguire qualsiasi funzione di vapore.

13. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento. Tenere premuta l'icona  per 5 secondi: sul display lampeggia l'icona . Premere  o  per impostare il tempo desiderato, quindi premere  per avviare il timer.



Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.

Note: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Premere  o  per modificare l'ora impostata sul timer.

Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione.

Premere  per accendere il forno e successivamente selezionare la funzione desiderata. Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

Note: Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona ), che continuerà il conteggio alla rovescia in background. Per richiamare la schermata del minutaggio, premere  per interrompere la funzione attualmente attiva.

14. BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto  per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



Note: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo .

15. USO DELLA SONDA (SE PRESENTE)

La sonda permette di misurare la temperatura interna della carne durante la cottura per garantire che raggiunga il valore ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata. Dopo avere inserito la sonda, viene emesso un segnale acustico e sul display compare il messaggio "Sonda connessa".

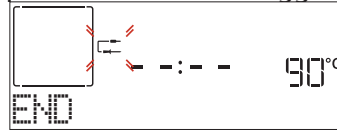


Selezionare la funzione desiderata tra quelle compatibili (funzioni Vapore, Termoventilato + Vapore, Turbo Grill, Termoventilato, Ventilato, Maxi Cooking, Ciclo Eco, Dynamic): Sul display compare la richiesta di impostare la temperatura finale della sonda: Premere $\pm$ o --- per impostarla e premere $\checkmark$ per impostare i seguenti parametri di cottura. Poiché la cottura è programmata per terminare al raggiungimento della temperatura impostata, non è possibile programmare un tempo di cottura o un orario di fine cottura. La luce resterà accesa finché la sonda non sarà rimossa.

Se la sonda viene rimossa, il display indica di inserirla

correttamente; nel caso in cui la sonda non sia ancora inserita correttamente, il ciclo continuerà per circa 10 minuti di cottura prima di annullarlo.

Un segnale acustico e un messaggio sul display avviseranno quando la sonda avrà raggiunto la temperatura desiderata.



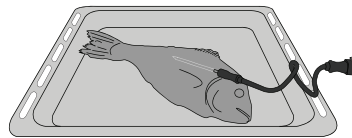
Note: Per modificare le impostazioni successivamente, premere $\pm$ o --- per la temperatura della sonda o premere $\triangleleft \triangleleft$ per altre impostazioni. Un segnale acustico e un messaggio sul display indicheranno se l'uso della sonda non è compatibile con l'operazione selezionata. In questo caso, rimuovere la sonda.

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

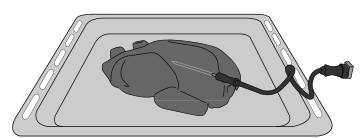
Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

CARNE: introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

PESCE (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.



Pesce



Carne

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia. Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici. Indossare guanti protettivi. Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di

effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Steam Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

- La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie.

La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

MANUTENZIONE DEL CASSETTO DELL'ACQUA

Attenzione: Il cassetto dell'acqua non è adatto all'uso in lavastoviglie: rischio di danni!

Al termine di ogni ciclo di cottura a vapore, dopo circa 30 minuti il forno esegue automaticamente un ciclo di scarico acqua della durata di circa un minuto, trasferendo così tutta l'acqua presente nel sistema nel cassetto estraibile.

Note: Evitare di lasciare l'acqua nel sistema per più di 2 giorni. Per rimuovere completamente l'acqua all'interno o pulire le superfici interne, è possibile aprire il cassetto dell'acqua:



1. Spingere verso l'alto l'aletta posteriore per rimuovere il coperchio superiore del cassetto dell'acqua.
2. Una volta terminata la pulizia, è possibile chiudere il cassetto inserendo le due alette anteriori all'interno delle aperture anteriori e spingendo verso il basso il lato posteriore.

Per riempire il cassetto dell'acqua, utilizzare solo acqua a temperatura ambiente: l'acqua calda può influire sul

funzionamento del sistema a vapore. Utilizzare solo acqua potabile.

BOILER

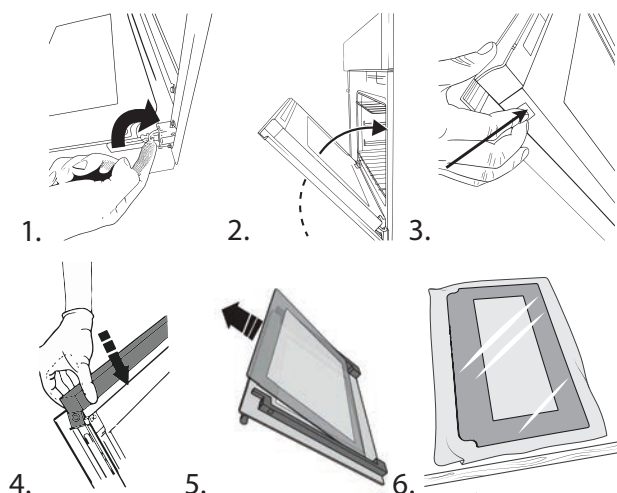
Per garantire che il forno funzioni sempre in modo ottimale e per aiutare a prevenire la formazione di depositi di calcare nel tempo, consigliamo di utilizzare regolarmente la funzione "Decalcificazione". Dopo un lungo periodo di inutilizzo delle funzioni "Vapore", si consiglia vivamente di attivare un ciclo di cottura con il forno vuoto, riempiendo completamente il serbatoio.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

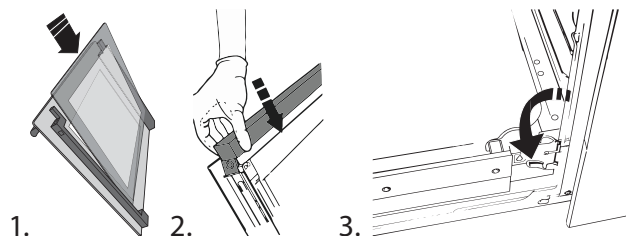
PULIZIA DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA

1. Aprire completamente la porta del forno e attivare il fermo della cerniera su entrambi i lati.
2. Quindi chiudere la porta fino a quando non si arresta in una posizione sicura.
3. Premere simultaneamente i due fermi di ritenzione.
4. Rimuovere il bordo superiore della porta tirandolo verso di sé.
5. Sollevare e tenere saldamente il vetro interno con entrambe le mani e rimuoverlo.
6. Prima di pulirlo, appoggiarlo su una superficie morbida. Non rimuovere il vetro intermedio dal complessivo porta.



COME RIPOSIZIONARE IL VETRO DELLA PORTA

1. Inserire il vetro interno dopo la pulizia nel complessivo porta con il lato lucido rivolto verso la cavità del forno.
2. Inserire il bordo superiore della porta e premere delicatamente finché non scatta in posizione
3. Rimuovere il fermo della cerniera su entrambi i lati, quindi chiudere la porta.

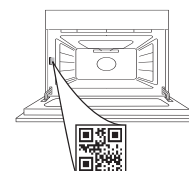


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera diversa da F4E1.	Errore forno.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza F4E1.	La sonda alimenti non è collegata correttamente.	Controllare se la sonda è collegata correttamente; in caso affermativo, ma il problema persiste, contattare il Call Center.
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contattare il Call Center
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o tenere premuto e attendere che il processo di raffreddamento sia terminato.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
Il display del forno visualizza F8E8 (o impossibilità di utilizzare la funzione Vapore a causa del guasto F8E8)	Inquinamento eccessivo del sistema idrico e del vapore.	Riempire il cassetto con acqua pulita e avviare la funzione di pulizia/ decalcificazione. Al termine del processo, riavviare il processo di decalcificazione utilizzando la soluzione target con il decalcificatore ed eseguire nuovamente il processo. Se l'errore F8E8 continua ad essere visualizzato, contattare il centro di assistenza più vicino.

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

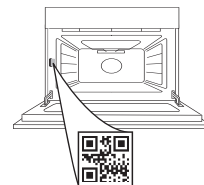
- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.bauknecht.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT**

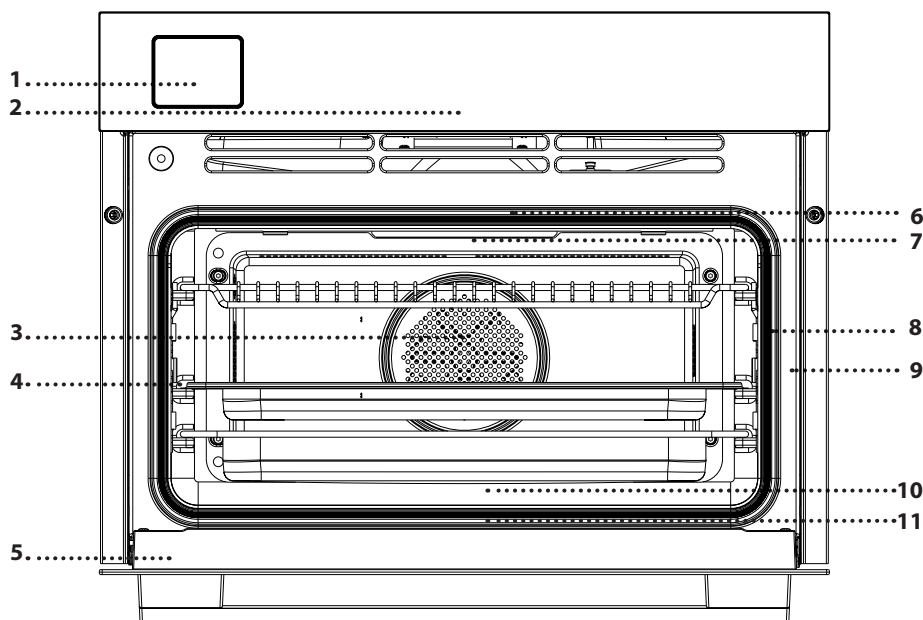
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



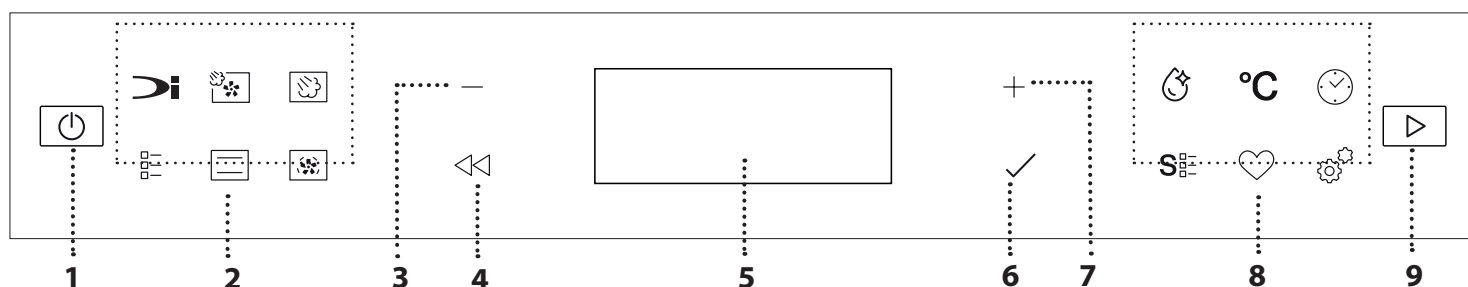
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Cajón extraíble
2. Panel de control
3. Cavity ventilador (no visible)
4. Guías de bandeja (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Lámpara
8. Punto de inserción de la sonda alimentaria (si existe)
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)
11. Bandeja de goteo (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

**1. ON / OFF**

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO AL MENÚ Y A LAS FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

4. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior. Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

5. PANTALLA

6. CONFIRMAR
Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a los ajustes y a los favoritos.

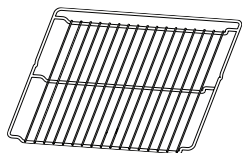
9. INICIO

Para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

ACCESORIOS

Antes de comprar otros accesorios del mercado, asegúrese de que estos sean resistentes al calor y aptos para la cocción al vapor.

Asegúrese de que haya un espacio libre de al menos 30 mm entre la parte superior de cualquier recipiente y las paredes del compartimento de cocción para permitir que el vapor fluya suficientemente.



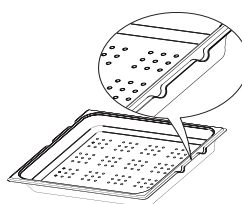
REJILLA

El estante de alambre es apto para todos los modos de cocción. Puede colocar los alimentos directamente en el estante de alambre o utilizarlo para apoyar bandejas y moldes de horno u otros utensilios resistentes al calor.



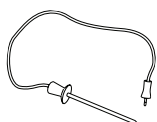
BANDEJA DE HORNEAR

La bandeja de horno es apta para todos los modos y funciones de cocción. Se puede utilizar para cocinar todo tipo de alimentos sin recipiente. Utilícelo para recoger los jugos de cocción, colocándolo debajo de la balda de rejilla.



BANDEJA DE VAPOR

Esta bandeja perforada especial facilita la circulación del vapor, lo que ayuda a cocinar los alimentos de manera uniforme. Coloque la bandeja recogegotas en el nivel inferior para recoger los jugos de cocción con los topes hacia la parte posterior del producto.

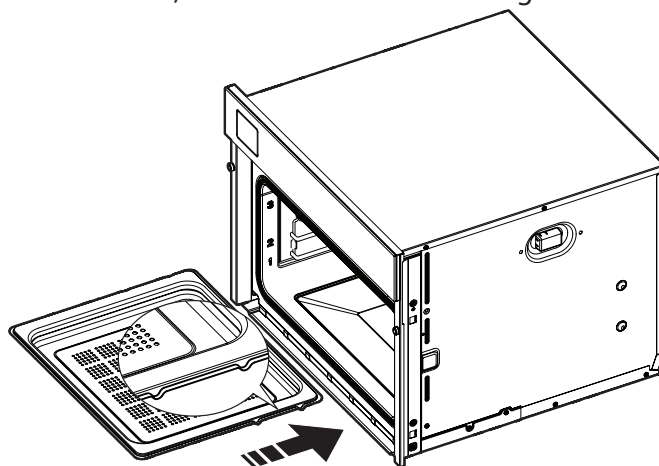


SONDA PARA ALIMENTOS

Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción. Puede utilizarse para carne y pescado.

INSERTAR LA BANDEJA DE VAPOR

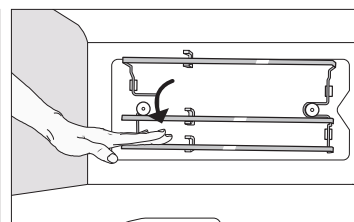
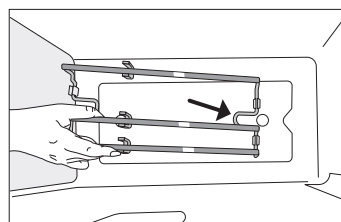
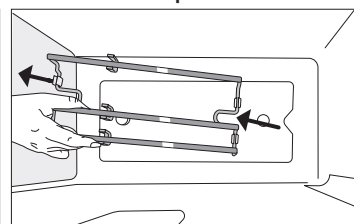
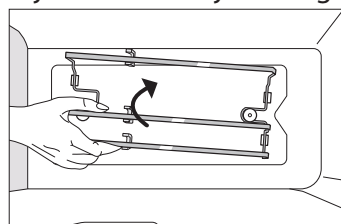
La bandeja de vapor debe introducirse con los relieves laterales de referencia hacia la parte posterior de la cavidad, como se ilustra en la imagen:



CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DE BANDEJAS

A ambos lados de la cavidad del horno hay una rejilla en forma de escalera, anclada sobre dos soportes en forma de botón. Las rejillas de bandeja son extraíbles para facilitar la limpieza.

1. Para retirar las rejillas de bandeja sujete firmemente la parte externa de la guía y tire de ella hacia arriba para extraerla del soporte frontal mientras gira sobre el soporte trasero, luego deslice toda la pieza fuera de la cavidad.
2. Para reposicionar las rejillas de bandeja deslice la parte trasera sobre el soporte trasero. A continuación, una vez deslizada, haciendo pivotar el soporte trasero, tire del conjunto hacia abajo hasta que la rejilla de bandeja se enganche en el soporte frontal.



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.

*Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope. Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías

FUNCIONES

MENÚ DINÁMICO

Con el Menú DINÁMICO, basta con seleccionar el tipo y el peso o la cantidad de los alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente los ajustes óptimos y seguirá modificándolos a medida que avance la cocción. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción se establece en un grado medio. Recomendamos siempre comprobar el punto de cocción interno de los alimentos y, en caso necesario, prolongar el tiempo de cocción para conseguir el punto de cocción adecuado.

Algunos ciclos automáticos ofrecen la posibilidad de programar previamente un nivel de cocción inferior o superior al predeterminado (véase el párrafo «Cocción» en la sección «Uso diario»).

TABLA DE COCCIÓN DINÁMICA

Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de la forma más rápida y fácil posible. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

CATEGORÍA	ALIMENTOS	PESO/ESPESOR/ PORCIONES/PIEZAS	NOTA	ACCESORIOS
PASTA & CEREALES	Lasaña	600 g-2.0 kg	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto	1 
	Arroz	100-500 g	Añada el agua y el arroz en un recipiente refractario. Utilice una taza y media de agua por cada taza de arroz. Para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta	2  1 
	Espelta	100-500 g	Añada el agua y la espelta en un recipiente refractario. Utilice una taza y media de agua por cada taza de espelta. Para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta	2  1 
	Cebada	100-500 g	Añada el agua y la cebada en un recipiente refractario. Utilice una taza y media de agua por cada taza de cebada. Para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta	2  1 
	Dumpling	1 Hornada	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener un buen resultado se sugiere no abrir la puerta	2  1 
CARNE	Asado de carne de res	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción deje reposar durante al menos 15 minutos antes de trincar.	2 
	Hamburguesas	1 - 3 cm	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1  2 
	Rosbif - Cocción lenta	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción deje reposar durante al menos 15 minutos antes de trincar.	2 
	Cerdo asado	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincarlo.	2 
	Salchichas y wurstel	400 g-1.5 kg	Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Pinche las salchichas con un tenedor para evitar que revienten. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos.	1  1 
	Costillas de cerdo	400 g-1.5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos.	1  1 
	Pollo asado	800 g-2,5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba.	2 
	Trozos de ave	1 Hornada	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos.	2  1 
	Pechuga de ave al vapor	1-4 cm	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2  1 

ACCESORIOS						
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Grasera / bandeja pastelera	Recipiente hermético	Sonda de alimentos	Bandeja de cocción al vapor

CATEGORÍA	ALIMENTOS	PESO/ESPESOR/ PORCIONES/PIEZAS	NOTA	ACCESORIOS
PESCADO	Pescado entero asado	-	Unte con aceite y sazone al gusto.	2 
	Pescado entero al vapor	-	Sazone como prefiera, para obtener resultados óptimos se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 
	Filete de pescado asado	200-800 g	Unte con aceite y sazone al gusto.	2 
	Filetes de pescado al vapor	0,5-3 cm	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 
	Mejillones al vapor	500 g-2.0 kg	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 
	Gambas al vapor	500 g-1.5 kg	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 
	Pulpo	-	Coloque en el centro de la bandeja de vapor, para obtener resultados óptimos se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 
VERDURAS	Papas asadas	400 g-1.5 kg	Corte en trozos, sazone con aceite, sal y condimento con hierbas antes de meter en el horno.	2 
	Hortalizas rellenas	600 g-2,0 kg	Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto.	2 
	Papas gratinadas	400 g-1.5 kg	Córtelas en rodajas y colóquelas en un recipiente grande. Salpimente y vierta sobre la nata. Añada queso por encima.	1 
	Papas enteras	50 - 200 g	El peso hace referencia a la patata individual. Para que la cocción de cada patata sea uniforme, es aconsejable elegir las todas de tamaño similar. Distribuya las patatas con piel uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 
	Trozos de patatas al vapor	400 g-1,0 kg	Trocéelas. Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 
	Verduras de raíz al vapor	200 g-1.0 kg	Trocéelas. Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 
	Verduras blandas al vapor	400 g-1,0 kg	Trocéelas. Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 
	Trozos de fruta al vapor	400 g-1.5 kg	Trocéelas. Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1  + 
PASTAS SALADAS	Pan de sándwich	400 g - 1,0 kg	Prepare la masa según su receta favorita para elaborar un pan ligero. Colóquela en un recipiente para pan antes de que suba. Utilice la función de fermentación del horno.	1  + 
	Pizza	400 g-1,2 kg	Prepare la masa de pizza según su receta favorita. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada la guarnición que prefiera.	2 
	Pizza [congelada]	250 g-1.2 kg	Sáquelo del envase y distribúyalo uniformemente en el estante de alambre.	1 
	Tarta salada	800 g-1,5 kg	Forre un molde para tartas de 8-10 porciones con un hojaldre y pínchelo con un tenedor. Rellene el hojaldre según su receta favorita.	1  + 

ACCESORIOS						
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Grasera / bandeja pastelera	Recipiente hermético	Sonda de alimentos	Bandeja de cocción al vapor

CATEGORÍA	ALIMENTOS	PESO/ESPESOR/ PORCIONES/PIEZAS	NOTA	ACCESORIOS
PASTAS DULCES	Bizcocho	400 g-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho sin grasa. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	1  + 
	Tarta marmoleada	400 g-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho marmolado según su receta favorita. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	1  + 
	Muffins	1 Hornada	Prepare una masa para 16-18 piezas según su receta favorita y rellene los moldes de papel. Distribuya uniformemente en la bandeja de horno.	2 
	Galletas	1 Hornada	Prepare las galletas como prefiera y déjelas enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dele la forma que prefiera. Coloque las galletas en una bandeja de horno.	2 
	Brownies	800 g-1,5 kg	Prepare según su receta preferida. Extienda la masa en el molde cubierto con papel de horno.	1  + 
	Strudel	1 Hornada	Prepare una mezcla de manzana a dados, piñones, canela y nuez moscada. Añada un poco de manteca a una sartén, espolvoree con azúcar y cocine durante 10-15 minutos. Forme una pasta con ella y doble la parte exterior.	2 
	Tarta de manzana	800 g-1,5 kg	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela. Extienda los trozos de masa para hacer una tapa, selle los bordes y pincélelos con huevo.	1  + 
POSTRES	Manzanas asadas	1 Hornada	Retire el corazón y rellene con mazapán o canela, azúcar y mantequilla.	2 
	Flan de caramelo	1 Hornada	Distribuya las tazas con el flan uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener un buen resultado se sugiere no abrir la puerta.	2  + 1 
HUEVOS	Huevos de gallina	50-80 g	El peso corresponde a un solo huevo. Para que la cocción de cada huevo sea uniforme, es aconsejable elegirlos todos de tamaño similar. Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta. Si los huevos se van a comer fríos, enfíelos de inmediato con agua fría.	2  + 1 
	Huevos de codorniz	1 Hornada	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta. Si los huevos se van a comer fríos, enfíelos de inmediato con agua fría.	2  + 1 

ACCESORIOS						
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Grasera / bandeja pastelera	Recipiente hermético	Sonda de alimentos	Bandeja de cocción al vapor



AL VACÍO

Sous vide es una técnica de cocción profesional que requiere el uso de bolsas de plástico alimentario al vacío, cocinando a temperaturas controladas con precisión mediante vapor. El proceso de cocción gradual y preciso contribuye a desarrollar una ternura y un sabor excepcionales, además de garantizar la uniformidad de cocción en todo el alimento. Esta función permite cocinar carne, pescado, verduras y frutas, consiguiendo resultados dignos de un chef. Consulte la tabla de cocción Sous Vide para utilizar correctamente la función.

Recetas de MW Sous Vide	Cómo	Accesorios
Carne de res al vacío	Distribuya los paquetes de forma uniforme en la bandeja de vapor. Asegúrese de que el paquete está envasado al vacío. Para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2
Cerdo al vacío		1
Filete al vacío		+
Verduras al vacío		1
Frutas al vacío		1



VAPOR + AIRE

Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y succulentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos escoger un nivel de vapor ALTO al cocinar pescado, MEDIO para la carne y BAJO para el pan y los postres. Accesorios recomendados: Bandeja de horno / Rejilla



VAPOR PURO

Para cocinar platos naturales y saludables al vapor para conservar el valor nutritivo natural de los alimentos. Esta función es ideal para cocinar verduras, pescado y fruta, así como para escaldar. Salvo que se indique lo contrario, retire el envoltorio y el film protector antes de introducir los alimentos en el horno.

Accesorios recomendados: Bandeja de vapor en el nivel 2 y bandeja de horno en el nivel 1

SECADO TRAS OPERACIONES DE VAPOR

Cocinar con vapor genera mucha humedad en el interior del horno. Se trata de un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato. Al final de cada cocción se recomienda utilizar el ciclo de Secado Rápido para eliminar la humedad del horno. Como alternativa le sugerimos:

1. deje que el aparato se enfríe;
2. seque cuidadosamente el compartimento de cocción y los accesorios, incluida la bandeja de goteo situada detrás de la puerta, justo debajo de la junta de la puerta utilizada, con un paño suave o papel absorbente;
3. deje la puerta abierta durante el tiempo necesario para que el compartimento de cocción se seque completamente.

MENÚ OTRAS FUNCIONES



FUNCIONES TRADICIONALES

PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción. Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Aire forzado».

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno

PARRILLA

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos

durante la cocción.

Accesorios recomendados: rejilla

ALIMENTO	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min)
Tostada	Alto	5-6

TURBO GRILL

Para lograr un resultado perfecto, combinando el grill y la convección de aire del horno. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Accesorios recomendados: rejilla

HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne, hornear pasteles y tartas con relleno en un único estante. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno



CONVENCIONAL

Para cocinar y dorar perfectamente tanto por arriba como por abajo cualquier tipo de plato en un solo estante. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.

Accesorios necesarios: bandeja de horno o estante de alambre y recipiente resistente al calor.

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURACIÓN (min)
Cupcake / Smallcake	160	30 - 35
Galletas	145	35-40



AIRE FORZADO

Para cocinar dulces y carnes con circulación de aire caliente. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos. Es posible utilizar esta función para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios estantes al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

Accesorios necesarios: bandeja de horno o estante de alambre y recipiente resistente al calor.



FUNCIONES DE LIMPIEZA

AUTOLIMPIEZA CON VAPOR

La acción del vapor de agua que se forma durante este ciclo de limpieza especial a una temperatura baja facilita la eliminación de la suciedad. Active la función cuando el horno esté a temperatura ambiente.

DESCALCIFICAR

Sirve para eliminar las incrustaciones de cal del hervidor. Le recomendamos que utilice esta función a intervalos regulares. Si no lo hace, aparecerá un mensaje en la pantalla recordándole que limpie el horno.

SECADO RÁPIDO

Después de un ciclo de vapor, el horno le sugerirá automáticamente que inicie el ciclo de secado rápido para ayudar a eliminar la humedad de la cavidad. Si lo desea, puede iniciar un ciclo de secado rápido desde el menú de limpieza. Siga las instrucciones de la pantalla. Limpie la bandeja de goteo situada debajo de la puerta con un paño suave de papel absorbente para eliminar las gotas de agua.



FUNCIONES ESPECIALES

MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién

cocinados, incluyendo carne, fritos o pasteles.

FERMENTACIÓN

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

Accesorios necesarios: estante de alambre y recipiente resistente al calor.

YOGURT

Sirve para hacer yogurt.

Accesorios necesarios: estante de alambre y recipiente resistente al calor.

DESHIDRATACIÓN

Para deshidratar frutas y verduras. Córtelas en rodajas finas y colóquelas directamente sobre una rejilla de alambre.

Accesorios necesarios: rejilla

MAXI-COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

Accesorios necesarios: bandeja de horno en el nivel 2.

DESINFECCIÓN

Sirve para esterilizar biberones o potitos con vapor. Inserte la bandeja de horno en el nivel 1 y la bandeja de vapor en el nivel 2, coloque los artículos sobre ella, con suficiente espacio entre ellos para permitir que el vapor llegue a todas las partes.

DESCONGELACIÓN VAPOR

Para descongelar cualquier tipo de alimento. Coloque alimentos como carne y pescado en la bandeja de vapor en el nivel 2 sin envase ni envoltorio. Coloque la bandeja de horno en el nivel 1 para recoger el agua de descongelación. Para obtener los mejores resultados, no descongele los alimentos del todo. Deje que el proceso finalice durante el tiempo de reposo. Recomendamos conservar el pan envuelto para evitar que se ablande demasiado.

RECALENTAMIENTO POR VAPOR

Sirve para calentar alimentos precocinados que estén congelados, refrigerados o a temperatura ambiente. Esta función usa vapor para calentar lentamente la comida sin secarla, permitiendo que conserve su sabor original. El tiempo de reposo mejora el resultado. Recomendamos colocar los trozos más pequeños o delgados en el centro y los trozos más grandes o gruesos alrededor. Si usa la bandeja de cocción al vapor, coloque la bandeja pastelera debajo para recoger cualquier líquido que desprendan los alimentos.

CICLO ECO

Para cocinar carnes y pescados asados, fermentar pasteles, tartas y galletas en un solo estante. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N.º 65/2014

COOK 3

Para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en tres niveles al mismo tiempo sin mezclar sabores ni olores.

Esta función puede utilizarse para cocinar galletas, tartas, pizzas congeladas y para preparar comidas completas. Es

necesario precalentar el horno.

GALLETAS

Utilice esta función para cocinar tres bandejas de galletas de mantequilla similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.

TARTA

Utilice esta función para cocinar tres bandejas de tartas similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.

PIZZA (congelada)

Utilice esta función para cocinar tres bandejas de pizzas congeladas similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.

COCINA 3 MENÚ 1

Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa a base de carne y un postre. El horno requiere precalentamiento. Ejemplo de comida completa Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare una lasaña según sus preferencias (1,5-2 kg) en un molde que se colocará en el estante de alambre del nivel dos. Prepare 6-10 muslos de pollo con patatas cortadas en dados (500-800 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 50-60 minutos saque la tarta, después de 60-70 minutos saque la lasaña, después de 80-90 minutos extraiga el pollo con patatas.

COCINA 3 MENÚ 2

Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa de pescado o vegetariana y un postre. El horno requiere precalentamiento. Ejemplo de comida completa Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare lasaña al pesto o canelones según sus preferencias (1,5-2 kg) en una bandeja metálica o de pyrex que se colocará en el estante de alambre del nivel dos. Prepare los filetes de pescado en papel de aluminio (700-900 g) con las verduras en rodajas (600-900 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 45-55 minutos saque la tarta, después de 55-65 minutos retire la lasaña, después de 60-70 minutos extraiga el pescado con verduras.

TEMPERATURA

Para ajustar manualmente la temperatura o el nivel del grill durante la cocción.



TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 9 funciones favoritas.



AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la lámpara se apaga al cabo de 1 minuto. Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off». Si selecciona «RES. AJUSTE FAB», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora:
La pantalla mostrará «Español».

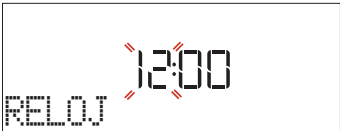


Pulse + o — para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee.
Pulse ✓ para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙.

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse + o — para ajustar la hora correcta y pulse ✓ : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos. Pulse + o — para ajustar los minutos y pulse ✓ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙.

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13).



Pulse ⚙ para entrar en el menú "AJUSTES", a continuación seleccione "POTENCIA" y seleccione el ajuste de potencia deseado.

Pulse + o — para seleccionar 16 "Alto" o 13 "Bajo" y pulse

✓ para confirmar.

4. AJUSTAR EL NIVEL DE DUREZA DEL AGUA

Para que el horno funcione eficazmente y para garantizar que indique regularmente al usuario que realice el ciclo de desincrustación cuando sea necesario, es importante ajustar el nivel correcto de dureza del agua. Para ajustarlo, encienda el horno pulsando [On], pulse ⚙.

Ajustes y utilice los botones de navegación + y — para seleccionar "DUREZA DEL AGUA". Pulse para confirmar.

Utilice los botones de navegación + y — para seleccionar el nivel correcto para el agua de su zona, basándose en la siguiente tabla:

Pulse ✓ para confirmar.

Para el nivel de dureza del agua, el ajuste preestablecido es «Dura».

TABLA DE NIVELES DE DUREZA DEL AGUA

Nivel		°dH Grados alemanes	°fH Grados franceses	°Clark Grados ingleses (o grado Clark)
1	Muy blanda	0-6	0-10	0-7
2	Blanda	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Muy dura	35-50	61-90	43-62

5. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

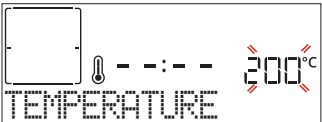
Pulse [On] para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal. Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú: Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), pulse + o — para seleccionar el elemento deseado y después pulse ✓ para confirmar.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando <◀ puede volver a cambiar el ajuste

anterior.

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR



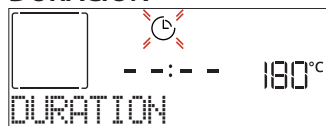
Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse + o — para cambiarlo, después pulse ✓ para confirmar y continuar con los ajustes siguientes (si es posible).

Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

En la función «Vapor + Aire», puede seleccionar los siguientes valores de cantidad de vapor: VAPOR 1, VAPOR 2. Una vez activada la función, el nivel de temperatura/parrilla

puede modificarse pulsando el botón °C y, a continuación, utilizando + o - para ajustarlo.

DURACIÓN



Cuando parpadee el icono ⌚ en la pantalla, pulse + o - para ajustar el tiempo de cocción necesario y, luego, pulse ✓ para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción (sin tiempo programado: Pulse ✓ o ▶ para confirmar y activar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

Nota: Pulse ⌚ para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse + o - para modificarlo y, a continuación, pulse ✓ para confirmar.

HORA DE FINALIZACIÓN (INICIO DIFERIDO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra tiempo final mientras el icono ⌚ parpadea.



Pulse + o - para ajustar la hora a la que desea que finalice la cocción y, luego, pulse ✓ para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

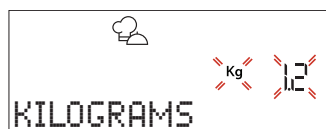
Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar + o - para modificar la hora de finalización programada o pulsar << para modificar otros ajustes. Si pulsa ⌚ para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

3. MENÚ DINÁMICO

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles.

Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

PESO / ALTURA (NIVEL DE BANDEJAS REDONDAS)



Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y pulse + o - para establecer el valor deseado y, luego, pulse ✓ para confirmar.

PUNTO DE COCCIÓN

En algunas funciones de Dynamic es posible ajustar el nivel de cocción.



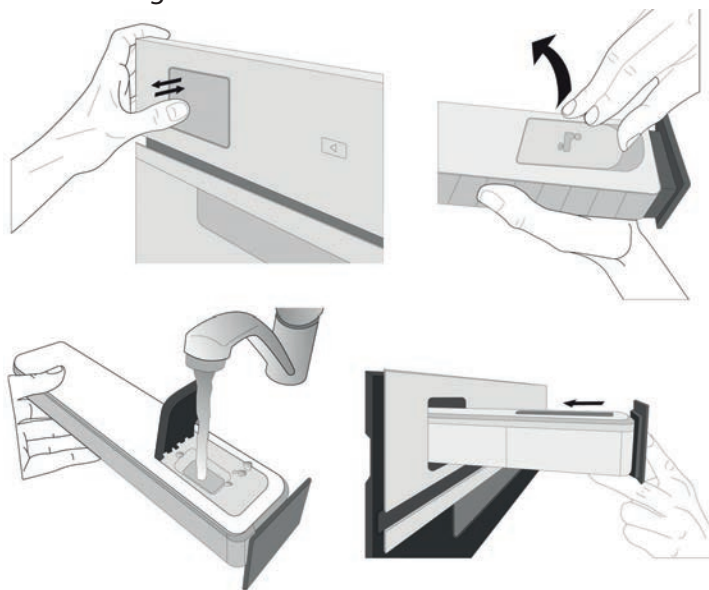
Cuando se indique, pulse + o - para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse ✓ o ▶ para confirmar y activar la función.

4. COCCIÓN CON VAPOR

Al seleccionar la función «Vapor + Aire» dentro de las Funciones Manuales o una de las varias recetas Dinámicas específicas, es posible cocinar cualquier tipo de alimento, gracias al uso del vapor. El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, mantiene los valiosos nutrientes de los alimentos y asegura unos resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas. Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada.

Para continuar con la cocción con vapor, es necesario rellenar con agua la caldera situada en el interior del horno utilizando el cajón extraíble del panel de control.

Cuando se solicite en la pantalla con las indicaciones «AÑADA AGUA», extraiga el cajón, abra la tapa del cajón y llénelo de agua hasta el nivel solicitado en la pantalla. Cierre el cajón presionándolo ligeramente hacia el panel hasta que esté completamente cerrado. Una vez introducido el cajón, pulse «INICIO» para continuar con el ciclo de cocción. El cajón debe permanecer siempre cerrado, excepto para llenarlo de agua.



Después del primer llenado, en caso de ciclos de cocción más largos, una vez que se haya acabado el agua, podría ser necesario añadirla de nuevo para completar el ciclo: el horno lo indicará en caso de que sea necesario.

No rellene el cajón cuando el horno esté apagado o antes de que se lo indique la pantalla. Se aconseja vaciar el cajón después del ciclo de cocción al vapor.

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse ▶ para activar la función.

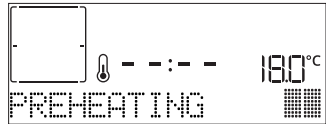
Durante la fase de inicio diferido, si pulsa ▶ el horno le preguntará si desea omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función. En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede seleccionar otra función o esperar a que se enfríe por completo.

6. PRECALENTAMIENTO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentado.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá «AÑADIR ALIMENTO». En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. Siempre puede cambiar la temperatura que desea que alcance el horno utilizando $+$ o $-$.

7. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunas funciones Dynamic requerirán que se gire el alimento durante la cocción.



Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla y cierre la puerta. Del mismo modo, cuando haya pasado el 10 % del tiempo de la cocción el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

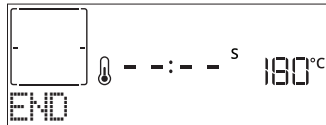


Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida, cierre la puerta.

Nota: Pulse  para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

8. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Pulse  para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse $+$ para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

9. FAVORITOS

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado ; si desea ignorar la solicitud, pulse .

Una vez pulsado , pulse $+$ o $-$ para seleccionar la posición del número y, a continuación, pulse  para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si el número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, pulse : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Pulse $+$ o $-$ para seleccionar la función, confirme pulsando , y luego pulse  para activarla.

10. FUNCIONES DE LIMPIEZA

AUTOLIMPIEZA CON VAPOR

Pulse  hasta que se muestre «Autolimpieza con vapor» en la pantalla.



Pulse  para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza: Siga las indicaciones y después pulse  cuando haya acabado. Una vez realizados todos los pasos, cuando sea necesario pulse  para activar el ciclo de limpieza.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

11. DRAIN (DRENAR)

La función de drenar permite eliminar el agua para evitar que se estanque en el hervidor. Este producto ha sido desarrollado para ejecutar automáticamente un ciclo de drenaje una vez que la cocción se ha detenido/finalizado. Aproximadamente 30min después de parar/finalizar la cocción, el horno drenará automáticamente el sistema, desplazando el agua residual en el cajón (tenga cuidado de no sacar el cajón después de la cocción). Tras esta acción, el cajón se puede extraer y vaciar. Se recomienda vaciar el cajón en cuanto se haya completado el vaciado.

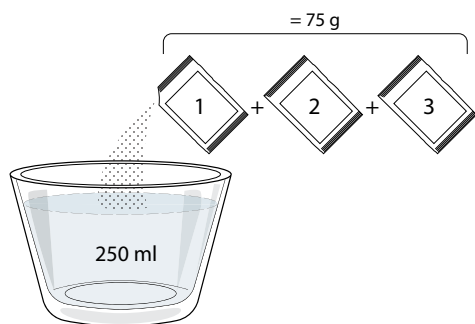
12. DESCALE (DESINCRUSTAR)

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el sistema de vapor en condiciones óptimas. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla. La duración promedio de la función completa es de alrededor de 100 minutos. La descalcificación puede iniciarse en cualquier momento entrando en el menú "FUNCIONES DE LIMPIEZA" y seleccionando la función Descalcificar. La pantalla le mostrará cuándo es el momento de ejecutar un ciclo de descalcificación. El número de horas de ciclos de vapor que deben transcurrir antes de que aparezcan los mensajes Descalcificar depende del nivel de dureza del agua ajustado en el aparato y de las funciones de vapor seleccionadas, de forma proporcional a la cantidad de vapor generada. El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del circuito interno de vapor. Antes de iniciar la fase de desincrustación, el aparato comprobará si hay agua residual en la caldera y, si es necesario, realizará un ciclo de drenaje. En este caso, deberá vaciar el cajón después del ciclo de drenaje, antes de continuar con la fase de desincrustación.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 40 minutos después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información: «AGUA CALIENTE».

» FASE 1/2: DESCALCIFICACIÓN (70 MIN)

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE SOLUCIÓN>, añada la solución descalcificadora al cajón. Para conseguir los mejores resultados de desincrustación, recomendamos llenar el depósito con una solución compuesta por 75 g del producto específico WPRO y 250 ml de agua potable. El desincrustador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio posventa o visite **nuestra web**. Beko Europe no se hace responsable de los daños causados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado. Una vez añadida la solución descalcificadora al cajón, pulse  para iniciar el proceso de descalcificación principal. Durante las distintas fases de la desincrustación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez completada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.



Una vez completada la fase de desincrustación, se drenará la caldera: la solución de desincrustación

utilizada durante esta fase se verterá en el cajón extraíble. Al final del proceso de drenaje, hay que extraer y vaciar los cajones.

» FASE 2/2: ACLARADO (30 MIN.)

Para eliminar los residuos de desincrustación del cajón y del circuito de vapor, debe realizar un ciclo de aclarado. Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE AGUA>, rellene el depósito con 0,25 litros de agua potable y, a continuación, pulse  para iniciar el aclarado.

No apague el horno hasta que se hayan completado todos los pasos requeridos por esta función.

Nota: si fuera necesario, desde el sistema se podría solicitar que se vacíe cajón y que se repita esta operación.

Una vez finalizado el procedimiento de descalcificación, el cajón debe ser extraído y vaciado, se recomienda secar la cavidad de posibles residuos de agua. Podrá entonces usar todas las funciones de vapor.

Nota: durante el ciclo de desincrustación, es posible que se oiga algún ruido, ya que las bombas del horno se activan para garantizar una eficacia óptima de la desincrustación.

Una vez iniciado el ciclo de mantenimiento, no retire el cajón a menos que se lo solicite el aparato.

Nota: Después de que la caldera se llene con la solución desincrustante y la pantalla muestre «FASE DESINCRUSTANDO 1/2», el ciclo no debe interrumpirse, ya que de lo contrario deberá repetirse todo el ciclo de descalcificación antes de poder ejecutar cualquier función de vapor.

13. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno está apagado. Mantenga pulsado el icono  durante 5 segundos: El icono  parpadeará en la pantalla.

Pulse  o  para seleccionar el tiempo que necesita y pulse  para activar el temporizador.



Una vez que el temporizador haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción. Pulse  o  para cambiar la hora programada en el temporizador.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

Pulse  para encender el horno y después seleccione la función que desee. Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Nota: Durante esta fase, no es posible ver el temporizador (solo se mostrará el icono ), que continuará con su cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del temporizador, pulse  para detener la función activa.

14. BLOQ. DE TECLAS

Para bloquear el teclado, mantenga pulsado  durante al

menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.



Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

15. UTILIZANDO LA SONDA (SI ESTÁ PRESENTE)

La sonda para carne permite medir la temperatura interior de la carne durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada. Una vez introducida la sonda, se activará una señal acústica y en la pantalla se mostrará «Sonda conectada».

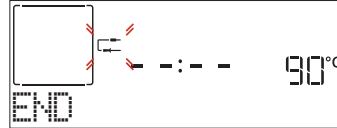


Seleccione la función que desee de entre las compatibles (Vapor, Aire Forzado + Vapor, Turbo Grill, Aire Forzado, Horneado por Convección, Maxi Cooking, Ciclo Eco, funciones Dinámicas): La pantalla indica que debe seleccionar la temperatura deseada de la sonda: Pulse $+$ o $-$ para ajustarlo y $\checkmark$ para ajustar los siguientes parámetros de cocción.

Como la cocción está programada para terminar una vez alcanzada la temperatura deseada, no es posible configurar el tiempo de cocción o establecer una hora específica para que acabe la cocción. La luz permanecerá encendida hasta

que se extraiga la sonda.

Si se retira la sonda, la pantalla informará de que se ha enchufado correctamente; en caso de que la sonda siga sin introducirse correctamente, el ciclo continuará durante unos 10 minutos de cocción antes de cancelarse. Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la sonda ha alcanzado la temperatura necesaria.



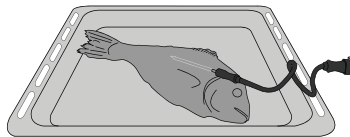
Nota: Para modificar posteriormente los ajustes, pulse $+$ o $-$ para la temperatura de la sonda o pulse $\llcorner$ para otros ajustes. Una señal acústica y un mensaje le indicarán si el uso de la sonda no es compatible con la acción realizada. Si esto sucede, extraiga la sonda.

Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno.

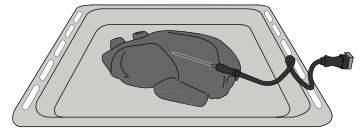
Asegúrese de que el cable no toque la resistencia superior durante la cocción.

CARNES: Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

PESCADO (entero): Introduzca la punta en la parte más gruesa, evitando las espinas.



Pescado



Carne

I LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. No utilice aparatos de limpieza con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos / corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato. Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Active la función «Autolimpieza con vapor» para una

limpieza óptima de las superficies internas. (Solo en algunos modelos).

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas.

La bandeja Freír con aire (si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

MANTENIMIENTO DEL CAJÓN DE AGUA

Precaución: El cajón de agua no es apto para lavavajillas: riesgo de daños!

Al final de cada ciclo de cocción con vapor, después de

unos 30 min el horno realiza automáticamente un ciclo de drenaje de aproximadamente un minuto de duración, transfiriendo así toda el agua del sistema al cajón extraíble.

Nota: Evite dejar el agua en el sistema más de 2 días. Para eliminar completamente el agua del interior o limpiar las superficies internas, puede abrir el cajón del agua:



1. Empuje hacia arriba la solapa posterior para retirar la tapa superior del cajón de agua.
2. Una vez realizada la limpieza, puede cerrar el cajón introduciendo las dos solapas delanteras dentro de las aberturas delanteras y empujando hacia abajo la parte trasera.

LIMPIAR EL CRISTAL INTERIOR DE LA PUERTA

1. Abra completamente la puerta del horno y active el tope de las bisagras en ambos lados.
2. A continuación, cierre la puerta hasta que se detenga en una posición segura.
3. Presione simultáneamente los dos clips de retención.
4. Retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.
5. Levante y sujete firmemente el cristal interior con ambas manos y retírelo.
6. Colóquelo sobre una superficie blanda antes de limpiarlo. No retire el cristal intermedio del conjunto de la puerta.

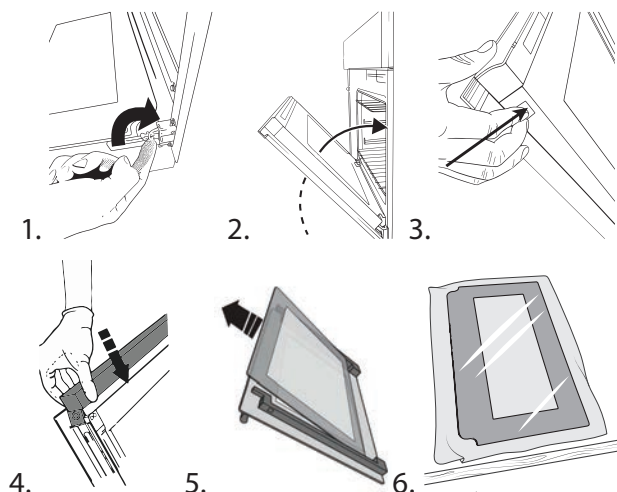
Utilice sólo agua a temperatura ambiente cuando llene el cajón de agua: el agua caliente puede afectar al funcionamiento del sistema de vapor. Utilice sólo agua potable.

BOILER

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice la función «Descalcificar» con regularidad. Tras un largo tiempo sin utilizar las funciones «Vapor», se recomienda activar un ciclo de cocción por vapor con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

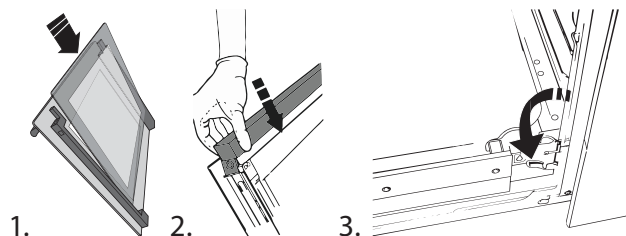
SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

Para sustituir la lámpara, póngase en contacto con el servicio posventa.



CÓMO VOLVER A COLOCAR EL CRISTAL DE LA PUERTA

1. Introduzca el cristal interior después de limpiarlo en el conjunto de la puerta con el lado brillante hacia la cavidad del horno.
2. Inserte el borde superior de la puerta y presione suavemente hasta que encaje
3. Retire el tope de las bisagras en ambos lados y, a continuación, cierre la puerta.

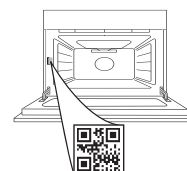


RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla muestra la letra «F» seguida de un número o letra diferente de F4E1.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Centro de Atención Telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
La pantalla muestra F4E1.	La sonda alimentaria no está bien conectada.	Compruebe si la sonda está conectada correctamente, si es así pero el problema persiste, póngase en contacto con Atención al Cliente.
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta y espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La pantalla del horno muestra F8E8 (o imposibilidad de utilizar la función Vapor debido al fallo F8E8)	Contaminación excesiva del sistema de agua y vapor.	Llene el cajón con agua limpia y ejecute la función de limpieza/descalcificación. Una vez finalizado el proceso, reinicie el proceso de descalcificación utilizando la solución con el descalcificador y vuelva a realizar el proceso. Si sigue apareciendo el error F8E8, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web **docs.bauknecht.eu**
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

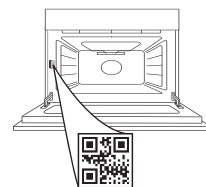




DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY BAUKNECHT

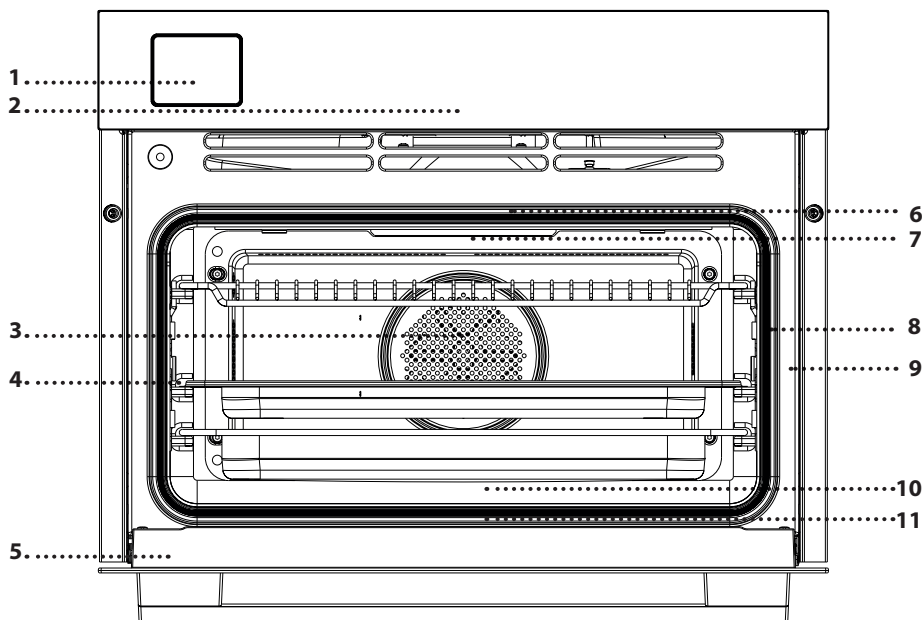
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na stránce **www.register10.eu**

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ, NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM SPOTŘEBIČI



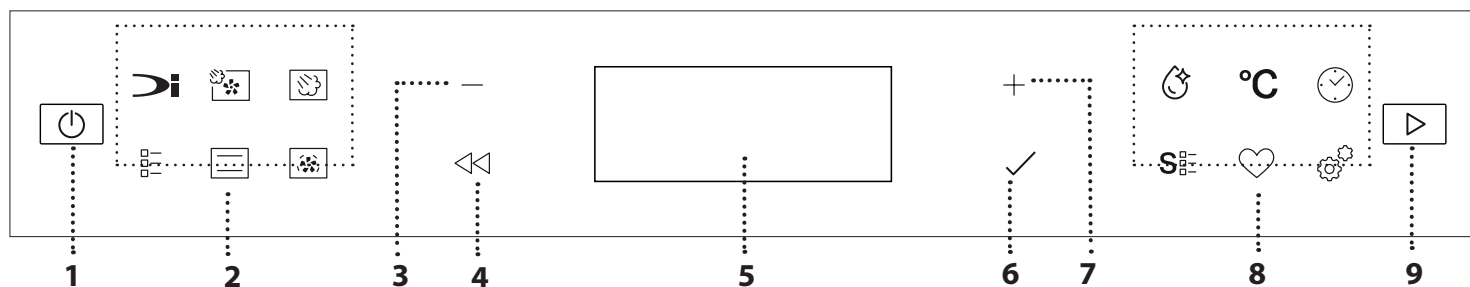
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtete bezpečnostní pokyny.

POPIS VÝROBKU



1. Výsuvný zásobník
2. Ovládací panel
3. Dutinový ventilátor (není vidět)
4. Boční mřížky (úroveň je indikována na přední části trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Osvětlení
8. Místo pro zavedení sondy do masa (je-li součástí)
9. Identifikační štítek (neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso (není vidět)
11. Odkapávací plech (není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

2. NABÍDKA / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM MINUS

Pro procházení nabídkou a snížení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

4. ZPĚT

Návrat na předcházející obrazovku. Umožňuje změnit nastavení v průběhu vaření.

5. DISPLEJ

6. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM PLUS

Pro procházení nabídkou a zvýšení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím, nastavení a oblíbeným položkám.

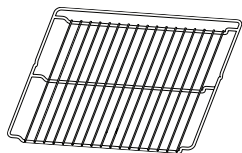
9. SPUŠTĚNÍ

Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Před zakoupením dalšího příslušenství, které je dostupné na trhu, se ujistěte, že je žáruvzdorné a vhodné pro napařování.

Ujistěte se, že mezi horní částí jakéhokoli příslušenství a nádobou a stěnou pečicího prostoru je mezera alespoň 30 mm, aby pára mohla dostatečně proudit.



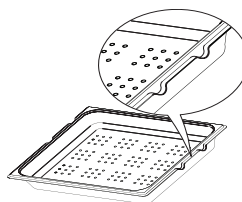
ROŠT

Rošt je vhodný pro všechny režimy vaření. Jídlo položte přímo na rošt nebo jej použijte jako podklad pro pekáče a plechy na pečení nebo jiné nádoby odolné teple.



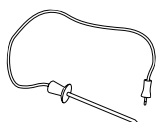
PLECH NA PEČENÍ

Plech na pečení je vhodný pro všechny režimy a funkce pečení. Lze jej použít k vaření všech druhů potravin bez nádoby. Slouží k zachycení šťávy z vaření a umístění pod rošt.



NAPAŘOVACÍ PLECH

Tento speciální děrovaný plech usnadňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. Odkapávací misku umístěte na úroveň pod ní, aby se zachytávaly šťávy z vaření, s dorazovými prvky směrem k zadní části výrobku.

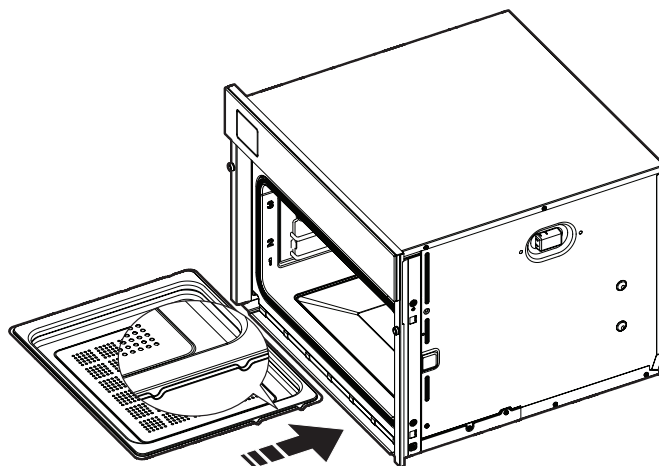


PEČÍCÍ SONTA

K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení. Lze ji použít na maso a ryby.

VLOŽENÍ NAPAŘOVACÍHO PLECHU

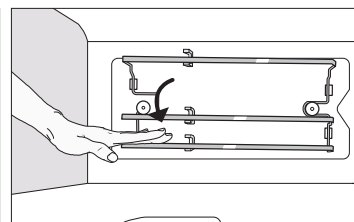
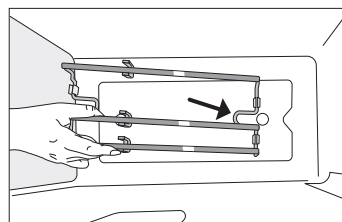
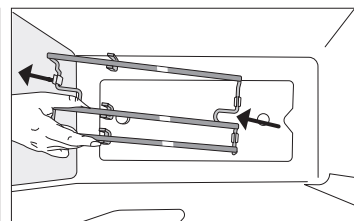
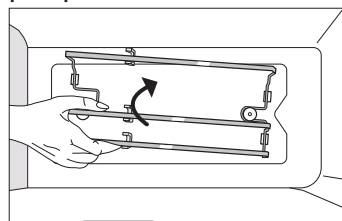
Napařovací plech se vkládá tak, aby referenční boční rýhování směřovalo k zadní části prostoru, jak je zobrazeno na obrázku:



DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ ŽEBŘÍKOVÝCH STOJANŮ

Po obou stranách vnitřního prostoru trouby se nachází žebříkový stojan, který je ukotven na dvou podpěrách ve tvaru knoflíků. Žebříkové stojany jsou odnímatelné, aby bylo čištění pohodlnější.

1. Chcete-li žebříkové stojany vyjmout, pevně uchopte vnější část vodičky a tahem nahoru ho vyjměte z čelní podpěry, zatímco budete otáčet zadní podpěrou. Následně celou část vysuňte z vnitřní části.
2. Chcete-li žebříkové stojany přemístit, posuňte zadní část na zadní podpěru. Po vyklouznutí, otáčením zadní podpěry stahujte sestavu směrem dolů, dokud se žebříkový stojan nezahákne za přední podpěru.



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

*V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu. Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

V dynamické nabídce stačí zvolit typ a hmotnost nebo množství potravin, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Trouba automaticky vypočítá optimální nastavení a v průběhu pečení je dále mění. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

Vzhledem k variabilitě potravin je doba tepelné úpravy nastavena na střední stupeň. Doporučujeme vždy překontrolovat vnitřní propečenost pokrmu a v případě potřeby prodloužit dobu tepelné úpravy tak, aby bylo docíleno náležitého propečení.

Některé automatické cykly umožňují předem nastavit nižší nebo vyšší stupeň propečení oproti výchozímu (viz odstavec týkající se propečení v části „Každodenní použití“).

DYNAMICKÁ TABULKA PŘÍPRAV

Určené pro přípravu několika druhů jídel a potravin a pro co nejsnazší a nejrychlejší dosažení optimálních výsledků. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

KATEGORIE	JÍDLO	HMOTNOST / TLOUŠTKA / PORCE / KUSY	UPOZORNĚNÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ
TĚSTOVINY A OBILOVINY	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu.	1
	Rýže	100–500 g	Do žáruvzdorné nádoby nalijte vodu a vsypte rýži. Na každý hrnek rýže použijte jeden a půl hrnku vody. Pro dosažení dobrých výsledků se doporučuje neotevírat dvířka	2 1
	Spelt (Špalda)	100–500 g	Do žáruvzdorné nádoby nalijte vodu a vsypte špaldu. Na každý hrnek špaldu použijte jeden a půl hrnku vody. Pro dosažení dobrých výsledků se doporučuje neotevírat dvířka	2 1
	Barley (Ječmen)	100–500 g	Do žáruvzdorné nádoby nalijte vodu a vsypte ječmen. Na každý hrnek ječmene použijte jeden a půl hrnku vody. Pro dosažení dobrých výsledků se doporučuje neotevírat dvířka	2 1
	Knedlíky	1 dávka	Rovnoměrně je rozmístěte na napařovací tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka	2 1
MASO	Rostbíf	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení tepelné úpravy ještě před porcováním nechte maso alespoň 15 minut odpočívat.	2
	Maso – hamburger	1–3 cm	Před pečením potřete olejem a osolte. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzyváni k obrácení jídla.	1 2
	Rostbíf – pomalé pečení	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení tepelné úpravy ještě před porcováním nechte maso alespoň 15 minut odpočívat.	2
	Vepřová pečeně	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechte alespoň 15 minut odpočívat.	2
	Párky & wurstel	400 g – 1,5 kg	Rovnoměrně rozložte na mřížku. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody.	1 1
	Vepřová žebra	400 g – 1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Rovnoměrně rozložte na mřížku. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody.	1 1
	Pečené kuře	800 g – 2,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru.	2
	Drůbeží kousky	1 dávka	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Rovnoměrně rozložte na mřížku. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody.	2 1
	Drůbeží prsa vařená v páře	1–4 cm	Rovnoměrné maso rozmístěte na napařovací tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Žáruvzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Žáruvzdorná nádoba	Sonda do pokrmu	Napařovací plech

KATEGORIE	JÍDLO	HMOTNOST / TLOUŠTKA / PORCE / KUSY	UPOZORNĚNÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ
RYBY	Pečená ryba v celku	–	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	2 
	Ryba v celku v páře	–	Okořeňte podle chuti a pro dosažení dobrých výsledků Vám doporučujeme, abyste neotevírali dvířka.	2 1  + 
	Pečený rybí steak	200–800 g	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	2 
	Rybí filety v páře	0,5–3 cm	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1  + 
	Mušle v páře	500 g – 2,0 kg	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1  + 
	Krevety v páře	500 g – 1,5 kg	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1  + 
	Chobotnice	–	Umístěte ji doprostřed napařovacího tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1  + 
ZELENINA	Pečené brambory	400 g – 1,5 kg	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami.	2 
	Plněná zelenina	600 g – 2,0 kg	Zeleninu vydlabejte a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drceného syra. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami.	2 
	Gratinované brambory	400 g – 1,5 kg	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Vše posypte sýrem.	1 
	Celé brambory	50 – 200 g	Hmotnost se vztahuje na jednu bramboru. Pro rovnoměrné provaření jednotlivých brambor je vhodné vybrat brambory podobné velikosti. Neoloupané brambory rovnoměrně rozložte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1  + 
	Krájené brambory v páře	400 g – 1,0 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1  + 
	Kořenová zelenina v páře	200 g – 1,0 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1  + 
	Měkká zelenina v páře	400 g – 1,0 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1  + 
	Kousky ovoce v páře	400 g – 1,5 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1  + 
	Zelenina v páře [mražená]	400 g – 1,5 kg	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1  + 
SLANÉ PEČIVO	Sendvičový chléb	400 g – 1,0 kg	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí.	1  + 
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Těsto na pizzu připravte podle svého oblíbeného receptu. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechejte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Obložte ji surovinami podle své chuti.	2 
	Pizza [mražená]	250 g – 1,2 kg	Vyjměte ji z obalu a rovnoměrně ji umístěte na roštovou mřížku.	1 
	Slaný koláč	800 g – 1,5 kg	Těsto vložte do formy na koláč na 8–10 porcí a propíchejte je vidličkou. Poté je naplňte podle svého oblíbeného receptu.	1 +

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Žárovzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Žárovzdorná nádoba	Sonda do pokrmu	Napařovací plech

KATEGORIE	JÍDLO	HMOTNOST / TLOUŠŤKA / PORCE / KUSY	UPOZORNĚNÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ
SLADKÉ PEČIVO	Piškotový koláč	400 g – 1,2 kg	Připravte si piškotové těsto bez tuku. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	1  + 
	Mramorová bábovka	400 g – 1,2 kg	Připravte si lité těsto na mramorovou bábovku podle svého oblíbeného receptu. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	1  + 
	Muffiny	1 dávka	Podle svého oblíbeného receptu si připravte lité těsto na 16–18 kusů a formičky vyložte papírovými košíčky. Rovnoměrně je rozložte na pečicím plechu.	2 
	Jemné pečivo	1 dávka	Připravte sušenky podle svých preferencí a nechte je vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokladte na pečicí plech.	2 
	Brownies	800 g – 1,5 kg	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Těsto rozetřete na pečicí plech vyložený pečicím papírem.	1  + 
	Závin	1 dávka	Připravte si směs krájených jablek, piniových ořechů, skořice a muškátového oříšku. Do pánve vložte kousek másla, posypte cukrem a vařte 10–15 minut. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte.	2 
DEZERTY	Jablečný koláč	800 g – 1,5 kg	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí. Rozválené zbytky těsta použijte jako horní vrstvu, přitiskněte u okrajů a pomažte vejcem.	1  + 
	Pečená jablka	1 dávka	Odstraňte jaderník a naplňte marcipánem nebo skořicí, cukrem a máslem.	2 
VEJCE	Karamelový flan	1 dávka	Formičky rovnoměrně rozložte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2  1   + 
	Slepičí vejce	50 – 80 g	Hmotnost je udávána na jednu bramboru. Pro rovnoměrné provaření jednotlivých brambor je vhodné vybrat brambory podobné velikosti. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka. Jestliže budete konzumovat vejce za studena, ihned je opláchněte ve studené vodě.	2  1   + 
	Křepelčí vejce	1 dávka	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka. Jestliže budete konzumovat vejce za studena, ihned je opláchněte ve studené vodě.	2  1   + 

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Žárovzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Žárovzdorná nádoba	Sonda do pokrmu	Napařovací plech



SOUS VIDE (VAKUOVANÝ)

Sous vide je profesionální technika vaření, která vyžaduje použití vakuovaných plastových sáčků na potraviny a vaření při přesně kontrolované teplotě pomocí páry. Postupné a přesné vaření přispívá k výjimečné křehkosti a chuti a zajišťuje rovnoměrné vaření celého pokrmu. Tato funkce umožňuje vařit maso, ryby, zeleninu a ovoce a dosáhnout výsledků jako od šéfkuchaře.

Pro správné použití funkce Sous Vide zkontrolujte tabulku vaření Sous Vide.

Recepty MW Sous Vide	Jak na to	Příslušenství
Vakuované hovězí	Balíčky rozprostřete rovnoměrně do středu napařovacího plechu. Ujistěte se, že je balení ve vakuu. Pro dosažení dobrých výsledků se doporučuje neotevírat dvířka.	2
Vakuované vepřové		1
Vakuovaná ryba		+
Vakuovaná zelenina		1
Vakuované ovoce		1



PÁRA+VZDUCH

Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň páry VYSOKOU pro pečení ryb, STŘEDNÍ pro pečení masa a NÍZKOU pro chléb a dezerty.

Doporučené příslušenství: Plech na pečení / Roštová mřížka



PURE STEAM

Pro šetrné a zdravé vaření pomocí parních funkcí za účelem zachování nutričních hodnot potravin. Tato funkce je obzvláště vhodná k přípravě zeleniny, ryb a ovoce, ale také blanšírování. Pokud není uvedeno jinak, před vložením jídla do trouby odstraňte veškeré obalové materiály a ochranné fólie

Doporučené příslušenství: Napařovací plech v úrovni 2 a plech na pečení v úrovni 1

SUŠENÍ PO POUŽITÍ PÁRY

Při přípravě v páře vzniká v troubě velká vlhkost. Jedná se o zcela normální jev, který nenarušuje správnou funkci spotřebiče. Na konci každého cyklu tepelné úpravy doporučujeme použít funkci rychlého sušení (FastDry), aby se z trouby odvedla vlhkost.

Případně doporučujeme:

1. nechte spotřebič vychladnout;
2. pečlivě vysušte varný prostor a příslušenství včetně odkapávacího plechu, umístěného za dvířky těsně pod těsněním dvířek, měkkým hadříkem nebo savým papírem;
3. dvířka ponechte otevřená po dobu, která je potřebná k úplnému vysušení varného prostoru.

NABÍDKA DALŠÍCH FUNKCÍ



TRADIČNÍ FUNKCE

RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlé přehřátí trouby před zahájením cyklu pečení. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení cyklu funkce. Jakmile skončí fáze přehřevu, trouba automaticky použije funkci „Horký vzduch“.

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech

GRILL

Pro osmahnutí do zlatova, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: rošt

JÍDLO	ÚROVEŇ VÝKONU GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)
Topinky/toasty	Vysoký	5–6

TURBOGRILL

Pro dosažení dokonalých výsledků díky kombinaci grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: rošt

TRADIČNÍ PEČENÍ

Slouží k pečení masa, moučníků či plněných koláčů pouze v jedné úrovni. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi přehřevu: počkejte na konec přehřevu a vložte jídlo.

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech



TRADIČNÍ

Pro dokonalé propečení a opečení jakéhokoli pokrmu z horní i spodní strany pouze na jedné úrovni. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi přehřevu: počkejte na konec přehřevu a vložte jídlo. Požadované příslušenství: plech na pečení nebo roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

JÍDLO	TEPLOTA. (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Dortíky (cupcakes) / drobné moučníky	160	30 - 35
Jemné pečivo	145	35 - 40



HORKÝ VZDUCH

Pro pečení sladkých pokrmů a masa s využitím stálé cirkulace horkého vzduchu. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi přehřevu: počkejte na konec přehřevu a vložte jídlo. Tuto funkci lze využít pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně. U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.

Požadované příslušenství: plech na pečení nebo roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.



FUNKCE ČIŠTĚNÍ

SAMOČIŠTĚNÍ PÁROU

Působení vodní páry, která je při nízké teplotě během tohoto speciálního cyklu čištění uvolňována, umožňuje odstraňovat špinavé šmouhy. Funkci aktivujte, když má trouba pokojovou teplotu.

ODVÁPNĚNÍ

Slouží k odstranění vodního kamene z nádržky. Doporučujeme používat tuto funkci pravidelně. Pokud tak neučiníte, na displeji se objeví zpráva, která vám připomene, že je třeba troubu vyčistit.

FAST DRY

Po skončení parního cyklu vám trouba automaticky doporučí spustit cyklus rychlého sušení, který pomůže odstranit vlhkost z jejího vnitřku. Pokud si to přejete, můžete v nabídce čištění spustit cyklus rychlého sušení. Postupujte podle pokynů na displeji. Odkapávací plech pod dvířky vyčistěte měkkým hadříkem ze svého papíru, abyste odstranili kapky vody.



SPECIÁLNÍ FUNKCE

UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE

Pro uchování teploty a křupavosti čerstvě připraveného

jídla, včetně masa, smažených jídel nebo moučníků.

KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slané těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

JOGURT

Slouží k výrobě jogurtu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

DEHYDRACE

Sušení ovoce a zeleniny. Nakrájejte je na tenké plátky a položte přímo na roštovou mřížku.

Požadované příslušenství: rošt

MAXI VAŘENÍ

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obračejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevyсуšilo.

Požadované příslušenství: plech na pečení v úrovni 2.

DEZINFEKCE

Slouží k dezinfekci sklenic a nádob určených pro kojence a batolata pomocí páry. Zasuňte pečicí plech do úrovně 1 a roštovou mřížku do úrovně 2, na kterou umístíte připravované potraviny. Ponechteje mezi nimi dostatek místa, aby pára mohla proniknout do všech částí.

ROZMRAZENÍ PAROU

Pro rozmrazování jakéhokoli typu potravin. Potraviny jako například maso a ryby položte na napařovací plech na úroveň 2 a sejměte z nich veškerý obalový materiál. Pečicí plech zasuňte do úrovně 1, aby se zachytávala voda uvolněná rozmrazováním. Nejlepších výsledků dosáhnete, když jídlo nerozmrazíte úplně, ale necháte proces dokončit během doby odpočívání. Aby chléb příliš nezměkl, doporučujeme jej uchovávat zabalený.

OHŘÁTÍ PAROU

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo hotových jídel s pokojovou teplotou. Tato funkce využívá k pozvolnému ohřívání jídla páry, čímž nedochází k jeho vysušování. Tímto je tedy možné uchovat původní chuť a vůni jídla. Necháte-li jídlo chvíli dojít, dosáhnete lepšího výsledku. Menší nebo slabší kousky doporučujeme umísťovat doprostřed a větší nebo silnější kousky okolo. Používáte-li perforovaný talíř, umístíte pod něj pečicí plech, aby zachytil uvolňující se šťávy.

CYKLUS ECO

K přípravě pečeného masa a ryb, kynutých koláčů, ovocných koláčů a sušenek na jedné úrovni. Je-li úsporná funkce „ECO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „ECO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech.

* Funkce použita jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

COOK 3

Slouží k současné přípravě několika různých jídel vyžadujících stejnou teplotu pečení, a to na třech úrovních, aniž by docházelo ke směšování chutí a vůní.

Tato funkce se používá k pečení sušenek, ovocných koláčů, mražené pizzy a přípravě kompletních pokrmů. Troubu je třeba předehřát.

SUŠENKY

Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných sušenek, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.

OVOCNÝ KOLÁČ

Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných ovocných koláčů, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.

PIZZA (mražená)

Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných pizz, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.

COOK 3 NABÍDKA 1

Tento cyklus je určen k přípravě kompletního masového pokrmu a dezertu. Trouba vyžaduje předehřev. Příklad kompletního pokrmu: Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístíte na mřížkový rošt v úrovni 3. Připravte lasagne podle svých preferencí (1,5–2 kg) do pekáče, který uložte na mřížkový rošt umístěný na druhé úrovni. Připravte 6–10 kuřecích paliček s bramborami nakrájenými na kostičky (500–800 g) přímo na plech, který umístíte na úroveň 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 50–60 minutách vyjměte koláč, po 60–70 minutách lasagne a po 80–90 minutách kuře s bramborami.

COOK 3 NABÍDKA 2

Tento cyklus je určen k přípravě kompletního rybiho nebo vegetariánského pokrmu a dezertu. Trouba vyžaduje předehřev.

Příklad kompletního jídla

Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístíte na mřížkový rošt v úrovni 3. Připravte lasagne s pestem nebo cannelloni (válcovité plněné těstoviny) podle svých preferencí (1,5–2 kg) do kovového pekáče nebo pekáče z ohnivzdorného skla (pyrex), který umístíte na roštovou mřížku do druhé úrovně. Připravte rybí filé ve fólii (700–900 g) s nakrájenou zeleninou (600–900 g) přímo na pečicí plech, který umístíte do úrovně 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 45–55 minutách vyndejte ovocný koláč, po 55–65 minutách lasagne a po 60–70 minutách rybu se zeleninou.

TEPLOTA

Ruční nastavení teploty nebo stupně grilování v průběhu tepelné přípravy.



MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.



FAVORITES (OBLÍBENÉ)

Pro vyvolání seznamu 9 oblíbených funkcí.



NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

Je-li aktivní úsporný režim „ECO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout). Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV“ se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas:

Na displeji se zobrazí položka „Čeština“.



K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte **+** nebo **—** a z nich vyberte ten, který požadujete.

Pro potvrzení své volby stiskněte **✓**.

Upozornění: Jazyk lze následně změnit výběrem položky „JAZYK“ v nabídce „NASTAVENÍ“, která je dostupná po stisknutí **⚙**.

2. NASTAVENÍ ČASU

Po volbě jazyka budete muset nastavit aktuální čas:

Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Stiskněte **+** nebo **—** pro nastavení správné hodiny a stiskněte tlačítko **✓**: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty. Pro nastavení minut stiskněte **+** nebo **—** a pro potvrzení stiskněte **✓**.

Upozornění: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyberte položku „HODINY“, která je dostupná po stisknutí **⚙**.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16): Pokud má Vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13).



Stiskněte tlačítko **⚙**, čímž se dostanete do nabídky „NASTAVENÍ“ (Settings). Následně zvolte možnost „VÝKON“ (Power) a vyberte požadované nastavení výkonu.

Stiskněte tlačítko **+** nebo **—** a zvolte možnost 16

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Stiskem **⏻** troubu zapnete: Na displeji se zobrazí poslední probíhající hlavní funkce nebo hlavní nabídka.

Funkce lze vybrat stiskem ikony jedné z hlavních funkcí nebo procházením nabídky: Pro výběr položky z nabídky (na displeji se zobrazí první dostupná položka) stiskněte **+** nebo **—** a zvolte požadovanou položku. Pro potvrzení stiskněte **✓**.

2. NASTAVENÍ FUNKCE

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

„High“ (vysoký výkon) nebo 13 „Low“ (nízký výkon) a pro potvrzení stiskněte **✓**.

4. NASTAVENÍ ÚROVNĚ TVRDOSTI VODY

Aby trouba fungovala efektivně a aby bylo zaručeno, že v případě potřeby pravidelně vyzve uživatele k provedení cyklu odvápňení, je důležité nastavit správnou úroveň tvrdosti vody. Chcete-li ji nastavit, zapněte troubu stisknutím tlačítka **Ⓢ**, stisknutím tlačítka **⚙**.

V nabídce nastavení použijte navigační tlačítka **+** a **—**, kterými navolíte „TVRDOST VODY“. Stiskem potvrďte.

Pomocí navigačních tlačítek **+** a **—** vyberte správnou úroveň pro vodu ve vaší oblasti na základě následující tabulky:

K potvrzení stiskněte **✓**.

Pro úroveň tvrdosti vody je přednastavena hodnota „Tvrdá“.

TABULKA ÚROVNÍ TVRDOSTI VODY

Stupeň		°dH Německé stupně	°fH Francouzské stupně	°Clark Anglické stupně
1	Velmi měkká	0-6	0-10	0-7
2	Měkká	7-11	11-20	8-14
3	Střední	12-16	21-29	15-20
4	Tvrdá	17-34	30-60	21-42
5	Velmi tvrdá	35-50	61-90	43-62

5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

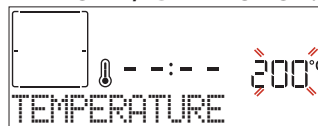
Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná o zcela běžný jev.

Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme okolní prostor vyvětrat.

kteří lze postupně měnit. Předchozí nastavení lze opětovně změnit stisknutím **◀◀**.

TEPLOTA / GRILL-ÚROV. VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY

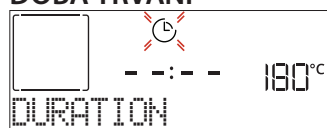


Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte **+** nebo **—** pro provedení změny a poté pro potvrzení volby stiskněte **✓** a pokračujte s nastaveními, která následují (je-li to možné). Stejným způsobem lze nastavit úroveň grilu: Pro

grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká).
U funkce „Horký vzduch + pára“ můžete volit množství páry z následujících možností: PÁRA 1, PÁRA 2.

Jakmile je funkce jednou aktivovaná, stupeň teploty/grilu lze změnit poklepáním na tlačítko °C a poté k samotnému nastavení použít + nebo -.

DOBA TRVÁNÍ



Když ikona bliká na displeji, stiskněte + nebo - pro nastavení požadované doby přípravy a poté pro potvrzení stiskněte ✓. Dobu pečení nemusíte nastavovat, pokud si přejete pečení řídit ručně (bez použití časovače): Stiskem ✓ nebo potvrdíte a spustíte funkci. V tomto režimu nelze naprogramovat odložený start.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : stiskněte + nebo - pro změnu a poté stiskněte ✓ pro potvrzení.

ČAS UKONČENÍ

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. Na displeji se objeví čas ukončení a ikona bliká.



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy stiskněte + nebo - a potvrzení a aktivaci funkce proveďte stiskem ✓. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

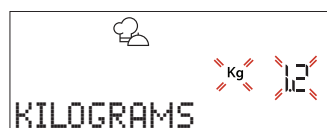
Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu. Během čekací doby můžete stisknout + nebo - změnit naprogramovaný čas ukončení nebo stiskněte pro změnu dalších nastavení. Stiskem je za účelem zobrazení informací možné přepínat mezi časem ukončení a délkou trvání.

3. DYNAMICKÁ NABÍDKA

Tyto funkce automaticky vybírají nejvhodnější režim přípravy, teplotu a dobu trvání vaření nebo pečení pro všechny dostupné pokrmy.

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

HMOTNOST / VÝŠKA (KULATÝ PLECH)



Pro správné nastavení funkce se řiďte pokyny na displeji. Po výzvě stiskněte + nebo - a nastavte požadovanou hodnotu. Pro potvrzení následně stiskněte ✓.

STUPEŇ VAŘENÍ

U některých funkcí nabídky dynamické nabídky lze nastavit úroveň propečení.



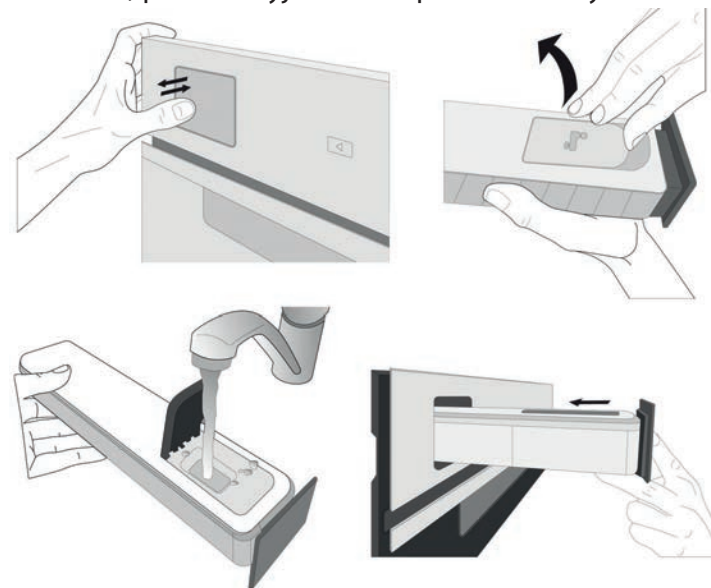
Po vyzvání stiskněte + nebo - a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskem ✓ nebo potvrdíte a spustíte funkci.

4. VAŘENÍ V PÁŘE

Po výběru ruční funkce „Steam+ Air“ (Horký vzduch + pára) nebo jednoho z vyhrazených receptů je možné díky využití páry připravit jakýkoli pokrm. Pára se pokrmem šíří rychleji a rovnoměrněji než horký vzduch typický pro konvenční funkce: díky tomu se zkracuje doba přípravy, v jídle zůstanou zachovány vzácné živiny, a vy dosáhnete vynikajících, chutných výsledků u všech receptů. Po celou dobu trvání vaření v páře musí zůstat dvířka zavřená.

Před vařením v páře je nutné naplnit nádržku uvnitř trouby pomocí vytahovací zásuvky na ovládacím panelu.

Když se na displeji objeví pokyn „PŘILIJTE VODU“, vyjměte zásuvku, otevřete víko zásuvky a naplňte ji vodou až na úroveň požadovanou na displeji. Zavřete zásuvku tak, že ji budete opatrně tlačít směrem k panelu, dokud se kompletně nezavře. Po vložení zásuvky stiskněte tlačítko START a pokračujte ve varném cyklu. Zásuvka musí za všech okolností zůstat uzavřena, pouze s výjimkou doplňování vody.



Po prvním naplnění, v případě delších cyklů pečení, jakmile dojde voda, může být nutné ji znovu přidat, aby se cyklus dokončil: trouba vás k tomu v případě potřeby vyzve.

Vyvarujte se plnění zásobníku, když je trouba vypnutá, nebo do doby, než je to požadováno na displeji. Doporučujeme zásuvku vyprázdnit po skončení cyklu vaření v páře.

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

Pokud výchozí hodnoty odpovídají požadovaným, popřípadě jakmile provedete požadovaná nastavení, stiskněte a kdykoli funkci aktivujete.

Během fáze odložení se po stisku trouba dotáže,

zda si přejete tuto fázi přeskočit, a okamžitě spustí funkci.

Upozornění: Po provedení výběru funkce se na displeji zobrazí doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce. Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Můžete zvolit jinou funkci nebo počkat na úplné ochlazení.

6. PŘEDOHŘEV

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn „VLOŽTE JÍDLO“. V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte pokrm do trouby a dvířka zavřete.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje. Pomocí $+$ nebo $-$ můžete vždy požadovanou teplotu změnit.

7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Některé dynamické funkce mohou požadovat otočení jídla během pečení.



Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Otevřete dvířka, proveďte akci podle výzvy na displeji a dvířka zavřete.

Stejným způsobem vás 10 % doby před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.

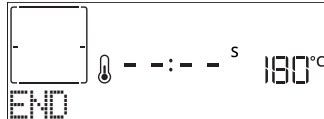


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Zkontrolujte jídlo a zavřete dvířka.

Upozornění: Pro přeskočení těchto akcí stiskněte . Pokud nebude proveden žádný zásah, trouba bude po uplynutí určité doby pokračovat v pečení.

8. KONEC PEČENÍ

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



Stisknutím  budete pokračovat ve vaření s ručním režimem (bez časovače). Stisknutím $+$ prodloužíte dobu vaření o nastavenou dobu. V obou případech budou nastavené parametry pro přípravu zachovány.

9. OBLÍBENÉ

Po ukončení přípravy vás displej vyzve k uložení funkce na váš seznam oblíbených funkcí pod číslem 1 až 10.



Přejete-li si uložit funkci jako oblíbenou a uchovat aktuální nastavení pro použití v budoucnu, stiskněte $\checkmark$. V opačném případě tento požadavek ignorujte stisknutím .

Po stisknutí $\checkmark$ zvolte stiskem $+$ nebo $-$ číselnou polohu a pro potvrzení stiskněte $\checkmark$.

Upozornění: Je-li paměť plná, nebo pokud je zvolené číslo již obsazeno, trouba se vás dotáže na potvrzení přepsání předchozí funkce.

Pro vyvolání funkcí, které jste uložili naposledy, stiskněte : Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.

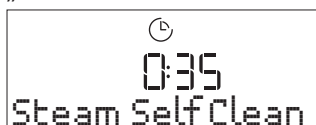


Pro výběr funkce stiskněte $+$ nebo $-$, potvrďte stiskem $\checkmark$ a poté, pro aktivaci, stiskněte .

10. FUNKCE ČIŠTĚNÍ

SAMOČIŠTĚNÍ PÁROU

Stiskněte  a na displeji se zobrazí název funkce „Smart Clean“.



Funkci obnovíte stisknutím : Displej vás bude informovat o všech krocích, které je třeba provést, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku čištění: Řiďte se těmito pokyny a po jejich dokončení stiskněte $\checkmark$. Po provedení všech kroků spusťte cyklus čištění stisknutím tlačítka .

Upozornění: Během čistícího cyklu doporučujeme neotevírat dvířka, aby nedocházelo k úniku vodní páry, což by mohlo negativně ovlivnit výsledky čištění.

Jakmile cyklus skončí, na displeji začne problikávat příslušná zpráva. Nechejte troubu vychladnout a poté pomocí hadříku nebo houbičky její vnitřek vytřete a vysušte.

11. DRAIN (VYPOUŠTĚNÍ)

Funkce vypouštění umožňuje vypustit vodu, aby nezůstávala v nádrži. Tento výrobek byl vyvinut za účelem automatického spuštění cyklu vypouštění po zastavení/ukončení vaření.

Přibližně 30 minut po zastavení/ukončení vaření trouba automaticky vypustí systém a přečerpá zbytkovou vodu do zásuvky (dávajte pozor, abyste zásuvku po vaření nevyndali). Po dokončení lze zásuvku vyjmout a vyprázdnit. Zásuvku doporučujeme vyprázdnit ihned po dokončení vypouštění.

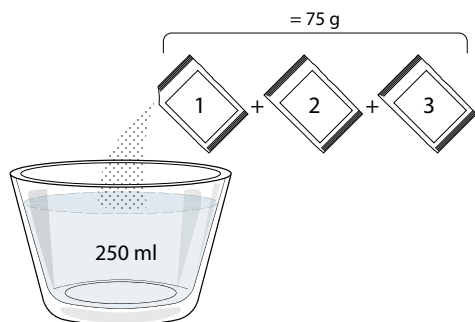
12. DESCALE (ODVÁPŇNĚNÍ)

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat parní systém v tom nejlepším stavu. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji. Průměrné trvání kompletní funkce je asi 100 minut. Odvápňení lze spustit kdykoli vstupem do nabídky „FUNKCE ČIŠTĚNÍ“ a výběrem funkce odvápňení. Na displeji se objeví pokyn pro spuštění cyklu odvápňení. Počet hodin parních cyklů, které musí uplynout, než se zobrazí zpráva o odvápňování, závisí na stupni tvrdosti vody nastaveném na spotřebiči a na zvolených parních funkcích, úměrně tomu, jaké množství páry bylo vygenerováno. Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje vyčistit vnitřní parní okruh důkladněji. Před spuštěním fáze odvápňení spotřebič zkontroluje, zda se v nádrži nenachází zbytková voda, a v případě potřeby provede cyklus vypouštění. V takovém případě budete muset po cyklu vypouštění vyprázdnit zásuvku, než budete pokračovat fází odvápňení.

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplyne 40 minut od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této doby vyčkávaní se na displeji bude zobrazovat hlášení „VODA JE HORKÁ“.

» FÁZE 1/2: ODVÁPŇNĚNÍ (70 MIN)

Jakmile se na displeji objeví „ADD 0.25 L OF SOLUTION“ (<PŘIDEJTE 0,25 l ROZTOKU>), do zásobníku prosím nalijte odvápňovací roztok. Pro nejlepší výsledky odvápňení doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 250 ml pitné vody. Odvápňovač WPRO je profesionální výrobek doporučený pro zachování maximální účinnosti funkce páry v troubě. Pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis nebo **naše webové stránky**. Společnost Beko Europe nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiných, na trhu dostupných, čisticích prostředků. Po nalití odvápňovacího prostředku do zásobníku stiskněte  pro spuštění hlavního odvápňovacího procesu. Odvápňovací proces nevyžaduje vaši přítomnost u spotřebiče. Po dokončení jednotlivých fází zazní zvukový signál coby zpětná informace a na displeji se objeví pokyny pro přechod na další fázi.



Po dokončení fáze odvápňování se nádržka vypustí: odvápňovací roztok použitý během této fáze se nalije do vytahovacího zásobníku.

Na konci vypouštění je třeba zásobníky vyjmout a vyprázdnit.

» FÁZE 2/2: PROPLACHOVÁNÍ (30 MIN.)

Pro odstranění zbytků po odvápňování z nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach. Když se na displeji zobrazí <PŘIDEJTE 0,25 l VODY>, naplňte nádržku 0,25 l pitné vody a potom pro spuštění proplachování stiskněte .

Troubu nevypínejte, dokud nebyly dokončeny všechny kroky, které funkce vyžaduje.

Upozornění: v případě potřeby lze ze systému vyžádat vyčištění zásuvky a opakování této operace.

Po dokončení procesu odvápňení je nutné zásobník vyjmout a vyprázdnit. Doporučujeme vysušit vnitřní prostor od potenciálních zbytků vody. Potom bude možné používat všechny parní funkce.

Upozornění: Během cyklu odvápňení je příp. slyšet určitý hluk, protože pro optimální účinnost odvápňení jsou aktivována čerpadla trouby.

Po spuštění cyklu údržby neodstraňujte zásuvku, nevyžaduje-li to spotřebič.

Upozornění: Poté, co se nádržka naplní odvápňovacím roztokem a na displeji se zobrazí „ODVÁPŇNĚNÍ FÁZE 1/2“, nesmí být cyklus přerušen, jinak se musí celý cyklus odvápňování opakovat, než bude možné spustit jakoukoli parní funkci.

13. MINUTKA

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že je trouba vypnutá. Stiskněte a podržte ikonu  po dobu 5 sekund: Na displeji začne blikat ikona .

K nastavení požadovaného časového úseku stiskněte **+** nebo **—** a samostatný časový spínač aktivujte stisknutím .



Po ukončení odpočítávání času nastaveného na minutku zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

Upozornění: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení. Pro změnu nastavení času na časovém spínači stiskněte **+** nebo **—**.

Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci.

Pro zapnutí trouby stiskněte  a potom vyberte požadovanou funkci. Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.

Upozornění: Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona , která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Pro opětovné zobrazení minutky stiskněte , čímž zastavíte právě probíhající funkci.

14. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na pět sekund podržte . Stejným postupem klávesnici odemknete.



Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím .

15. POUŽITÍ SONDY DO POKRMU (JE-LI K DISPOZICI)

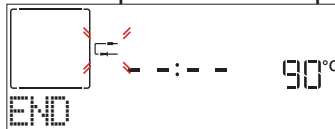
Použití teplotní sondy do masa vám umožňuje měřit teplotu uvnitř pokrmu během přípravy, abyste dosáhli optimální hodnoty. Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty. Jakmile sondu zavedete, aktivuje se slyšitelný zvukový signál a na displeji se objeví hlášení „Sonda zavedena“ (Probe Plugged).



Vyberte požadovanou funkci z těch, které jsou kompatibilní (Pára, Horkovzdušná trouba + Pára, Turbo Grill, Horkovzdušná trouba, Horkovzdušné pečení, Maxi Vaření, Eko cyklus, Dynamické funkce): Displej vás vyzve k zadání cílové teploty sondy: Stiskněte tlačítko nebo pro nastavení a stiskněte tlačítko pro nastavení následujících parametrů vaření.

Vzhledem k tomu, že pečení je naprogramováno tak, aby bylo ukončeno po dosažení požadované teploty, není již možné nastavit délku pečení ani konkrétní čas ukončení. Světlo zůstane svítit do té doby, než sondu vyjmete.

Pokud je sonda vyjmuta, displej informuje o jejím správném zavedení; v případě, že sonda stále není správně zasunutá, bude cyklus pokračovat v pečení po dobu přibližně 10 minut, než dojde k jeho zrušení. Rozezná se zvukový signál a displej bude indikovat dosažení požadované teploty sondy.



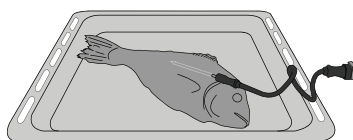
Upozornění: Chcete-li následně změnit nastavení, stiskněte nebo pro teplotu sondy nebo stiskněte pro ostatní nastavení. Prostřednictvím slyšitelného zvukového signálu a zprávy budete informováni, pokud by použití sondy nebylo s provedenou akcí kompatibilní. V takovém případě sondu vyjmete.

Jídlo vložte do trouby a sondu zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby.

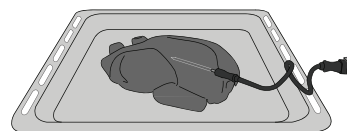
Ujistěte, že se sonda během pečení nedotýká horního topného tělesa.

MASO: Zapíchněte sondu hluboko do masa, přičemž se vyhněte kostem a tučným místům. U drůbeže sondu zapíchněte podélně do středu prsní části a mimo dutinu.

RYBY (celá): Umístěte hrot do nejsilnější části, ne do páteře.



Ryby



Maso

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Používejte bezpečnostní rukavice. Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čistícího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čistící prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Steam Self Clean“. (Jen u některých modelů.)
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

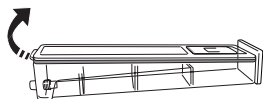
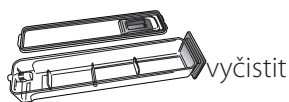
Okamžitě po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí. Potravinovou sondu a masovou sondu (pokud jsou k dispozici) nemyjte v myčce nádobí. Plech Horkovzduš.smaž. (pokud je k dispozici) lze mýt v myčce nádobí.

ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKU NA VODU

Varování: Zásobník na vodu není vhodný pro mytí v myčce na nádobí: nebezpečí poškození!

Na konci každého cyklu vaření s párou trouba po přibližně 30 minutách automaticky provede cyklus vypouštění trvající přibližně jednu minutu, čímž se veškerá voda v systému přesune do vytahovací zásuvky.

Poznámka: Nenechávejte vodu v systému déle než 2 dny. Chcete-li zcela odstranit vodu uvnitř nebo vnitřní povrchy, můžete otevřít zásuvku na vodu:



1. Zatlačte na zadní klapku směrem nahoru a sejměte horní kryt zásuvky na vodu.
2. Po skončení čištění můžete zásuvku zavřít

zasunutím dvou předních klapek do předních otvorů a zatlačením zadní strany dolů. Při plnění zásuvky na vodu používejte pouze vodu pokojové teploty: horká voda může ovlivnit provoz parního systému. Používejte pouze pitnou vodu.

NÁDRŽKA

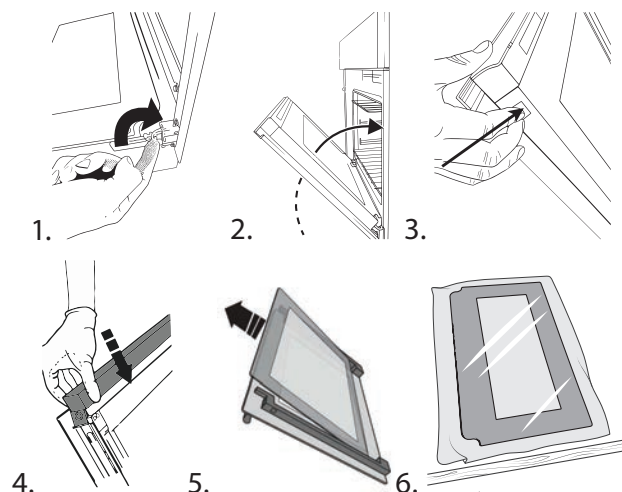
Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkci „Odvápnění“. Pokud funkci páry delší dobu nepoužíváte, velmi doporučujeme aktivovat pečicí cyklus s prázdnou troubou a naplnit nádržku na maximum.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

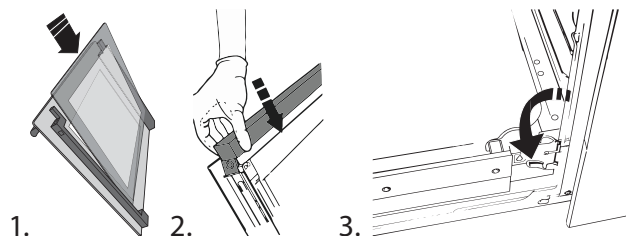
VYČISTĚTE VNITŘNÍ SKLO DVÍŘEK

1. Dvířka trouby zcela otevřete a na obou stranách aktivujete zarážku závěsu.
2. Poté dvířka zavřete, dokud se nezastaví v zabezpečené poloze.
3. Současně stlačte obě příchytky.
4. Odstraňte horní okraj dvířek tak, že jej přitáhnete směrem k sobě.
5. Zvedněte a oběma rukama pevně uchopte vnitřní sklo a vyjměte jej.
6. Před čištěním jej položte na měkký povrch. Neodstraňujte mezisklo ze sestavy dvířek.



JAK UMÍSTIT ZPĚT SKLO DVÍŘEK

1. Po vyčištění vložte vnitřní sklo do sestavy dvířek lesklou stranou směrem do vnitřního prostoru trouby.
2. Zasuňte horní okraj dvířek a jemně zatlačte, dokud nezapadne na své místo.
3. Na obou stranách odstraňte zarážku závěsu a poté zavřete dvířka.

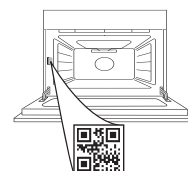


ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazí písmeno „F“, po němž následuje číslo nebo písmeno jiné než F4E1.	Porucha trouby.	Kontaktujte call centrum a uveďte číslo, které následuje za písmenem „F“.
Na displeji se zobrazí „F4E1“.	Potravinová sonda není správně připojena.	Zkontrolujte, zda je sonda správně připojena, a pokud ano a problém stále přetrvává, kontaktujte call centrum.
Text na displeji se zobrazuje nečitelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Kontaktujte call centrum
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor je v chodu.	Otevřete dvířka nebo podržte či vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.
Na displeji trouby se zobrazí F8E8 (či nemožnost použít funkci páry z důvodu závady F8E8).	Nadměrné znečištění vodního a parního systému.	Naplňte zásobník čistou vodou a poté spusťte funkci čištění/odstraňování vodního kamene. Po dokončení procesu znovu spusťte proces odstraňování vodního kamene pomocí speciálního roztoku s odstraňovačem vodního kamene a proveďte cyklus znovu. Pokud se chyba F8E8 stále objevuje, obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

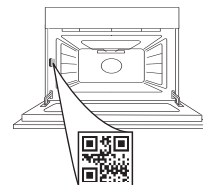
- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- navštívením našich webových stránek docs.bauknecht.eu;
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



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

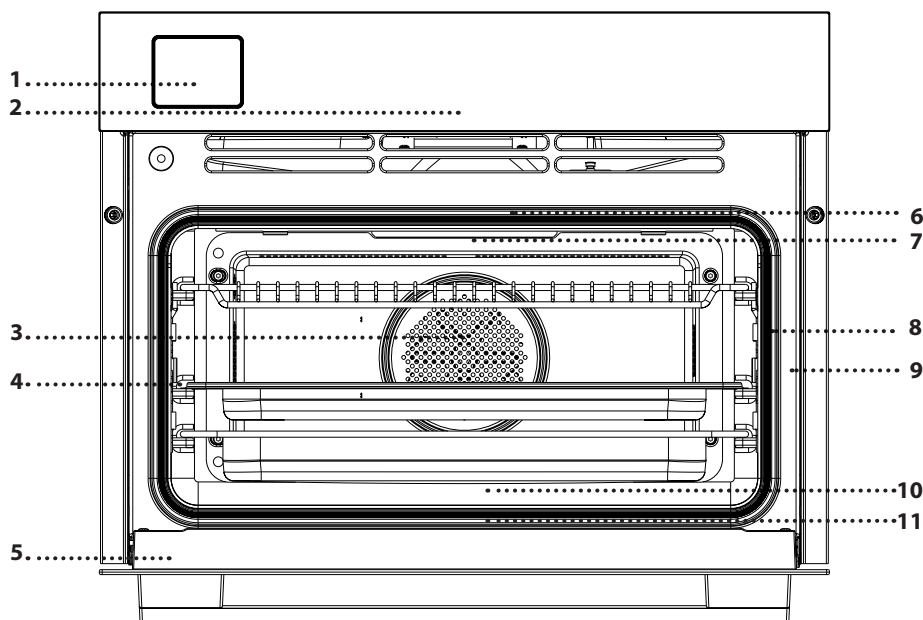
Registrér venligst dit produkt på www.register10.eu, for at modtage en mere komplet assistance

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



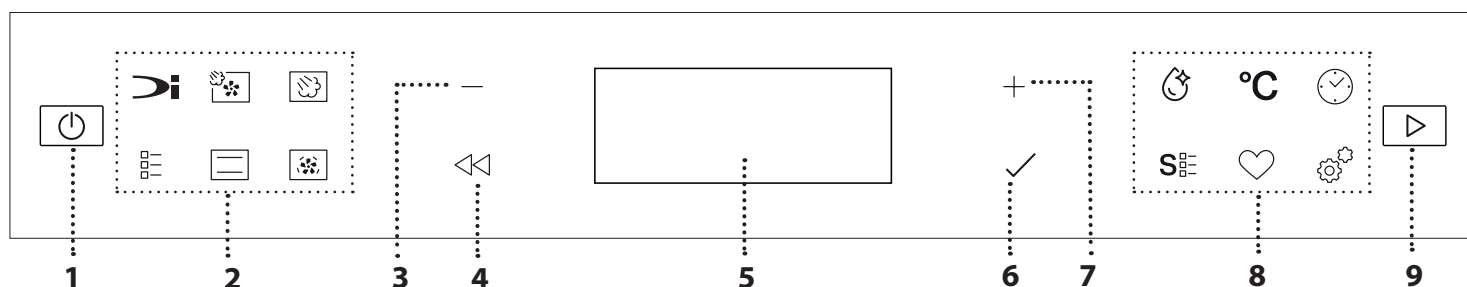
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Udtrækkelig skuffe
2. Betjeningspanel
3. Ventilator
(ikke synlig)
4. Skinner
(niveauet vises på ovnens forside)
5. Låge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Ovnlys
8. Stegetermometerets
isætningspunkt
(afhængigt af model)
9. Identifikationsskilt
(må ikke fjernes)
10. Nedre varmelegeme
(ikke synligt)
11. Drypbakke
(ikke synlig)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

**1. ON / OFF**

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

2. DIREKTE ADGANG TIL MENU / FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at reducere en funktions indstillinger eller værdier.

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærbillede. Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY**6. BEKRÆFT**

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller en indstillet værdi.

7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til valgmuligheder og favoritter.

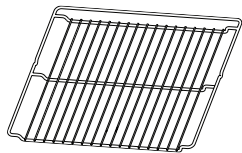
9. START

Til start af en funktion med de specificerede- eller basisindstillinger.

TILBEHØR

Kontrollér, inden køb af andet disponibelt tilbehør på markedet, at det er varmebestandigt og egnet til damp.

Sørg for at der er en afstand på mindst 30 mm mellem toppen på enhver beholder og køkkenafsnittets vægge, for at tillade en tilstrækkelig dampstrøm.



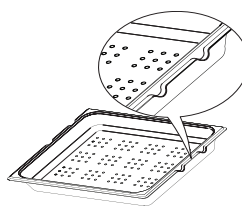
RIST

Risten er velegnet til alle tilberedningsmetoder. Man kan anbringe madvaren direkte på risten eller bruge den til at understøtte bageplader og forme eller andre ovnfaste fade, som tåler varme.



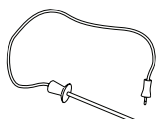
BRADEPANDE

Bradepanden er velegnet til alle tilberedningsmetoder og -funktioner. Kan bruges til at tilberede alle slags fødevarer uden beholder. Placer den under risten og brug den til at opsamle kødsaften.



DAMPRIST

Denne specielle og perforerede bakke gør det nemmere for dampen at cirkulere, hvilket bidrager til en ensartet tilberedning af retten. Anbring drypbakken i rillen herunder med stopfunktionerne vendt mod produktets bagside for at opsamle stegesaften.

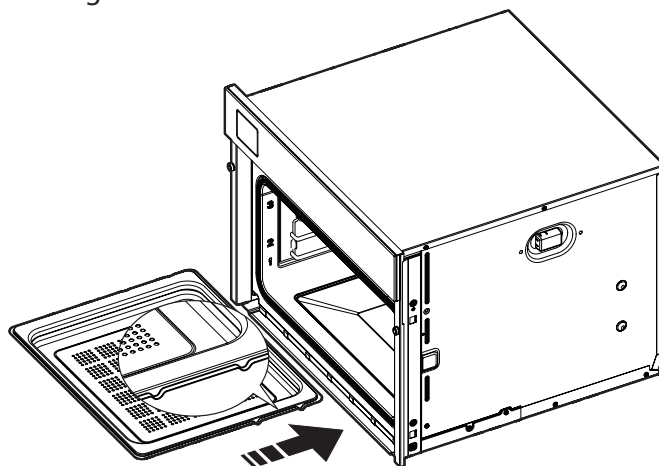


STEGETERMOMETER

Til nøjagtig måling af madvarens kernetemperatur under tilberedningen. Det kan bruges til kød og fisk.

ISÆTNING AF DAMPBAKKEN

Dampbakken skal isættes med de prægede sidereferencer vendt mod ovnrummets bagside som vist i figuren:

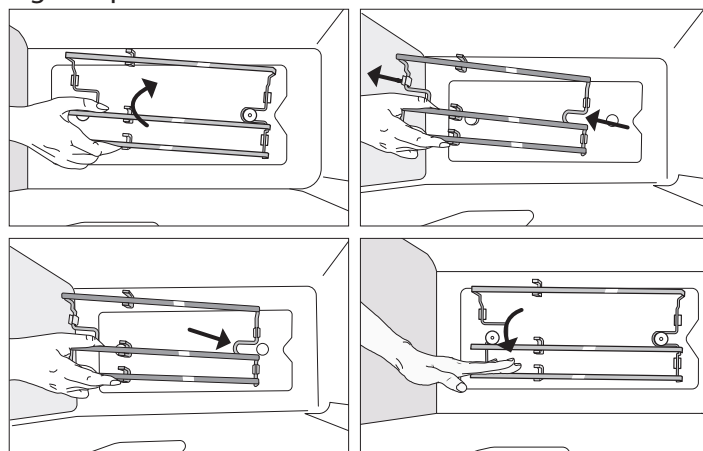


AFTAGNING OG PÅSÆTNING AF SKINNESTATIVERNE

Der er et skinnestativ i begge sider af ovnrummet, som er forankret på to knapformede støtter. Skinnestativerne er aftagelige for at gøre rengøringen mere bekvem.

1. For at fjerne skinnestativerne skal du tage godt fat i den udvendige del af skinnen og trække den opad for at trække den ud af den forreste støtte, mens du drejer på den bageste støtte, og derefter skubbe hele delen ud af ovnrummet.

2. For at sætte skinnestativerne på plads igen skal du skubbe den bageste del på den bageste støtte. Når den er gledet, skal du ved at dreje den bageste støtte trække enheden nedad, indtil skinnestativet hæfter sig fast på den forreste støtte.



Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

*Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

INDSÆT OVNRIST OG ANDET TILBEHØR

Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først.

Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund. Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne

FUNKTIONER

DYNAMISK MENU

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

På grund af fødevarernes forskellighed er tilberedningstiden indstillet ud fra en gennemsnitlig karakter. Vi anbefaler altid at tjekke, om maden er gennemstegt indvendigt, og eventuelt forlænge tilberedningstiden for at opnå den rette gennemstegning.

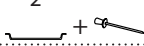
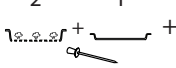
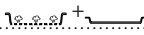
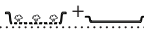
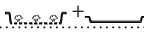
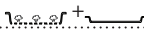
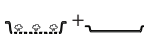
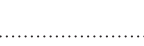
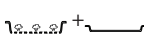
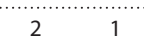
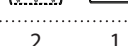
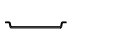
Visse automatiske cyklusser giver mulighed for tidligere at indstille et tilberedningsniveau, der er lavere eller højere end standardindstillingen (se afsnittet om stegetid i afsnittet Daglig brug).

DYNAMISK TILBEREDNINGSTABEL

Til tilberedning af adskillige retter og fødevarer og til på hurtigste og nemmeste måde at opnå optimale resultater. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

KATEGORI	MAD	VÆGT/TYKKELSE/ PORTIONER/STYKKER	BEMÆRK	TILBEHØR
PASTA OG KORNPRODUKTER	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning.	1 
	Ris	100 - 500 g	Hæld vand og ris i en varmebestandig beholder. Brug halvanden kop vand pr. kop ris. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2  1 
	Spelt	100 - 500 g	Kom vand og spelt i en varmebestandig beholder. Brug halvanden kop vand pr. kop spelt. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2  1 
	Byg	100 - 500 g	Kom vand og byg i en varmebestandig beholder. Brug halvanden kop vand pr. kop byg. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2  1 
	Boller	1 portion	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2  1 
KØD	Oksesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2 
	Hakkebøf	1 - 3 cm	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1  2 
	Roastbeef - Langtidstilberedning	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2 
	Flæskesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2 
	Pølser & wienerpølser	400 g - 1,5 kg	Fordel jævnt på risten. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	1  1 
	Svineribben	400 g - 1,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Fordel jævnt på risten. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	1  1 
	Stegt kylling	800 g - 2,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsidens opad.	2 
	Stykker af fjerkræ	1 portion	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt på risten. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	2  1 
	Dampet fjerkræbryst	1 - 4 cm	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2  1 

TILBEHØR						
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varmebestandig beholder	Stegetermometer	Damprist

KATEGORI	MAD	VÆGT/TYKKELSE/ PORTIONER/STYKKER	BEMÆRK	TILBEHØR
FISK	Bagt hel fisk	-	Smør med olie og krydr efter smag.	2 
	Dampet hel fisk	-	Krydr efter smag. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Ovnstegt fiskekotelet	200 - 800 g	Smør med olie og krydr efter smag.	2 
	Dampede fiskefileter	0,5 - 3 cm	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Dampede muslinger	500 g - 2,0 kg	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Dampede rejer	500 g - 1,5 kg	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Blæksprutte	-	Fordel jævnt i midten af dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
GRØNTSAGER	Ovnstegte kartofler	400 g - 1,5 kg	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen.	2 
	Fyldte grøntsager	600 g - 2,0 kg	Skrab grøntsagerne ud og fyld dem med en blanding af deres eget kød, hakket kød og revet ost. Smag til med hvidløg, salt og krydderier.	2 
	Kartoffelgratin	400 g - 1,5 kg	Snit og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost.	1 
	Kartofler, hele	50 - 200 g	Vægten henviser til én kartoffel. For at få en ensartet tilberedning af hver enkel kartoffel er det en god idé at vælge dem i samme størrelse. Fordel kartoflerne med skral jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Dampkogte kartofler i stykker	400 g - 1,0 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Dampede rodfrugter	200 g - 1,0 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Dampede bløde grøntsager	400 g - 1,0 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Dampkogte frugtstykker	400 g - 1,5 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Dampede grøntsager [frosne]	400 g - 1,5 kg	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
SALTET BAGVÆRK	Sandwichbrød	400 g - 1,0 kg	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævnning. Brug ovns dedicerede hævningsfunktion.	1 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Tilbered pizzadej efter din foretrukne opskrift. Lad den hæve ved hjælp af ovns dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Tilsæt fyld efter ønske.	2 
	Pizza [frossen]	250 g - 1,2 kg	Tag dem ud af emballagen, og fordel dem jævnt på risten.	1 
	Salt kage	800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskriffs fyld heri.	1 

TILBEHØR						
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varmebestandig beholder	Stegetermometer	Damprist

KATEGORI	MAD	VÆGT/TYKKELSE/ PORTIONER/STYKKER	BEMÆRK	TILBEHØR
KAGER	Sandkage	400 g - 1,2 kg	Forbered en fedtfattig sandkagedej. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	1 
	Marmorkage	400 g - 1,2 kg	Tilbered en marmorkagedej efter din foretrukne opskrift. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	1 
	Muffins	1 portion	Tilbered en dej til 16-18 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bradepanden.	2 
	Småkager	1 portion	Tilbered kiksene, som du ønsker, og lad dem køle af. Læg dejen jævnt ud og form den som du vil. Læg småkagerne på en bradepande.	2 
	Brownies	800 g - 1,5 kg	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Læg dejen i bageformen beklædt med bagepapir.	1 
	Strudel	1 portion	Tilbered en blanding af æbletern, pinjekerner, kanel og muskatnød. Kom smør på panden, drys med sukker og tilbered i 10-15 minutter. Rul dejen ud og fold den ydre del.	2 
	Æblekage	800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel. Rul dejresterne ud som låg, luk kanterne og pensl med æg.	1 
DESSERTER	Bagte æbler	1 portion	Fjern kernehusene, og fyld med marcipan eller kanel, sukker og smør.	2 
	Karamel budding	1 portion	Fordel flanformene jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
ÆG	Hønsæg	50 - 80g	Vægten henviser til ét æg. For at få en ensartet tilberedning af hver enkelt æg er det en god idé at vælge dem i samme størrelse. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater. Hvis æggene skal spises kolde, skal de straks skylles i koldt vand.	2 1 
	Vagtelæg	1 portion	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater. Hvis æggene skal spises kolde, skal de straks skylles i koldt vand.	2 1 

TILBEHØR						
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varmebestandig beholder	Stegetermometer	Damprist



SOUS VIDE

Sous vide er en professionel tilberedningsteknik, der kræver brug af vakuum-plastposer af fødevarer af kvalitet og tilberedning ved præcist kontrollerede temperaturer ved hjælp af damp. Den gradvise og præcise tilberedningsproces bidrager til at skabe en enestående mørhed og smag og sikrer også ensartethed i tilberedningen af hele maden. Med denne funktion kan du tilberede kød, fisk, grøntsager og frugt og opnå mesterkokkens resultater.

Tjek Sous Vide-tilberedningstabellen for at bruge funktionen korrekt.

MW Sous Vide-opskrifter	Sådan gør du	Tilbehør
Sous vide oksekød	Fordel pakkerne jævnt omkring midten af dampbakken. Kontrollér, at pakken er under vakuum. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2
Sous vide svinekød		
Sous vide fisk		+
Sous vide grøntsager		
Frugt Sous vide		
		1



DAMP + LUFT

Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Vi anbefaler, at man vælger et HØJT dampniveau til tilberedning af fisk, MIDDEL til kød og LAVT til brød og desserter, for at opnå de bedste resultater.

Anbefalet tilbehør: Bradepande / Rist



KUN DAMP

Til tilberedning af naturlige og sunde retter vha. damp, så fødevarernes naturlige næringsværdi bevares. Denne funktion er specielt egnet til at tilberede grøntsager, fisk og frugt, og også til blanchering. Med mindre andet er anført, skal enhver emballage og beskyttende folie fjernes, før maden sættes i ovnen. Anbefalet tilbehør: Dampbakke i rille 2 og bradepande i rille 1

TØRRING EFTER BRUG AF DAMP

Tilberedning med damp skaber meget fugt inde i ovnen. Det er et helt normalt fænomen, som ikke påvirker apparatets korrekte funktion. I slutningen af hver tilberedningsperiode anbefaler vi at bruge cyklussen Fast Dry til at fjerne fugten fra ovnen.

Alternativt foreslår vi at:

1. lade apparatet køle af;
2. tørre ovnrummet og tilbehøret inklusive drypbakken, der er placeret bag lågen lige under dørpakningen, omhyggeligt med en blød klud eller køkkenrulle;
3. lade lågen stå åben i den tid, der er nødvendig, for at ovnrummet kan tørre helt.

MENUEN ANDRE FUNKTIONER

TRADITIONELLE FUNKTIONER

HURTIG FORVARME

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

Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande

GRILL

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

Anbefalet tilbehør: rist

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min)
Toast	Høj	5 - 6

TURBO GRILL

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

Anbefalet tilbehør: rist

OVER/UNDERV.

Til tilberedning af kød, bagning af kager og tærter med fyld på kun en ribbe. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.

Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande



OVER-/UNDERVARME

Til perfekt tilberedning og brunning både foroven og forneden af alle slags retter på kun én hylde. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.

Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.

MAD	TEMP. (°C)	VARIGHED (min)
Cupcake / Småkage	160	30 - 35
Småkager	145	35 - 40



VARMLUFT

Til tilberedning af søde sager og kød med varmluftscirkulation. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut. Den kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.



RENGØRINGSFUNKTIONER

DAMP SELVRENSENDE

Virkningen af vanddampen, der anvendes under denne specielle rengøringscyklus med en lav temperatur, letter elimineringen af snavs. Aktivér funktionen, når ovnen har stuetemperatur.

AFKALK

Bruges til at fjerne kalkaflejringer fra kedlen. Vi anbefaler, at bruge denne funktion jævnligt.

Gør man ikke dette, visualiseres der en meddelelse på displayet, som minder dig om at ovnen skal rengøres.

HURTIG TØRRING

Efter en dampcyklus vil ovnen automatisk foreslå dig at starte den hurtige tørrecyklus for at hjælpe med at fjerne fugten fra ovnrummet. Hvis du vil, kan du starte en hurtig tørrecyklus fra rengøringsmenuen. Følg anvisningerne på displayet. Rengør drypbakken under lågen med en blød klud eller absorberende papir for at fjerne vanddråberne.

SPECIELLE FUNKTIONER

HOLD VARM

Bruges til at holde nyligt tilberedte retter varme og sprøde, heriblandt kød, stegte retter eller kager.

HÆVER

Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævnningens kvalitet. Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

YOGHURT

Bruges til at tilberede yoghurt.

Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

DEHYDRERING

Til dehydrering af frugt og grøntsager. Skær i tynde skiver, og læg dem direkte på risten.

Påkrævet tilbehør: rist

MAXI-COOKING

Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

Påkrævet tilbehør: bradepande i rille 2.

DESINFEKTION

Bruges til at desinficere sutteflasker eller glaskrukker med damp. Sæt bradepanden i niveau 1 og dampristen i niveau 2 og anbring stykkerne herpå med tilstrækkelig plads imellem, til at dampen kan komme i berøring med alle delene.

DAMPOPTØNING

Til optøning af alle fødevarer. Anbring fødevarer, så som kød og fisk uden indpakning eller omviklinger, på dampristen på niveau 2. Sæt bradepanden i rille 1, så tøvet vand opsamles. For at opnå de bedste resultater, skal du ikke optø maden helt, men lade processen afslutte, mens retten hviler. Vi anbefaler at brød tildækkes, så det ikke bliver for blødt.

OPVARMNING

Bruges til at genvarme en færdiglavet ret, som er frosset, afkølet eller ved rumtemperatur. Denne funktion anvender damp til blidt at genopvarme madvarer, uden at de tørrer ud, og sørger derved for, at den originale smag bevares. Hviletid forbedrer resultatet. Det anbefales at anbringe de mindre eller tyndere stykker i midten, og de større eller tykkere stykker yderst. Hvis du bruger den perforerede plade, skal du anbringe bradepanden herunder, så eventuel saft fra madvaren opsamles.

ØKO-CYKLUS

Til tilberedning af stegt kød og fisk, hævnning af kager, tærter og kiks på en enkelt hylde. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande.

* Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65/2014

COOK 3

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på tre niveauer, uden at blande smag og duft.

Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, tærter, frosne pizzaer og til at tilberede et fuldt måltid. Det er nødvendigt at forvarme ovnen.

SMÅKAGER

Brug denne funktion til at tilberede tre plader med ens buttede småkager for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre plader ud af ovnen på samme tid.

TÆRTE

Brug denne funktion til at tilberede tre plader med tærter for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre plader ud af ovnen på samme tid.

PIZZA (frossen)

Brug denne funktion til at tilberede tre plader med frosne pizzaer for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre plader ud af ovnen på samme tid.

COOK 3 MENU 1

Denne cyklus er designet til at tilberede et fuldt kødbaseret måltid og en dessert. Forvarmning af ovnrummet er påkrævet.

Eksempel på et fuldt måltid. Tilbered en frugttærte efter dine ønsker i en rund form, der skal placeres på risten på niveau 3. Tilbered en lasagne efter din smag (1,5-2kg) i et fad, der skal stilles på risten på niveau to. Tilbered 6-10 kyllingelår med kartofler i tern (500-800 g) direkte i bradepanden, der skal placeres på niveau 1. Efter forvarmning bages alle retterne på samme tid. Tag tærten ud efter 50-60 minutter, tag lasagnen ud efter 60-70 minutter, og tag kyllingen med kartofler ud efter 80-90 minutter.

COOK 3 MENU 2

Denne cyklus er designet til at tilberede et fuldt fiske- eller vegetarisk måltid og en dessert. Forvarmning af ovnrummet er påkrævet.

Eksempel på et fuldt måltid

Tilbered en frugttærte efter dine ønsker i en rund form, der skal placeres på risten på niveau 3. Tilbered en pesto-lasagne eller cannelloni efter din smag (1,5 -2 kg) i et metal- eller pyrex-fad, der skal stilles på risten på niveau to. Tilbered fiskefileter i folie (700-900 g) med skiveskårne grøntsager (600-900 g) direkte i bradepanden, der skal placeres på niveau 1. Efter forvarmning bages alle retterne på samme tid. Tag tærten ud efter 45-55 minutter, tag lasagnen ud efter 55-65 minutter, og tag fisken med grøntsager ud efter 60-70 minutter.

°C TEMPERATUR

 Til manuel justering af temperatur eller grillniveau under tilberedningen.

TIMER

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.

FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over 9 favoritfunktioner.

INDSTILLINGER

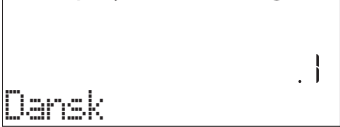
Til justering af ovnens indstillinger.

Når funktionen "ECO" (ØKO) er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og ovenlyset slukkes efter 1 minut. Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off". Ved at markere "FABRIKSNULLSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettet.

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

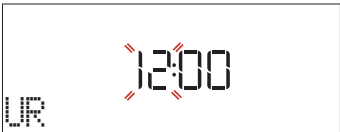
Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: På displayet vises "English".



Tryk på + eller - for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg den ønskede. Tryk på ✓ for at bekræfte dit valg. Bemærk: Sproget kan ændres på et senere tidspunkt ved at markere "SPROG" i menuen "INDSTILLINGER" hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙️.

2. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Når du har valgt sproget, skal du indstille det nuværende klokkeslæt: De to timetal på displayet vil blinke.



Tryk på + eller - for at indstille det korrekte timetal, og tryk så på ✓: De to minuttal på displayet vil blinke. Tryk på + eller - for at indstille minutterne og tryk på ✓ for at bekræfte. Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i menuen "INDSTILLINGER", hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙️.

3. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnens er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13).



Tryk på ⚙️ for at åbne menuen "INDSTILLINGER", vælg derefter "EFFEKT", og vælg den ønskede strømindsstilling.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på ⏻, for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen. Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu: For at vælge et emne i en menu (på displayet vises det første disponible emne), skal man trykke på + eller - , for at vælge det ønskede, og herefter trykke på ✓ , for at bekræfte.

2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge. Tryk på ⏪ giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU / DAMPNIVEAU

Tryk på + eller - , for at vælge 16 "Høj" eller 13 "Lav" og tryk på ✓ , for at bekræfte.

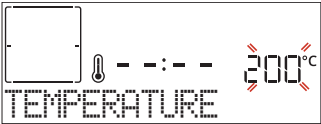
4. INDSTIL VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Det er vigtigt at indstille den korrekte hårdhedsgrad, for at ovnen kan virke efter hensigten og for at sikre, at den jævnlige anmoder brugeren om at køre en afkalkningscyklus, når dette er påkrævet. For at indstille den skal du tænde for ovnen ved at trykke på ⏻ , tryk på ⚙️ . Indstillinger, og brug navigationsknapperne + og - til at vælge "VANDHÅRDHED". Tryk på ✓ , for at bekræfte. Brug navigationsknapperne + og - til at vælge den korrekte grad for vandet i dit område på baggrund af den nedenstående tabel: Tryk på ✓ for at bekræfte. "Hårdt" er fabriksindstillet som vandets hårdhedsgrad.

TABEL OVER VANDETS HÅRDHEDSGRADER				
Grad		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Engelske grader
1	Meget blødt	0-6	0-10	0-7
2	Blødt	7-11	11-20	8-14
3	Mellem	12-16	21-29	15-20
4	Hårdt	17-34	30-60	21-42
5	Meget hårdt	35-50	61-90	43-62

5. VARM OVNE

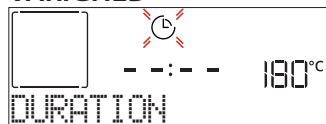
En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen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



Tryk, når værdien blinker på displayet, på + eller - for at ændre den, tryk herefter på ✓ for at bekræfte og fortsætte til de efterfølgende indstillinger (hvor dette er muligt). På samme måde, er det muligt at indstille grillniveauet: Der er tre definerede effektniveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (Mellem), 1 (lav). I tilstanden "Damp + Luft" kan du vælge mængden af damp blandt de følgende værdier: DAMP 1, DAMP 2. Når funktionen er aktiveret, kan temperaturen/ grillniveauet ændres ved at trykke på knappen °C og

derefter bruge **+** eller **-** til at justere.

VARIGHED



Når ikonet blinker på displayet, anvendes **+** eller **-** til at indstille tilberedningens varighed, og tryk herefter på **✓** for at bekræfte. Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på **✓** eller **▶**, for at bekræfte og starte funktionen. Når denne tilstand vælges, kan du ikke programmere en forsinket start.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på : Tryk på **+** eller **-** for at ændre, og tryk derefter på **✓** for at bekræfte.

SLUTTID (FORSINKET START)

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. På displayet vises sluttidspunktet mens ikonet blinker.



Tryk på **+** eller **-** for at indstille det klokkeslæt, du ønsker at afslutte tilberedningen på, og tryk herefter på **✓**, for at bekræfte og aktivere funktionen. Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

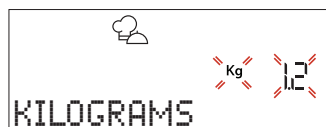
Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. I ventetiden kan du trykke på **+** eller **-** for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på **◀◀** for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på , for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.

3. DYNAMISK MENU

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponible retter.

Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

VÆGT / HØJDE (RUND-BAKKE-LAG)



Følg anvisningerne på displayet, for at indstille funktionen korrekt og tryk, på anmodning, på **+** eller **-** for at indstille den påkrævede værdi, og tryk herefter på **✓** for at bekræfte.

GRADEN AF FÆRDIGTILBEREDNING

I visse dynamiske funktioner er det muligt at justere færdighedsgraden.



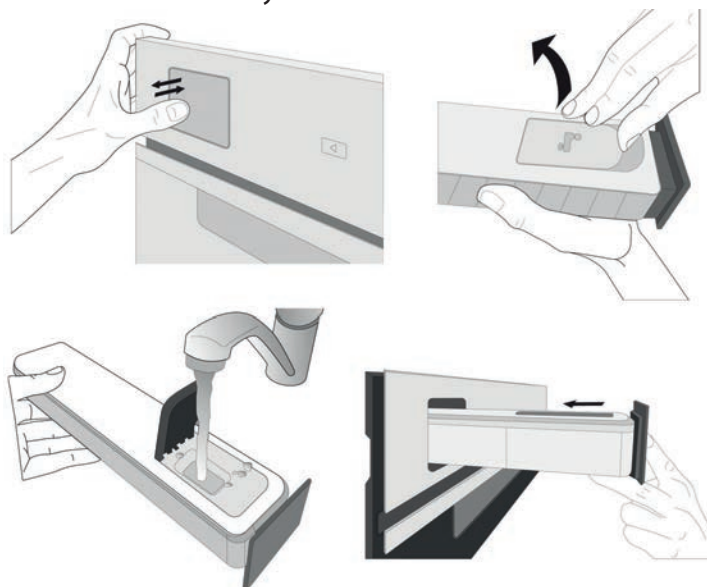
Tryk, på anmodning, på **+** eller **-** for at vælge det ønskede niveau mellem rødsteget (-1) og gennemsteget (+1). Tryk på **✓** eller **▶**, for at bekræfte og starte funktionen.

4. TILBEREDNING MED DAMP

Ved at vælge "Damp + Luft" i de manuelle funktioner, eller en af de adskillige dedicatede dynamiske opskrifter, kan man tilberede alle slags retter ved hjælp af dampen. Dampen fordeles hurtigere og mere jævnt i fødevarer i forhold til blot varm luft, der kendetegner Over-/Undervarmefunktionerne: Dette afkorter tilberedningens varighed, indfanger fødevarens næringsindhold og sikrer dig et excellent, virkeligt lækkert resultat med alle dine opskrifter. Lågen skal holdes lukket under hele damptilberedningens varighed.

Brug af damptilberedningsfunktionen kræver, at man fylder vand i kedlen inde i ovnen vha. udtræksskuffen på betjeningspanelet.

Når der anmodes herom på displayet med angivelsen "TILFØJ VAND", skal du trække skuffen ud, åbne skuffens låg og fylde den med drikkevand til det niveau, der anmodes om på displayet. Luk skuffen ved forsigtigt at skubbe den i retning af panelet, til den er helt lukket. Tryk på UDSKUDT, når skuffen er sat i, for at fortsætte tilberedningscyklussen. Skuffen skal altid holdes lukket, bortset fra når man fylder vand heri.



Der kan opstå behov for at tilføje mere vand, for at fuldføre en cyklus efter den første fyldning, især ved længerevarende tilberedningscyklusser: Ovnens vil anmode herom, hvis det er påkrævet.

Undgå at fylde skuffen når ovnen er slukket eller før der anmodes herom på displayet. Vi anbefaler, at skuffen tømmes efter en tilberedning med dampcyklus.

5. START FUNKTIONEN

Hvis standardværdierne er som ønsket, eller når du har udført de ønskede indstillinger, kan du når som helst trykke på **▶** for at aktivere funktionen.

Hvis man trykker på **▶** under forsinkelsen vil ovnen spørge dig, om du vil afbryde denne fase og straks

starte funktionen.

Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion. Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på .

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan enten vælge en anden funktion eller vente på en fuldstændig afkøling.

6. FORVARME

Visse funktioner har en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, høres der et lydsignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og viser meddelelsen "SÆT MAD IND". Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen og luk lågen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af  eller .

7. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse af de dynamiske funktioner kræver, at maden vendes under tilberedningen.



Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen.

På samme måde vil ovnen, ved 10% før tilberedningens afslutning, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

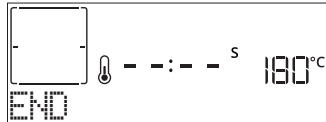


Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Tjek maden, luk lågen.

Bemærk: Tryk på  for at springe disse handlinger over. Ellers vil ovnen fortsætte tilberedningen efter et stykke tid uden nogen handling.

8. ENDT TILBEREDNING

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



Tryk på  for at fortsætte tilberedningen i den manuelle tilstand (uden timer) eller tryk på  for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

9. FAVORITTER

Når tilberedningen er fuldført vil displayet anmode dig om at gemme funktionen med et tal mellem 1 og 10 på din liste over favoritter.



Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på . I modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på .

Efter tryk på  trykkes  eller , for at vælge placeringen hvorefter man trykker på  for at bekræfte.

Bemærk: Hvis hukommelsen er fuld, eller det valgte tal allerede er optaget, vil ovnen spørge dig om at bekræfte, at funktionen skal overskrives.

For at hente de funktioner, du har gemt, på et senere tidspunkt, skal du trykke på : Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.



Tryk på  eller  for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på , og tryk derefter på , for at aktivere.

10. RENGØRINGSFUNKTIONER

DAMP SELVRENSENDE

Tryk på  for at vise "Damp Selvrensende" på displayet.



Tryk på  for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de påkrævede handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat: Følg anvisningerne og tryk så på , når du er færdig. Tryk på anmodning på  for at aktivere rengøringscyklussen, når alle trinene er fuldført.

Bemærk: Det anbefales at undlade at åbne ovnens låge under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

Der begynder at blinke en passende meddelelse på displayet, når cyklussen er færdig. Lad ovnen køle af, og tør herefter de indre flader rene med en klud eller svamp.

11. DRAIN (TØM)

Tømmefunktionen gør det muligt, at vandet tømmes, for at undgå at det stagner i kedlen. Dette produkt er udviklet til at køre en automatisk tømmecyklus når tilberedningen bliver stoppet/er færdig.

Ovnen vil automatisk dræne systemet for det resterende vand og flytte det over i skuffen (sørg for at skuffen ikke fjernes efter tilberedningen) cirka 30 minutter efter stoppet/endt tilberedning. Herefter kan skuffen trækkes ud og tømmes. Vi anbefaler at tømme skuffen, så snart systemet er drænet.

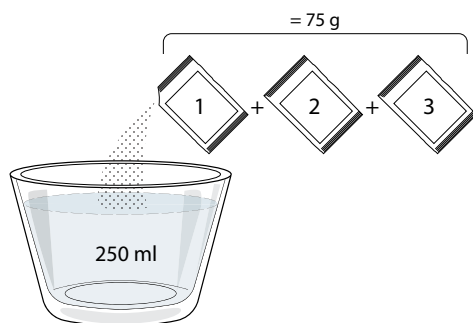
12. DESCALE (AFKALK)

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde dampsystemet i den bedste tilstand. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet. Den gennemsnitlige varighed er på cirka 100 minutter. Afkalkning kan startes når som helst ved at åbne menuen "RENGØRINGSFUNKTIONER" og derefter vælge funktionen Afkalkning. Displayet vil vise dig hvornår det er tid til at køre en afkalkningscyklus. Antallet af dampcyklusser, der skal afvikles før afkalkningsmeddelelserne vises, afhænger af den indstillede hårdhedsgrad på apparatet, af den valgte dampfunktion, og af mængden af produceret damp. Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af det interne dampkredsløb. Før der afvikles en afkalkningsfase, vil apparatet kontrollere, om der er resterende vand i kedlen og om nødvendigt afvikles en tømme-cyklus. I dette tilfælde skal man tømme skuffen efter tømme-cyklussens afslutning, før man fortsætter med afkalkningsfasen.

Bemærk: For at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet, før der er gået 40 minutter siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT".

» FASE 1/2: AFKALKNING (70 MIN)

Hæld den afkalkende opløsning i skuffen når <TILSÆT 0,25 L OPLØSNING> vises på displayet. Vi anbefaler, at fylde beholderen med en opløsning, bestående af 75 g af det specifikke WPRO produkt og 250 ml drikkevand, for at opnå de bedste afkalkningsresultater. WPRO afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktions bedste ydeevne i ovnen. Kontakt vores eftersalgsservice eller besøg vores website vedrørende ordrer og information. Beko Europe kan ikke drages til ansvar for eventuel skade forårsaget af brug af andre rengøringsprodukter, som står til rådighed på markedet. Tryk på  for at starte afkalkningsprocessen, når den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen. Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hver fase er fuldført, vil du kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.



Når afkalkningsfasen er fuldført, tømmes kedlen: Den anvendte afkalkningsopløsning til denne fase vil blive hældt over i udtræksskuffen. Ved dræningens afslutning skal skufferne trækkes ud

og tømmes.

» FASE 2/2: SKYLNING (30 MIN.)

Skyllecyklussen skal afvikles, for at fjerne afkalkningens rester fra skuffen og dampkredsløbet. Når <TILFØJ 0,25 L VAND> vises på displayet, skal man hælde 0,25 L drikkevand i beholderen og herefter trykke på , for at starte skylningen.

Sluk ikke for ovnen før alle de nødvendige trin i funktionen er blevet fuldført.

Bemærk: Hvis systemet har brug for det, kan man blive anmodet om at tømme skuffen og gentage denne operation.

Når afkalkningsproceduren er fuldført, skal skuffen tages ud og tømmes, og det anbefales at tørre ovnrummet for eventuelle vandrester. Det er nu muligt at bruge alle dampfunktionerne.

Bemærk: Under afkalkningscyklussen kan der lyde støj fordi ovnens pumper er aktiverede, for at sikre den optimale afkalkningsvirkning.

Fjern ikke skuffen efter at vedligeholdelsescyklussen er startet, med mindre apparatet anmoder herom.

Bemærk: Når kedlen er fyldt med afkalkningsopløsningen, og displayet viser "AFKALKNINGSFASE 1/2", må cyklussen ikke afbrydes, ellers skal hele afkalkningscyklussen gentages, før man kan køre nogen dampfunktion igen.

13. TIMER

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket, når denne funktion aktiveres. Tryk og hold ikonet  trykket i 5 sekunder: Ikonet  blinker på displayet.

Tryk på  eller  for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på  for at aktivere minuturet.



Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne. Tryk på  eller  for at ændre minuturets indstilling.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Tryk på , for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion. Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.

Bemærk: Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet  vil blive vist), men nedtællingen fortsætter i baggrunden. Vend tilbage til minuturets skærbillede ved at trykke på , for at stoppe den igangværende funktion.

14. KEYLOCK

Tryk og hold  trykket i mindst fem sekunder, for at blokere tastaturet. Gentag proceduren for at låse tastaturet op.



Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen .

15. BRUG AF STEGETERMOMETER (AFHÆNGIGT AF MODEL)

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle kødets temperatur under tilberedningen, for at sikre, at det når den optimale temperatur. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret til at afslutte, når den specificerede temperatur er nået. Når termometeret er sat i, lyder det et signal og "Termometer til" vises på displayet.



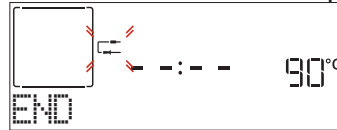
Vælg den ønskede funktion, blandt de kompatible (Damp, Varmluft + Damp, Turbo Grill, Varmluft, Over/Undervarme, Maxi tilberedning, Øko-cyklus, Dynamiske funktioner): Displayet anmoder om at du indstiller termometerets måltemperatur: Tryk på $+$ eller $-$, for at indstille, og tryk på $\checkmark$, for at indstille de følgende tilberedningsparametre.

Da tilberedningen er programmeret til at afslutte, når den ønskede temperatur er nået, vil det ikke være muligt at indstille tilberedningstiden eller et specifikt tidspunkt for tilberedningens afslutning. Lyset forbliver tændt,

indtil termometeret tages ud.

Hvis termometeret fjernes, informerer displayet om, at det skal tilsluttes korrekt; hvis termometeret stadig ikke er sat korrekt i, fortsætter cyklussen med cirka 10 minutters tilberedning, før den afbrydes.

Der lyder et signal, og displayet angiver, at termometeret har nået den ønskede temperatur.



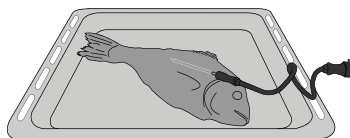
Bemærk: For at ændre indstillingerne efterfølgende skal du trykke på $+$ eller $-$ for stegetermometerets temperatur eller trykke på $\llcorner$ for andre indstillinger. Hvis brug af termometer ikke er kompatibel med den udførte handling, vil der lyde et signal og en meddelelse, der oplyser dig herom, visualiseres. I sådanne tilfælde skal termometeret tages ud.

Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

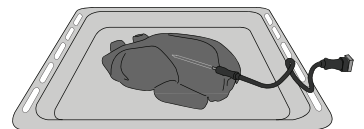
Sørg for at kablet ikke kommer i berøring med varmelementet for oven under tilberedningen.

KØD: Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder. Indsæt spidsen på langs midt i brystet, når det er fjerkræ, og undgå hule områder.

FISK (hel): Anbring spidsen i den tykkeste del, og undgå benene.



Fisk



Kød

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

Brug beskyttelseshandsker.
Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibere.
Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis det er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibere.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvis, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. Lad ovnen køle helt af og tør den så med en klud eller svamp, for at fjerne eventuel kondens, der måtte være skabt af tilberedning af mad med et højt vandindhold.
- Aktiver funktionen "Damp Selvrensende" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader. (Kun på visse

modeller).

- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

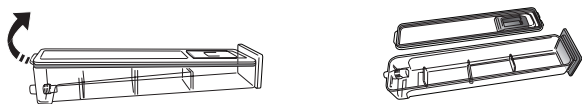
Rengør ikke fødevaretermometeret og kødtermometeret (hvis de findes) i opvaskemaskinen. Luftstegning-bakken (hvis til stede) kan rengøres i opvaskemaskinen.

VEDLIGEHOLDELSE AF VANDSKUFFEN

Advarsel: Vandskuffen er ikke egnet til vask i opvaskemaskinen: Risiko for beskadigelse! Efter afslutning af en tilberedningscyklus med damp vil ovnen, efter cirka 30 minutter, automatisk afvikle en

tømmecyklus, som varer cirka et minut, for at overføre alt vandet fra systemet til udtræksskuffen.

Bemærk: Lad ikke vandet stå i systemet i over 2 dage. Hvis du vil fjerne vandet helt eller rengøre de indvendige overflader, kan du åbne vandskuffen:



1. Skub den bagerste flap opad for at fjerne vandskuffens topdæksel.
2. Når rengøringen er færdig, kan du lukke skuffen ved at sætte de to forreste flapper ind i de forreste åbninger og skubbe bagsiden nedad.

RENGØR DET INDVENDIGE GLAS I LÅGEN

1. Åbn ovnens låge helt op, og aktivér hængselstoppene i begge sider.
2. Luk derefter lågen, indtil den stopper i en sikker position.
3. Tryk samtidig på de to holdeclips.
4. Fjern den øverste kant af lågen ved at trække den mod dig.
5. Løft og hold godt fast i det indre glas med begge hænder, og tag det ud.
6. Læg det på en blød overflade, før du rengør det. Fjern ikke det mellemste glas fra lågen.

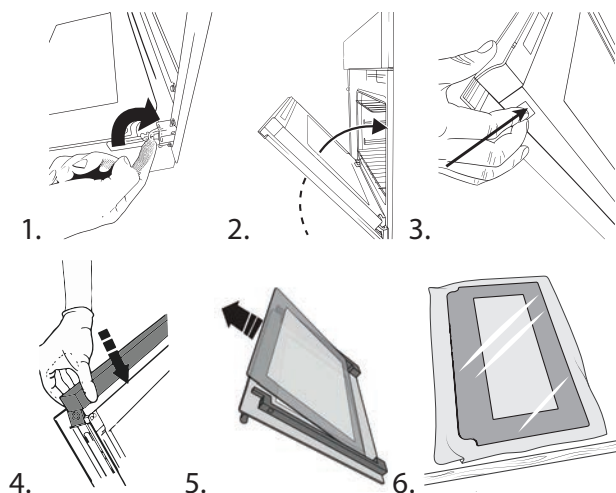
Brug kun vand med stuetemperatur til at fylde i skuffen: Varmt vand kan påvirke dampsystemets virkning. Brug kun drikkevand.

BOILER

Vi anbefaler at bruge funktionen "Afkalkning" jævnligt for at sikre, at ovnen altid fungerer på optimal måde, og fremme forebyggelse af kalkaflejringer over tid. Det anbefales varmt at aktivere en damptilberedningscyklus for tom ovn og fylde beholderen helt op, efter en lang periode uden brug af dampfunktioner.

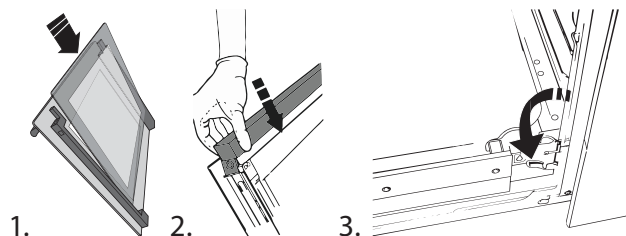
UDSKIFTNING AF PÆREN

Kontakt eftersalgsservice ved behov for udskiftning af pæren.



SÅDAN GENMONTERES LÅGENS GLAS

1. Sæt det indvendige glas i lågen efter rengøring med den blanke side vendt mod ovnrummet.
2. Sæt den øverste kant af lågen på, og tryk forsigtigt, indtil den klikker på plads
3. Fjern hængselstoppene i begge sider, og luk derefter lågen.

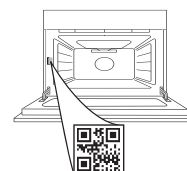


FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Displayet viser bogstavet 'F', efterfulgt af et tal eller et andet bogstav end F4E1.	Funktionsfejl.	Kontakt callcenteret og oplys om nummeret efter bogstavet 'F'.
Displayet viser F4E1.	Stegetermometeret er ikke forbundet korrekt.	Kontrollér, om stegetermometeret er tilsluttet korrekt, og kontakt vores Call Center, hvis problemet varer ved.
Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.	Andet indstillet sprog.	Kontakt callcenteret
Ovnens udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleventilator.	Åbn lågen og vent til afkølingsprocessen er færdig.
Ovnens varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Ovnens display viser F8E8 (eller manglende evne til at bruge dampfunktionen på grund af fejl F8E8)	Overdrevent snavset vand- og dampsystemet.	Fyld skuffen med rent vand, og kør derefter rengørings-/afkalkningsfunktionen. Når processen er afsluttet, skal du genstarte afkalkningsprocessen ved at bruge målopløsningen med afkalkningsmidlet og derefter udføre processen igen. Kontakt det nærmeste servicecenter hvis fejlen F8E8 stadig vises.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

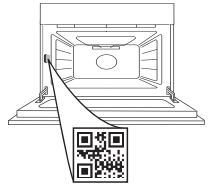
- Bruge QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website **docs.bauknecht.eu**
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



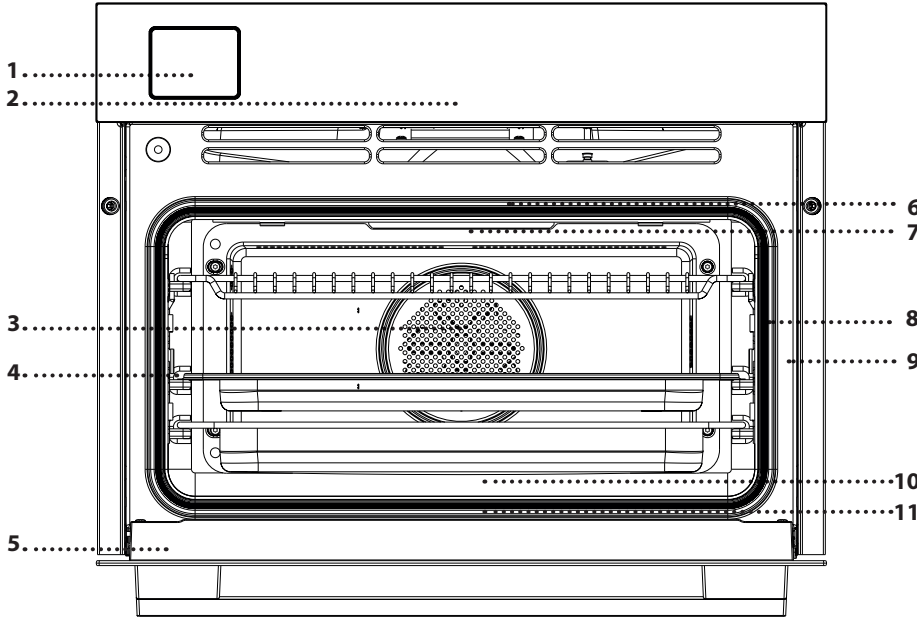
**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT BAUKNECHT-TUOTTEEN**

Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla www.register10.eu

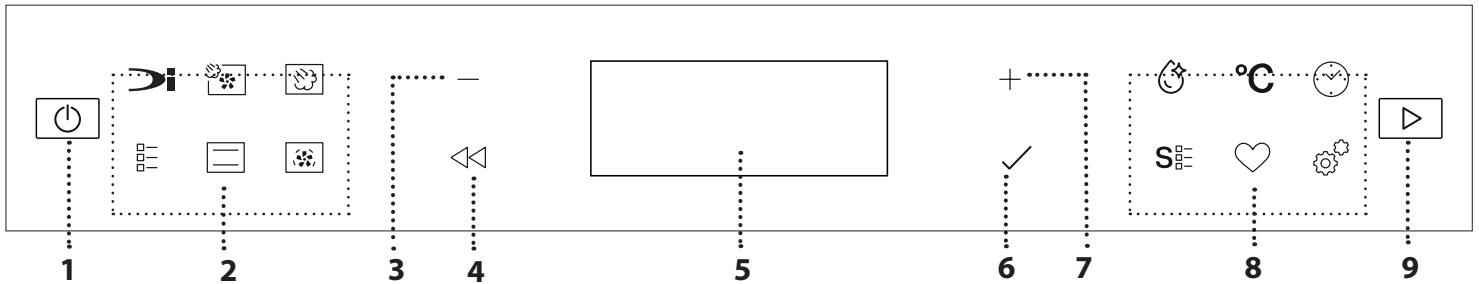
**SKANNAA LAITTEESSASI
OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI
LISÄTIETOJA.**



Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTEKUVAUS

1. Ulosvedettävä laatikko
2. Ohjauspaneeli
3. Uunitilan tuuletin
(ei näkyvissä)
4. Kannatintelineet
(taso ilmoitetaan uunin edessä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Lamppu
8. Paistomittarin asetuskohta
(mallikohtainen varuste)
9. Arvokilpi
(älä poista)
10. Alempi lämpövastus
(ei näkyvissä)
11. Uunipannu
(ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS**1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ**

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. VALIKKO / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsennyksen aikana.

5. NÄYTTÖ**6. VAHVISTUS**

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

Nopea pääsy toimintoihin, asetuksiin ja suosikkeihin.

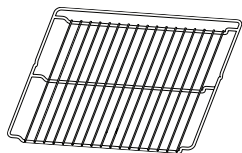
9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

VARUSTEET

Varmista ennen muiden yleisesti kaupan olevien varusteiden hankkimista, että ne kestävät kuumuutta ja soveltuvat höyryttämiseen.

Varmista, että astian yläosan ja kypsennysosaston seinien välillä on vähintään 30 mm tilaa, jotta höyry pääsee kiertämään riittävästi.



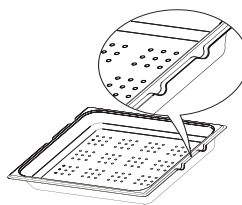
RITILÄ

Ritilä soveltuu kaikkiin kypsennystapoihin. Voit laittaa ruoan suoraan ritilälle tai käyttää sitä leivinpeltien, vuokien tai muiden kuumuutta kestävien uuniastioiden kannatintasona.



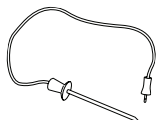
LEIVINPELTI

Leivinpelti sopii kaikkiin kypsennystapoihin ja -toimintoihin. Sitä voidaan käyttää kaikenlaisten ruokien valmistamiseen ilman astiaa. Aseta se ritilän alle keräämään kypsennyksen aikana tippuvia nesteitä.



HÖYRYTYSALUSTA

Tämä erityinen rei'itetty pelti helpottaa höyryn kiertoa, jolloin ruoka kypsenee tasaisemmin. Aseta uunipannu alla olevalle tasolle keräämään tippuvat nesteet niin, että pysäytysosat tulevat tuotteen takaosaa kohti.

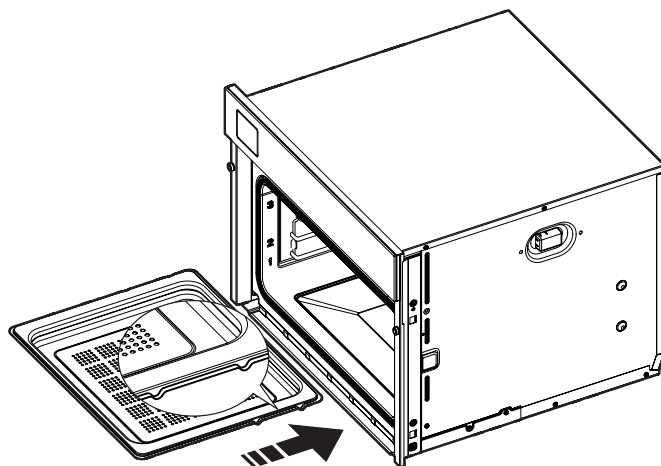


LÄMPÖMITTARI

Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Voidaan käyttää lihalle ja kalalle.

HÖYRYTYSALUSTAN LAITTAMINEN PAIKALLEEN

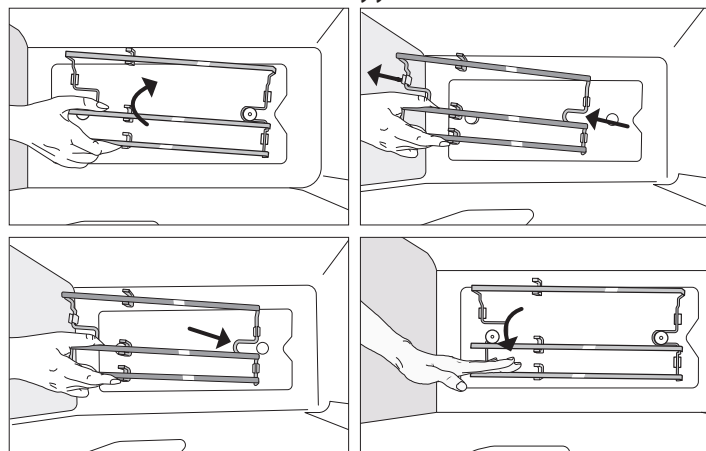
Höyrytysalusta on asetettava siten, että sivun kohoumat tulevat uunitilan takaosaa kohti, kuvan mukaisesti:



KANNATINTELINEIDEN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Uunivuoan molemmilla puolilla on kiskoteline, joka on kiinnitetty kahteen napinmuotoiseen tukeen. Kiskotelineet ovat irrotettavissa, mikä helpottaa puhdistusta.

1. Kun haluat irrottaa kiskotelineet, tartu tukevasti kiskon ulkoiseen osaan ja vedä sitä ylöspäin, jotta se irtoaa etutelineestä samalla kun käännät takatukea, ja liu'uta sitten koko osa ulos uunitilasta.
2. Kiskotelineet palautetaan paikoilleen liu'uttamalla takaosa takatukeen. Kun se sitten on liu'utettu, vedä kokonaisuutta alaspäin takatukea kääntämällä kunnes kiskoteline kiinnittyy etutukeen.



Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.
*Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin.

Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista. Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

TOIMINNOT

DYNAAMINEN RUOKALISTA

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

Elintarvikkeiden vaihtelevuuden vuoksi kypsennysaika on asetettu keskimääräiseksi. Suosittelemme aina tarkistamaan ruoan sisäisen kypsyyden ja tarvittaessa pidentämään kypsennysaikaa oikean kypsyyden saavuttamiseksi.

Joissakin automaattisissa jaksoissa on mahdollista asettaa kypsennystaso etukäteen oletusarvoa alhaisemmaksi tai korkeammaksi (katso kappale Doneness (kypsyyssaste) kohdassa Daily Use (Päivittäinen käyttö)).

DYNAMIC-KYSENNYSTAULUKKO

Erityyppisten ruokien ja ruokalajien kypsentämiseen ja parhaiden tulosten saamiseen helpoimmailla ja nopeimmalla tavalla. Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

LUOKKA	RUOKA	PAINO / PAKSUUS / ANNOKSET / PALAT	HUOMAA	VARUSTEET
PASTA & VILJAT	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	1 
	Riisi	100 – 500 g	Lisää vesi ja riisi kuumuutta kestäväään astiaan. Käytä puolitoista kupillista vettä yhtä riisikupillista kohden. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2  1 
	Speltti	100 – 500 g	Lisää vesi ja speltti kuumuutta kestäväään astiaan. Käytä puolitoista kupillista vettä yhtä spelttikupillista kohden. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2  1 
	Ohra	100 – 500 g	Lisää vesi ja ohra kuumuutta kestäväään astiaan. Käytä puolitoista kupillista vettä yhtä ohrakupillista kohden. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2  1 
	Myvyt	1 paistoerä	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2  1 
LIHA	Paahtopaisti	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2 
	Hampurilaiset	1 - 3 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1  2 
	Paahtopaisti - Hidas kypsennys	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2 
	Porsaan paahtopaisti	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2 
	Makkarat ja nakit	400 g - 1,5 kg	Aseta tasaisesti ritilälle. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	1  1 
	Porsaan grillikylki	400 g - 1,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Aseta tasaisesti ritilälle. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	1  1 
	Paahdettu kana	800 g - 2,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin.	2 
	Siipikarjan lihapalat	1 paistoerä	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Aseta tasaisesti ritilälle. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	2  1 
	Höyrytetty linnunrinta	1 - 4 cm	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2  1 

VARUSTEET						
	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Kuumuutta kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysalusta

LUOKKA	RUOKA	PAINO / PAKSUUS / ANNOKSET / PALAT	HUOMAA	VARUSTEET
KALA	Paahdettu kokonainen kala	–	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	2
	Höyrytetty kokonainen kala	–	Mausta haluamallasi tavalla; hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Paistettu kalapihvi	200 - 800 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	2
	Höyrytetyt kalafilleet	0,5 - 3 cm	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Höyrytetyt simpukat	500 g - 2,0 kg	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Höyrytetyt katkaravut	500 g - 1,5 kg	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Mustekala	–	Sijoita höyrytysalustan keskelle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
VIHANNEKSET	Paistinperunat	400 g - 1,5 kg	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista.	2
	Täytetyt kasvikset	600 g - 2,0 kg	Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmällihasta, jauhelihasta ja juustoraasteesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan.	2
	Perunagratiini	400 g - 1,5 kg	Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa.	1
	Kokonaiset perunat	50 - 200 g	Paino tarkoittaa yksittäistä perunaa. Jotta jokainen peruna kypsyisi tasaisesti, on suositeltavaa valita samankokoiset perunat. Levitä kuoriperunat tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Höyrytetyt lohkoperunat	400 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Höyrytetyt kasvikset ja juurekset	200 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Höyrytetyt pehmeät vihannekset	400 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Höyrytetyt hedelmän palat	400 g - 1,5 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
	Höyrytetyt vihannekset [pakaste]	400 g - 1,5 kg	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1
SUOLAISET LEIVONNAISET	Vuokaleipä	400 g - 1,0 kg	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	1
	Pitsa	400 g - 1,2 kg	Valmista pizzataikina suosikkireseptisi mukaan. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpelleille. Lisää haluamasi päällyste.	2
	Pizza [pakaste]	250 g - 1,2 kg	Ota pakkauksesta ja levitä tasaisesti ritilälle.	1
	Voileipäkakku	800 g - 1,5 kg	Vuoraa 8–10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele haarukalla. Täytä taikina suosikkireseptisi mukaisesti.	1

VARUSTEET						
	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Kuumuutta kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysalusta

LUOKKA	RUOKA	PAINO / PAKSUUS / ANNOKSET / PALAT	HUOMAA	VARUSTEET
MAKEAT LEIVONNAISET	Sokerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista rasvaton sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	1  + 
	Tiikerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista tiikerikakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	1  + 
	Muffinssit	1 paistoerä	Valmista 16–18 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Jaa tasaisesti leivinpellille.	2 
	Pikkuleivät	1 paistoerä	Valmista pikkuleivät haluamallasi tavalla ja anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita pikkuleivät leivinpellille.	2 
	Browniet	800 g - 1,5 kg	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Levitä taikina leivinpaperilla peitetyille leivinpellille.	1  + 
	Struudeli	1 paistoerä	Valmista omenakuutioista, pinjansiemenistä, kanelista ja muskottipähkinästä sekoitus. Laita pannuun voita, ripottele sokeria ja kypsennä 10-15 minuuttia. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli.	2 
	Omenapiiras	800 g - 1,5 kg	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä. Kaulitse taikinasta kansi, sinetöi reunat ja sivele munalla.	1  + 
JÄLKIRUOAT	Paistetut omenat	1 paistoerä	Poista siemenkoti ja täytä marsipaanilla tai kanelilla, sokerilla ja voilla.	2 
	Kinuskipiirakka	1 paistoerä	Levitä paahtovanukasta sisältävät vuoat tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2  1 
KANANMUNAT	Kananmunat	50 - 80 g	Paino tarkoittaa yksittäistä kananmunaa. Jotta jokainen kananmuna kypsyisi tasaisesti, on suositeltavaa valita samankokoiset kananmunat. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata. Jos munat aiotaan syödä kylminä, huuhtelee ne välittömästi kylmässä vedessä.	2  1 
	Viiriäisen munat	1 paistoerä	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata. Jos munat aiotaan syödä kylminä, huuhtelee ne välittömästi kylmässä vedessä.	2  1 

VARUSTEET						
	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Kuumuutta kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysalusta



TYHJIÖKYPSENNYS

Tyhjiökypsennys on ammattimainen ruoanlaittotekniikka, jossa käytetään tyhjiöityjä elintarvikkekäyttöön tarkoitettuja muovipusseja, jotka kypsennetään tarkasti valvotuissa lämpötiloissa höyryn avulla. Asteittainen ja tarkka kypsennysprosessi edistää poikkeuksellisen mureuden ja maun kehittymistä ja varmistaa myös kypsennyksen tasaisuuden koko ruoan sisällä. Tällä toiminnolla voit kypsentää lihaa, kalaa, vihanneksia ja hedelmiä saaden huippukokin tuloksia. Tutustu Tyhjiökypsennyksen taulukkoon, jotta voit käyttää toimintoa oikein.

MW Sous Vide -reseptit	Miten	Varusteet
Tyhjiökypsennetty naudanliha	Levitä pakkaukset tasaisesti rutilän höyrytysalustan ympärille. Varmista, että pakkauksessa on tyhjiö. Hyvien tulosten saamiseksi luukua ei saisi avata.	2
Tyhjiökypsennetty sianliha		1
Tyhjiökypsennetty kala		1
Tyhjiökypsennetyt vihannekset		1
Hedelmien tyhjiökypsennys		1



HÖYRY + ILMA

Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Suosittelemme parhaiden tulosten saavuttamiseksi valitsemaan KORKEA-höyrytason kalalle, KESKITASO-tason lihalle ja MATALA-tason leivälle ja leivonnaisille. Suositeltavat varusteet: Leivinpelti / Rutilä



PURE STEAM

Luonnollisten ja terveellisten annosten valmistamiseen höyryllä ruuan luonnollisten ravintoarvojen säilyttämiseksi. Tämä toiminto soveltuu erityisesti kasvien, kalan ja hedelmien kypsentämiseen sekä kaltaukseen. Ellei toisin ole ilmoitettu, poista kaikki pakkausmateriaalit ja suojakalvo ennen ruoan laittamista uuniin

Suosittelavat varusteet: Höyrytysalusta tasolla 2 ja leivinpelti tasolla 1

KUIVAUS HÖYRYTOIMINTOJEN JÄLKEEN

Höyryn avulla tapahtuva ruoanvalmistus tuottaa paljon kosteutta uunin sisälle. Tämä on täysin normaali ilmiö, joka ei vaaranna laitteen moitteetonta toimintaa. Jokaisen kypsennysjakson päätteeksi suosittelemme käyttämään Pikakuivausjaksoa kosteuden poistamiseksi uunista. Vaihdoehdoisesti suosittelemme, että:

1. annat laitteen jäähtyä
2. kuivaat uunitilan ja lisävarusteet, mukaan lukien uunipannun, joka on sijoitettu luukun taakse käytetyn luukun tiivisteen alle, huolellisesti pehmeällä liinalla tai imukykyisellä paperilla
3. jätät luukun auki siksi ajaksi, että uunitila kuivuu kokonaan.

MUUT TOIMINTOVALIKOT

PERINTEISET TOIMINNOT

NOPEA ESIKUUMEN.

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

Tarvitavat varusteet: rutilä pannun tai leivinpellin kanssa

GRILLI

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

Suosittelavat varusteet: rutilä

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (min)
Paahtoleipä	Korkea	5 - 6

TURBO GRILLI

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

Suosittelavat varusteet: rutilä

KIERTOIL MAPAISTO

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen ja piirakoiden paistaminen vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitys vaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.

Tarvitavat varusteet: rutilä pannun tai leivinpellin kanssa



PERINTEINEN

Kypsentää ja ruskistaa täydellisesti sekä ylä- että alapuolelta minkä tahansa ruokalajin vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitys vaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.

Tarvitavat varusteet: leivinpelti tai rutilä ja kuumuutta kestävä astia.

RUOKA	LÄMPÖT. (°C)	KESTO (min)
Kuppikakut / Vuokaleivokset	160	30 - 35
Pikkuleivät	145	35 - 40



KIERTOILMA

Kypsentää makeat ruoat sekä lihan kuumaa ilmaa kierrättäen. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitys vaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt. Voidaan käyttää saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien kypsentämiseen useammalla tasolla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

Tarvitavat varusteet: leivinpelti tai rutilä ja kuumuutta kestävä astia.



PUHDISTUSTOIMINNOT

ITSETOIMINEN HÖYRYPUHDISTUS

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana matalassa lämpötilassa vapautuvan vesihöyryn vaikutus helpottaa rasvaisen lian poistamista. Aktivoi toiminto vasta, kun uuni on huoneenlämmössä.

KALKINPOISTO

Poistaa kalkkijäämät boilerista. Suosittelemme käyttämään tätä toimintoa säännöllisin väliajoin.

Jos näin ei tehdä, näytölle tulee uunin puhdistamisesta muistuttava viesti.

PIKAKUIVAUS

Höyryjakson jälkeen uuni ehdottaa automaattisesti pikakuivausjakson käynnistämistä, jotta kosteus saadaan poistettua uunitilasta. Voit halutessasi käynnistää pikakuivausjakson puhdistusvalikosta. Seuraa näytön ohjeita. Puhdista luukun alla oleva uunipannu pehmeällä liinalla tai imukykyisellä paperilla vesipisaroiden poistamiseksi.



ERIKOISTOIMINNOT

LÄMPIMÄNÄPITO

Pidä juuri kypsennetyt ruuat kuumana ja rapeana mukaan lukien liha, paistetut ruuat tai kakut.

RISING (KOHOTUS)

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

Tarvittavat varusteet: ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

JOGURTTI

Valmista jogurttia.

Tarvittavat varusteet: ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

KUIVAUS

Hedelmien ja vihannesten kuivaamiseen. Leikkaa ohuiksi viipaleiksi ja aseta suoraan ritilälle.

Tarvittavat varusteet: ritilä

ISOT LIHAPALAT

Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.

Tarvittavat varusteet: leivinpelti tasolla 2.

DESINFIOINTI

Desinfioi vauvanpullot tai lasitölkkit höyryä käyttäen. Laita leivinpelti tasolle 1 ja höyrytysalusta tasolle 2 ja aseta kyseiset esineet sen päälle jättäen niiden väliin tarpeeksi tilaa, jotta höyry pääsee joka puolelle.

HÖYRYSULATUS

Sulattaa kaikenlaisia ruokia. Laita lihan ja kalan kaltaiset ruoat höyrytysalustalle tasolle 2 ilman pakkausta tai kääreitä. Aseta leivinpelti tasolle 1 sulaneen veden keruustiaksi. Jotta saat parhaan tuloksen, älä sulata ruokaa kokonaan vaan anna lopun sulamisen tapahtua odotusaikana. Suosittelemme leivän pitämistä kiedottuna, jotta se ei pääse pehmenemään liikaa.

KUUMENNUS

Lämmitä uudelleen valmisruokia, jotka ovat joko pakastettuja, kylmiä tai huoneen lämpötilassa. Tämä toiminto käyttää höyryä ruoan hellävaraiseen lämmittämiseen sitä kuivattamatta, jolloin ruoka säilyttää alkuperäisen makunsa. Seisonta-aika parantaa lopputulosta. Pienemmät tai ohuimmat ruokapalat on suositeltavaa sijoittaa keskelle ja suuremmat tai paksummat palat ulkoreunalle. Jos käytät höyrytysalustaa, sijoita leivinpelti sen alle keräämään ruoasta valuvat nesteet.

SÄÄSTÖOHJELMA

Lihan ja kalan paistamiseen, nostatettujen kakkujen, torttujen ja keksien valmistamiseen yhdellä tasolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukku ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa.

* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti

COOK 3

Erilaisten kolmella tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen ilman, että maut ja tuoksut sekoittuvat. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pakastepizzojen paistamiseen sekä kokonaisten aterioiden valmistukseen. Uuni tarvitsee esilämmittää.

PIKKULEIVÄT

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pikkuleipäpellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi.

Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

TORTTU

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen torttupellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

PIZZA (pakastettu)

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pakastepizzapellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

COOK 3 VALIKKO 1

Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen lihapohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä. Esimerkki kokonaisesta ateriasta Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle 3. Valmista lasagne mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) vuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle kaksi. Valmista 6–10 broilerin koipea perunakuutioiden kanssa (500–800 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 50–60 minuutin kuluttua, lasagne 60–70 minuutin kuluttua ja kana perunoiden kanssa 80–90 minuutin kuluttua.

COOK 3 VALIKKO 2

Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen kala- tai kasvispohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.

Esimerkki kokonaisesta ateriasta

Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle 3. Valmista pestolasagne tai -cannellonit mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) metalli- tai pyrexvuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle kaksi. Valmista kalafileet foliossa (700–900 g) ja viipaloidut vihannekset (600–900 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 45–55 minuutin kuluttua, lasagne 55–65 minuutin kuluttua ja kala vihannesten kanssa 60–70 minuutin kuluttua.

°C LÄMPÖTILA

Lämpötilan tai grillaustason säätäminen manuaalisesti kypsennyksen aikana.



AJASTIN

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.



SUOSIKKI

Siirtää 9 suosikkitoiminnon luetteloon.



ASETUKSET

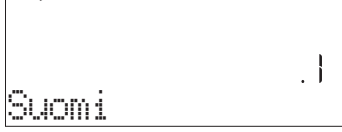
Säätää uunin asetukset.

Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä". Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU" tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. KIELEN VALINTA

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee "Suomi".



Selaa kielivalintoja painamalla + - tai - -painiketta ja valitse haluamasi.

Vahvasta valintasi painamalla ✓ .

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla KIELI-valikkokohta ASETUKSET-valikosta painamalla ⚙️ .

2. ASETA AIKA

Kielen valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tuntea tarkoittavaa numeroa.



Paina + tai - oikean tunnin asettamiseksi ja paina ✓ : Näytössä vilkkuu kaksi minuutetta tarkoittavaa numeroa. Aseta minuutit painamalla + tai - ja vahvasta painamalla ✓ .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse "KELLO"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla ⚙️ .

3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW (16): Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, on kyseistä arvoa laskettava (13).



PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Painikkeen painaminen kytkee uunin päälle: näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko. Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi: Haluttu valikkokohta valitaan (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) painamalla + tai - ja vahvistamalla sitten painamalla ✓ .

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina << .

LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO / HÖYRYTASO

Mene "ASETUKSET"-valikkoon painamalla ⚙️ ja valitse sitten haluttu tehoasetus.

Painamalla + tai - valitset 16 "korkea" tai 13 "matala" ja vahvasta sitten painamalla ✓ .

4. ASETA VEDEN KOVUUSTASO

Jotta uuni pystyisi toimimaan tehokkaasti ja jotta voitaisiin taata, että se muistuttaa asiakasta säännöllisesti kalkinpoistojakson suorittamisesta tarvittaessa, on tarpeen asettaa oikea veden kovuustaso. Se asetetaan käynnistämällä uuni painamalla , paina ⚙️ .

Asetukset ja käytä selauspainikkeita + ja - VEDEN KOVUUDEN valitsemiseksi. Vahvasta painamalla .

Käytä selauspainikkeita + ja - alueesi vedelle oikean tason valitsemiseen seuraavan taulukon mukaisesti:

Vahvasta painamalla ✓ .

Veden kovuustasoksi on esiasetettu, "Kova".

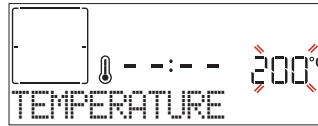
VEDEN KOVUUSTASOJEN TAULUKKO				
Taso		°dH Saksalaiset asteet	°fH Ranskalaiset asteet	°Clark Englantilaiset asteet
1	Erittäin pehmeä	0-6	0-10	0-7
2	Pehmeä	7-11	11-20	8-14
3	Keskitaso	12-16	21-29	15-20
4	Kova	17-34	30-60	21-42
5	Erittäin kova	35-50	61-90	43-62

5. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: Tämä on täysin normaalia.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten kiertoilmatoimintoa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiouuni").

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.



Kun arvo vilkkuu näytöllä, muuta sitä painamalla + tai - ja vahvasta sitten painamalla ✓ ; jatka sitten seuraaviin asetuksiin (jos mahdollista).

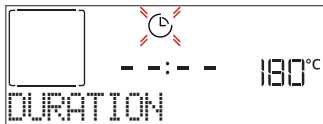
Samalla tavalla on mahdollista asettaa grillin taso:

Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keskitaso), 1 (matala).

"Höyry + Kiertoilma" -toiminnoissa voit valita höyryn määrän seuraavista arvoista: HÖYRY 1, HÖYRY 2.

Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilaa/grillaustasoa voidaan muuttaa napsauttamalla painiketta °C ja säätaa sitä sitten käyttämällä + tai - .

KESTO



Kun kuvake vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika painamalla **+** tai **-** ja vahvista sitten painamalla **✓**. Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista painamalla **✓** tai , jolloin toiminto käynnistyy. Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla : muuta sitä painamalla **+** tai **-** ja vahvista sitten painamalla **✓**.

PÄÄTTYMISAICA (KÄYNNISTYSVIIVE)

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivastaa toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake vilkkuu.



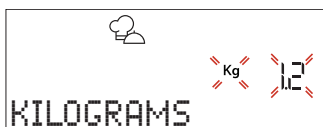
Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla **+** tai **-** ja paina sitten **✓** toiminnon vahvistamista ja aktivointia varten. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu. Odotusaikana voit painaa **+** tai **-** muuttaaksesi ohjelmoitua päättymisaikaa tai muuttaa muita asetuksia painamalla . Jos haluat katsella tietoja, painamalla voit vaihtaa näyttöön päättymisajan tai keston.

3. DYNAAMINEN RUOKALISTA

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennyksen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille. Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

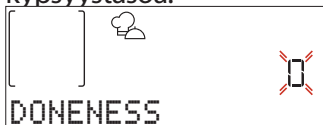
PAINO / KORKEUS (PYÖREÄ-UUNIPELTI-KERROKSET)



Toiminto asetetaan oikein seuraamalla näytön ohjeita. Aseta pyydetty arvo kehotettaessa painamalla **+** tai **-** ja vahvista sitten painamalla **✓**.

KYPSYYS

Eräissä Dynamic-toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyystasoa.



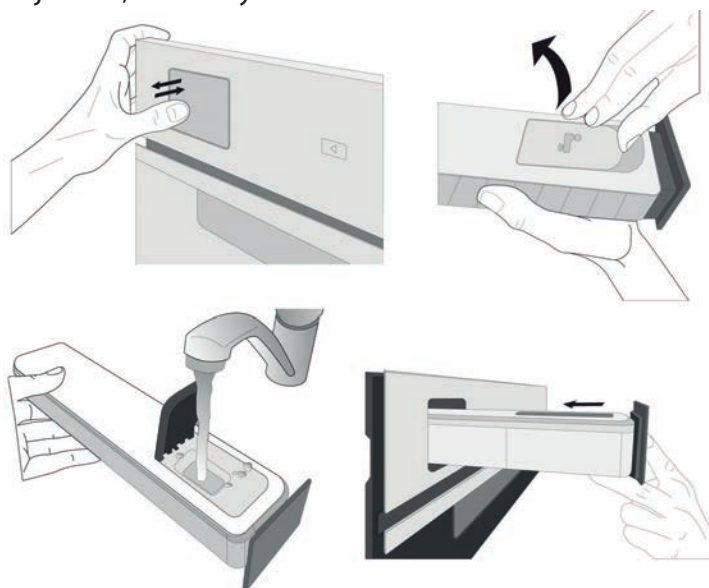
Kun uuni kehottaa, valitse haluttu kypsyystaso raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1) painamalla **+** tai **-**. Vahvista painamalla **✓** tai , jolloin toiminto käynnistyy.

4. HÖYRYTOIMINTO

Valitsemalla manuaalisista toiminnoista "Höyry + Kiertoilma" -toiminnon tai jonkin useista Dynamic-resepteistä on mahdollista valmistaa kaikenlaisia ruokia höyrytystä käyttäen. Höyry leviää ruokaan nopeammin ja tasaisemmin verrattuna konventiotoimintojen kuumaan ilmaan: tämä vähentää kypsennysaikaa ja lukitsee ruoan arvokkaat ravinteet sekä varmistaa, että saat erinomaisia ja erittäin herkullisia tuloksia kaikilla resepteillä. Luukku tulee pitää kiinni koko höyrytyskypsennyksen ajan.

Höyryllä kypsentaminen edellyttää, että uunin sisällä olevaan boileriin laitetaan vettä ohjauspaneelissa olevan ulovedettävän laatikon avulla.

Kun näytössä näkyy "LISÄÄ VETTÄ" -merkintä, vedä laatikko ulos, avaa laatikon kansi ja täytä se juomavedellä näytössä pyydettyyn tasoon asti. Sulje laatikko työntämällä sitä varovasti paneelia kohden, kunnes se on täysin suljettu. Kun laatikko on asetettu paikalleen, jatka kypsennysjaksoa painamalla KÄYNNISTÄ. Laatikon on aina pysyttävä suljettuna, veden täyttämistä lukuun ottamatta.



Ensimmäisen täyttökerran jälkeen ja kun kyseessä ovat pitemmät kypsennysjaksot, kun vesi on loppunut, saattaa olla tarpeen lisätä sitä uudestaan, jotta jakso saadaan suoritetuksi loppuun: uuni ilmoittaa, jos täyttämistä tarvitaan.

Vältä laatikon täyttämistä, kun uuni on kytkettynä pois päältä tai vasta, kun näytöllä pyydetään täyttämistä. Suosittelemme tyhjentämään laatikon höyrykypsennysjakson jälkeen.

5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla .

Jos painat viivevaiheen aikana painiketta , uuni kysyy, haluatko hypätä tämän vaiheen yli ja käynnistää toiminnon välittömästi.

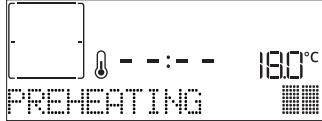
Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten. Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla .

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Voit joko valita toisen toiminnon tai odottaa täydellistä jäähtymistä.

6. ESILÄMMITYS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe:

Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on aktivoitu.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; "LISÄÄ RUOKA". Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin ja sulje luukku.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä + tai - .

7. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä Dynamic-toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana.



Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Avaa luukku, suorita näytöllä ilmoitettu toimenpide ja sulje luukku. Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä 10 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

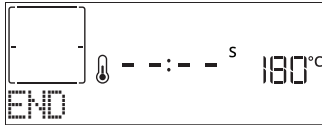


Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Tarkasta ruoka, sulje luukku.

Huomaa: Ohita nämä toimenpiteet painamalla [▶]. Jos mitään toimenpidettä ei kuitenkaan suoriteta tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsennämistä.

8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

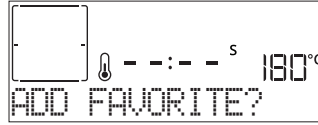
Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.



Jatka kypsennämistä manuaalisesti (ilman ajastinta) painamalla [▶] tai aseta uusi kesto painamalla + , jolloin kypsennysaika jatkuu. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.

9. SUOSIKIT

Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1–10 suosikkiluettelossasi.



Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina ✓ , muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla <<.

Kun olet painanut ✓ valitse numerokohta painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla ✓ .

Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.

Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla ♥ : Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.



Valitse toiminto painamalla + tai - , vahvista painamalla ✓ , sekä aktivoi painamalla [▶].

10. PUHDISTUSTOIMINNOT

ITSETOIMINEN HÖYRYPUHDISTUS

Kun painetaan ⚙ , näyttöön tulee "Steam Self Clean".



Toiminto aktivoidaan painamalla [▶]: näyttö kehottaa suorittamaan kaikki tarvittavat toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset: Seuraa ohjeita ja paina lopuksi ✓ . Kun kaikki vaiheet on suoritettu, aktivoi puhdistusjakso kehoittaessa painamalla [▶].

Huomaa: Suosittelemme, että et avaa uunin luukku puhdistusjakson aikana, jotta vesihöyry ei poistu uunista, koska tämä saattaa vaikuttaa haitallisesti puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

11. TYHJENNYS

Tyhjennystoiminnolla tyhjennetään vesi, jotta sitä ei jäisi seisomaan boileriin. Tämä tuote on kehitetty siten, että se suorittaa tyhjennysjakson automaattisesti kun kypsennys on loppunut/päättynyt.

Noin 30 minuutin kuluttua kypsennyksen loppumisen/päättymisen jälkeen uuni tyhjentää järjestelmän automaattisesti siirtäen jäljellä olevan veden laatikkoon (ole varovainen äläkä poista laatikkoa kypsennyksen jälkeen). Kun tämä on tehty, laatikko voidaan poistaa ja tyhjentää. Suosittelemme tyhjentämään laatikon heti, kun tyhjennys on suoritettu.

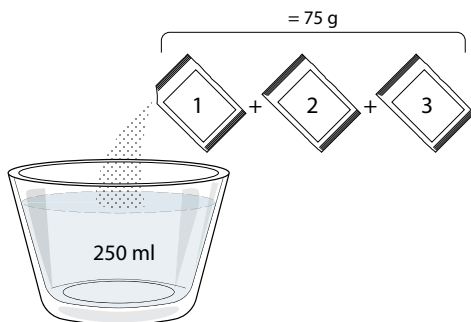
12. DESCALE (KALKINPOISTO)

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa höyryjärjestelmän pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita. Koko toiminnon keskimääräinen kesto on noin 100 minuuttia. Kalkinpoisto voidaan aloittaa milloin tahansa menemällä valikkoon "PUHDISTUSTOIMINNOT" ja valitsemalla toiminto "Kalkinpoisto". Näyttö ilmoittaa, kun on tullut aika suorittaa kalkinpoisto. Höyryjaksojen määrä, joiden kuluttua kalkinpoiston viestit tulevat näkyviin, riippuu laitteeseen asetetusta veden kovuuastasosta sekä valituista höyrytoiminnoista, suhteessa kehitetyn höyryn määrään. Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa sisäisen höyrypiirin tarkemmin. Ennen kalkinpoistovaiheen suorittamista laite tarkastaa, onko boilerissa jäljelle jäänyttä vettä ja tyhjennysjakso voidaan suorittaa tarvittaessa. Tässä tapauksessa on laatikko tyhjennettävä tyhjennysjakson jälkeen ennen kalkinpoistojakson jatkamista.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 40 minuuttia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti "VESI ON KUUMAA".

» VAIHE 1/2: KALKINPOISTO (70 MIN)

Kun näytöllä lukee <LISÄÄ 0,25 L LIUOSTA>, kaada kalkinpoistoliuos laatikkoon. Jotta kalkinpoisto onnistuisi parhaalla mahdollisella tavalla, suosittelemme täyttämään säiliön liuoksella, joka sisältää 75 g erityistä WPRO-tuotetta ja 250 ml juomavettä. WPRO-kalkinpoistoaine on ammattikäyttöön tarkoitettu tuote, jota suositellaan uunisi höyrytoiminnon parhaan suorituskyvyn ylläpitoon. Tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä huoltopalveluun tai käy [sivustollamme](#). Beko Europe ei ole vastuussa mistään mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käyttämisestä. Kun kalkinpoistoliuos on kaadettu laatikkoon, aloita varsinainen kalkinpoistoprosessi painamalla . Kalkinpoistovaiheen aikana ei ole tarpeen oleskella laitteen edessä. Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta.



Kun kalkinpoistovaihe on valmis, boileri tyhjennetään: tässä vaiheessa käytetty kalkinpoistoliuos kaadetaan ulos vedettävään laatikkoon. Tyhjennyksen päätyttyä laatikot on poistettava ja tyhjennettävä.

» VAIHE 2/2: HUUHTELU (30 MIN.)

Jotta kalkinpoiston jätteet voidaan puhdistaa

laatikosta ja höyrypiiristä, laitteelle on suoritettava huuhtelujakso. Kun näytöllä näkyy <LISÄÄ 0,25 L VETTÄ> täytä säiliöön 0,25 L juomakelpoista vettä ja aloita huuhtelu painamalla .

Älä sammuta uunia ennen kuin kaikki toiminnon vaatimat vaiheet on suoritettu.

Huomaa: järjestelmän tarvitessa saatetaan pyytää tyhjentämään laatikko ja toistamaan tämä toimenpide.

Kun kalkinpoistoprosessi on valmis, laatikko on poistettava ja tyhjennettävä, uunitila on suositeltavaa kuivata mahdollisista vesijäänteistä. Nyt on mahdollista käyttää uudelleen kaikkia höyrytoimintoja.

Huomaa: kalkinpoistojakson aikana saattaa kuulua hieman melua, koska uunin pumpput on käynnistetty optimaalisen kalkinpoiston takaamiseksi.

Kun huoltojakso on käynnistynyt, älä poista laatikkoa ellei laite sitä pyydä.

Huomaa: Kun boileri on täytynyt kalkinpoistoliuoksella ja näytössä näkyy "KALKINPOISTO VAIHE 1/2", jaksoa ei saa keskeyttää, sillä muutoin koko kalkinpoistojakso on toistettava ennen kuin mitään höyrytoimintoa voidaan käyttää.

13. AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Ennen toiminnon aktivoimista on varmistettava, että uuni on sammutettu. Paina kuvaketta ja pidä sitä painettuna 5 sekunnin ajan: Näytöllä vilkkuu kuvake . Kohtia ja painamalla aseta tarvittavan ajan pituus ja aktivoi ajastin sitten painamalla .



Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.

Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja.

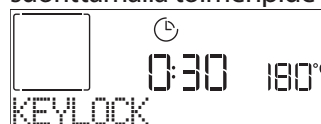
Ajastimella asetettua aikaa muutetaan painamalla tai . Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon.

Käynnistä uuni painamalla ja valitse sitten haluamasi toiminto. Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse toimintoon.

Huomaa: Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyy vain kuvake) , joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastimen näyttö palautetaan pysäyttämällä parhaillaan aktiivisena oleva toiminto painamalla .

14. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla ja pitämällä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan. Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

15. PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN (JOS KUULUU VARUSTUKSEEN)

Paistomittaria käyttämällä voit mitata lihan sisälämpötilan

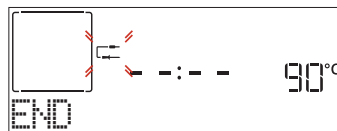
kypsentämisen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Kun olet laittanut mittarin paikalleen, kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee "Mittari kytketty".



Valitse haluamasi toiminto yhteensopivien toimintojen joukosta (höyry, kiertoilma + höyry, turbogrilli, kiertoilma, konvektiouuni, Maxi Cooking, Eco-jakso, Dynamic-toiminnot): Näyttö ilmoittaa, että on asetettava mittarin kohdelämpötila: Aseta se painamalla $\pm$ tai --- ja aseta seuraavat kypsennysparametrit painamalla $\checkmark$. Koska kypsennys on ohjelmoitu päättymään kun haluttu lämpötila on saavutettu, ei ole mahdollista asettaa kypsennysaikaa tai tiettyä kypsennyksen päättymisaikaa. Valo palaa kunnes mittari poistetaan.

Jos paistomittari poistetaan, näyttö ilmoittaa, että se on kytkettävä oikein; jos paistomittaria ei ole vielä kytetty oikein, jakso jatkuu noin 10 minuutin ajan ennen sen peruuttamista.

Kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että mittari on saavuttanut halutun lämpötilan.

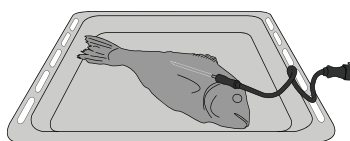


Huomaa: Jos haluat muuttaa asetuksia jälkikäteen, paina $\pm$ tai --- paistomittarin lämpötilaa varten tai $\ll$ muita asetuksia varten. Äänimerkki ja viesti ilmoittavat, jos mittarin käyttö ei sovi yhteen halutun toimenpiteen kanssa. Jos näin on, poista mittari. Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

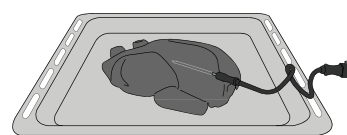
Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.

LIHA: Työnnä mittari syvälle lihaan välttämällä luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttämällä onttoja alueita.

KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttämällä ruotoja.



Kala



Liha

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa. Älä käytä höyrypesuria.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä. Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.
- Aktivoi "Steam Self Clean"-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten. (Vain joissakin malleissa).
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.
- uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

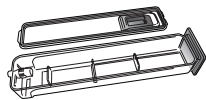
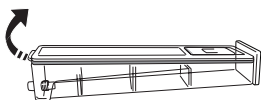
Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintaila, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä. Älä pestä paistomittaria ja lihanpaistomittaria (jos sellaiset on) astianpesukoneessa. Kiertoilmakypsennysalusta (jos sellainen on) voidaan pestä astianpesukoneessa.

VESILAATIKON KUNNOSSAPITO

Huomio: Vesilaatikkoa ei saa pestä astianpesukoneessa: vahingoittumisen vaara!

Jokaisen höyrytyskypsennysjakson loputtua, noin 30 minuutin kuluttua, uuni suorittaa automaattisesti tyhjennysjakson, joka kestää noin minuutin ja jonka aikana se siirtää kaiken järjestelmässä oleva veden ulosvedettävään laatikkoon.

Huomaa: Älä anna veden jäädä järjestelmään yli 2 päivän ajaksi. Jos haluat tyhjentää veden kokonaan sisältä tai puhdistaa sisäpinnat, voit avata vesilaatikon:



1. Työnnä takaläppää ylöspäin, jotta voit irrottaa vesilaatikon yläkannen.
2. Kun puhdistus on tehty, voit sulkea laatikon työntämällä kaksi etuläppää etuaukkojen sisään ja painamalla takapuolta alas.

Käytä ainoastaan huoneenlämpöistä vettä vesilaatikon täyttämiseen: kuuma vesi saattaa vaikuttaa höyryjärjestelmän toimintaan. Käytä ainoastaan

juomakelpoista vettä.

BOILERI

Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään Kalkinpoisto-toimintoa säännöllisesti. Jos höyrytystoimintoja ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

LAMPUN VAIHTO

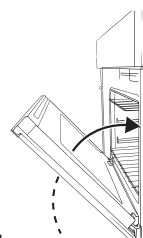
Ota lampun vaihtamista varten huoltopalveluun.

LUUKUN SISÄLASIN PUHDISTAMINEN

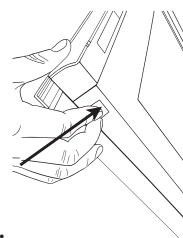
1. Avaa uunin luukku kokonaan ja käytä saranan pysäytintä molemmin puolin.
2. Sulje luukku sitten, kunnes se pysähtyy turvalliseen asentoon.
3. Paina samanaikaisesti kahta kiinnikettä.
4. Irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseäsi kohti.
5. Nosta ja pidä tiukasti kiinni sisälasista molemmilla käsillä ja irrota se.
6. Aseta se pehmeälle alustalle ennen puhdistamista. Älä irrota välilasia luukkukokonaisuudesta.



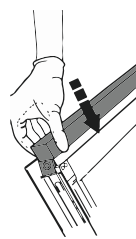
1.



2.



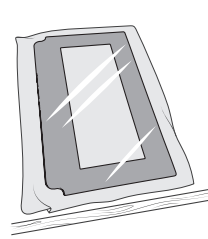
3.



4.



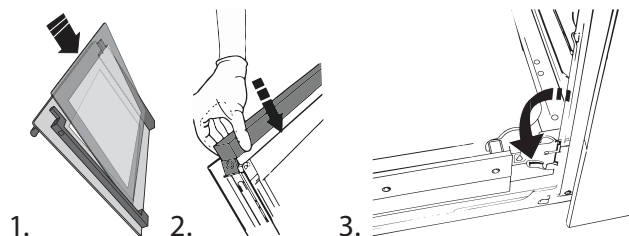
5.



6.

MITEN LUUKUN LASI ASETETAAN UUDELLEEN PAIKOILLEEN

1. Aseta sisälasi puhdistuksen jälkeen luukkukokonaisuuteen kiiltävä puoli uunitilaa kohti.
2. Aseta luukun yläreuna paikalleen ja paina kevyesti, kunnes se napsahtaa paikalleen
3. Irrota saranan pysäytin molemmilta puolilta ja sulje luukku.

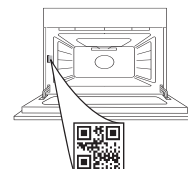


VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain, joka ei ole F4E1.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero.
Näytössä näkyy F4E1.	Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla.	Tarkasta, onko paistomittari liitetty oikein; jos näin on, mutta ongelma ei poistu, ota yhteys puhelinpalveluun.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	Avaa luukku ja odota, että jäähdytys on päättynyt.
Uuni ei lämpene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Uunin näytössä näkyy F8E8 (tai ei ole mahdollista käyttää höyrytoimintoa vian F8E8 vuoksi)	Vesi- ja höyryjärjestelmän liiallinen likaisuus.	Täytä laatikko puhtaalla vedellä ja käynnistä sitten puhdistus-/kalkinpoistotoiminto. Kun prosessi on päättynyt, käynnistä kalkinpoistoprosessi uudelleen käyttämällä kalkinpoistoainetta ja suorita prosessi uudelleen. Jos virhe F8E8 näkyy edelleen, ota yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen.

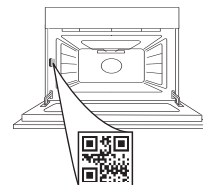
Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- vierailemalla verkkosivustollamme **docs.bauknecht.eu**
- Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteyttä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



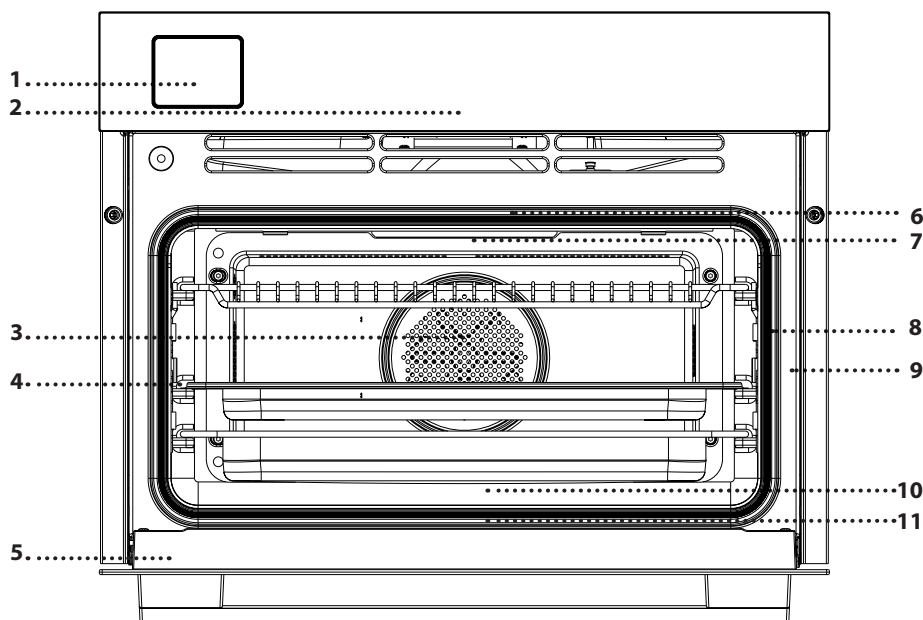
**TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET BAUKNECHT-PRODUKT**

For å oppnå en mer utfyllende assistanse, registrer produktet på www.register10.eu

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


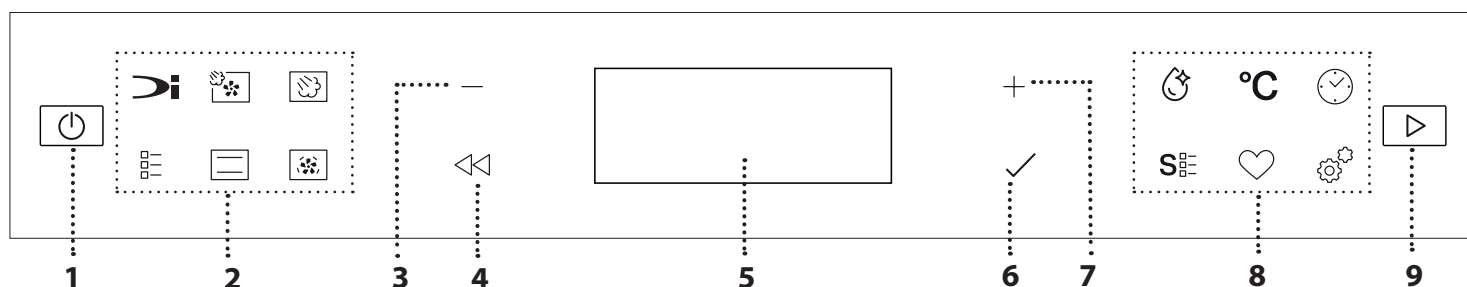
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBeskrivelse



1. Uttrekkbar skuff
2. Betjeningspanel
3. Ovnssrommets vifte (ikke synlig)
4. Glideskinner (nivået er angitt på ovnsens forside)
5. Dør åpen
6. Øvre varmeelement/grill
7. Lampe
8. Punkt for innføring av steketermometeret (om dette finnes)
9. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement (ikke synlig)
11. Dryppbrett (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL

**1. PÅ/AV**

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

2. MENY / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS

For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

4. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny. Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

5. DISPLAY**6. BEKREFT**

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS

For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

8. OPSJONER / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

For å få rask tilgang til funksjoner, innstillinger og favoritter.

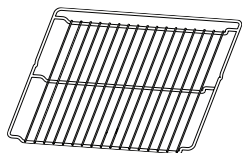
9. START

For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

TILBEHØR

Før du kjøper annet tilbehør som er tilgjengelig på markedet, må du forsikre deg om at det er varmbestandig og egner seg til damping.

Påse at det er et åpent rom på minst 30 mm mellom toppen av enhver beholder og veggene i ovnsrommet slik at dampen kan sige skikkelig ut.



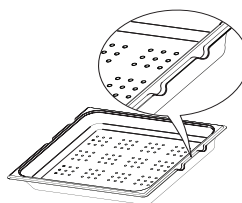
RIST

Risten er egnet for alle tilberedningsmodusene. Maten kan plasseres direkte på risten, eller risten kan brukes til å støtte stekebrettene og bokser eller andre varmebestandige former til oppvarming eller bruk i mikrobølgeovn.



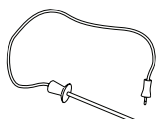
BAKEBRETT

Bakebrettet er egnet for alle tilberedningsmodi og funksjoner. Kan brukes til å tilberede alle slags matvarer uten beholder. Bruk den til å samle opp kokesaften ved å plassere den under risten.



DAMPBRETT

Dette spesielle, hullete brette gjør det enklere for dampen å sirkulere, hvilket bidrar til å tilberede maten jevnt. Plasser dryppbrettet på nivået under for å samle opp stekesjyen med stoppfunksjonene mot baksiden av produktet.

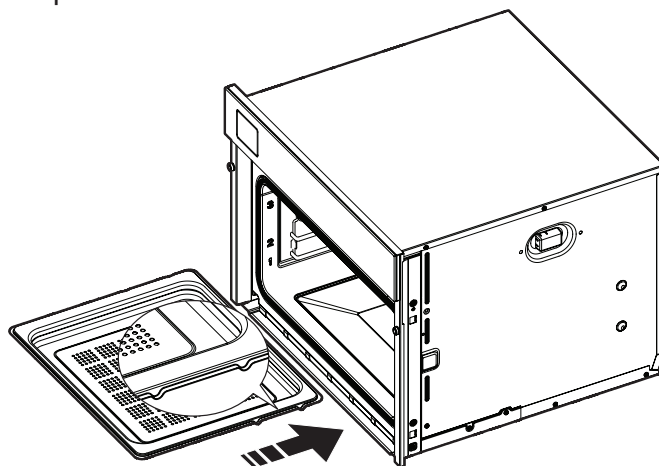


MATSONDE

Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Den kan brukes til kjøtt og fisk.

INNFØRING AV DAMPBRETTET

Dampbrettet må settes inn med de laterale referansepregene mot baksiden av ovnsrommet som vist på bildet:

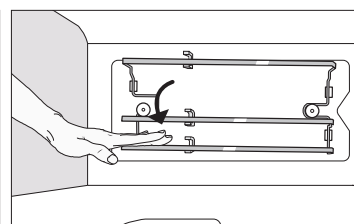
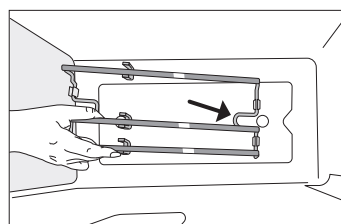
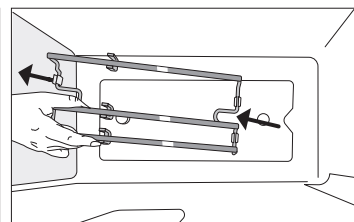
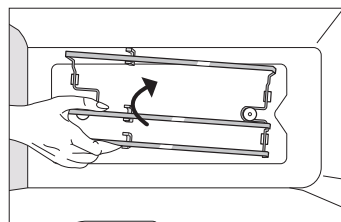


DEMONTERING OG MONTERING AV STIGEHYLLENE

På begge sider av ovnsrommet er det en stigehyll som er forankret på to knappformede støtter. Stigehyllene er avtakbare for å gjøre rengjøringen enklere.

1. For å fjerne stigehyllene, ta et godt tak i den ytre delen av guiden og trekk den oppover for å trekke den ut fra den fremre støtten mens du roterer på den bakre støtten, og skyv deretter hele delen ut av hulrommet.

2. For å flytte stigehyllene, skyv den bakre delen på ryggstøtten. Når den bakre støtten har sklidd, trekk enheten ned til stigehyllan hekter seg fast i den fremre støtten.



Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

*Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først.

La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig. Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene

FUNCTIONS (FUNKSJONER)

DYNAMISK MENY

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

På grunn av variasjon i matvarene er steketiden satt på en gjennomsnittlig temperatur. Vi anbefaler alltid å sjekke den innvendige ferdighetsgraden på maten, og ved behov forlenge steketiden for å oppnå riktig resultat.

Noen automatiske sykluser gir mulighet til å forhåndsinnstille et lavere eller høyere tilberedningsnivå enn standardinnstillingen (se avsnittet om ferdighetsgrad i avsnittet Daglig bruk).

DYNAMIC TILBEREDNINGSTABELL

For tilberedning av flere slags retter og matvarer og for å oppnå optimale resultat på den letteste og raskeste måten. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

KATEGORI	MAT	VEKT/TYKKELSE/ PORSJONER/STYKKER	MERK	TILBEHØR
PASTA OG FROKOSTBLANDINGER	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få perfekt bruning.	1 
	Ris	100 – 500 g	Tilsett vann og ris i en varmebestandig beholder. Bruk en og en halv kopp vann for hver kopp ris. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes.	2  1 
	Spelt	100 – 500 g	Tilsett vann og spelt i en varmebestandig beholder. Bruk en og en halv kopp vann for hver kopp spelt. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes.	2  1 
	Bygg	100 – 500 g	Tilsett vann og bygg i en varmebestandig beholder. Bruk en og en halv kopp vann for hver kopp bygg. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes.	2  1 
	Melboller	1 del	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2  1 
KJØTT	Oksestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet, la det hele hvile i minst 15 minutter før kjøttet skjæres opp.	2 
	Hamburger	1 - 3cm	Pensle med olje og strø med salt før steking. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1  2 
	Roastbiff – langsom steking	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet, la det hele hvile i minst 15 minutter før kjøttet skjæres opp.	2 
	Svinestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	2 
	Pølser og Wurstel	400 g – 1,5 kg	Fordel jevnt utover på risten. Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	1  1 
	Svinesteik	400 g – 1,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Fordel jevnt utover på risten. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	1  1 
	Grillet kylling	800 g – 2,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsidene vendt oppover.	2 
	Fjærkre i biter	1 del	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover på risten. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	2  1 
	Fjærkrebryst dampet	1 - 4 cm	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2  1 

TILBEHØR						
	Rist	Varmebestandig panne på rist	langpanne/bakebrett	Varmebestandig beholder	Matsonde	Dampbrett

KATEGORI	MAT	VEKT/TYKKELSE/ PORSJONER/STYKKER	MERK	TILBEHØR
FISK	Grillet, hel fisk	-	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	2
	Dampet, hel fisk	-	Krydre etter ønske. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes.	2 1
	Fiskestek	200 – 800 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	2
	Dampede fiskefileter	0,5 – 3 cm	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Dampede blåskjell	500 g – 2,0 kg	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Dampede reker	500 g – 1,5 kg	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Blekksprut	-	Plasser i midten av dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
GRØNNSAKER	Stekte poteter	400 g – 1,5 kg	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før de legges inn i ovnen.	2
	Fylte grønnsaker	600 g – 2,0 kg	Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydre med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke.	2
	Potetgrateng	400 g – 1,5 kg	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen.	1
	Poteter, hele	50 - 200 g	Vekten refererer til den enkelte poteten. For å få jevn koking i hver potet anbefales det å velge poteter av samme størrelse. Fordel potetene med skall på jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Dampede potetstykker	400 g – 1,0 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Dampede rotgrønnsaker	200 g – 1,0 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Myke dampede grønnsaker	400 g – 1,0 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Dampede fruktstykker	400 g – 1,5 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
	Dampede grønnsaker [frosne]	400 g – 1,5 kg	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1
SALT BAKST	Sandwichbrød	400 g – 1,0 kg	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk stekeovnens egne funksjon for heving.	1
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Tilbered pizza ved å følge favorittoppskriften din. La den heve ved å benytte ovnen egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett topping etter eget ønske.	2
	Pizza [frossen]	250 g – 1,2 kg	Ta ut av emballasjen og fordel jevnt på risten.	1
	Middagspai	800 g – 1,5 kg	Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner i en form og prikk deigen med en gaffel, fyll deigen ved å bruke favorittoppskriften din.	1

TILBEHØR						
	Rist	Varmebestandig panne på rist	langpanne/bakebrett	Varmebestandig beholder	Matsonde	Dampbrett

KATEGORI	MAT	VEKT/TYKKELSE/ PORSJONER/STYKKER	MERK	TILBEHØR
SØT BAKST	Sukkerbrød	400 g – 1,2 kg	Tilbered en fettfri kakerøre. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	1  + 
	Marmorkake	400 g – 1,2 kg	Tilberede en marmorkake ved å følge favorittoppskriften din. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	1  + 
	Muffins	1 del	Lag en deig for 16-18 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformer. Fordel den jevnt utover bakebrettet.	2 
	Småkaker	1 del	Tilbered kjeksene etter ønske, og la dem avkjøles. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg kjeksene på et bakebrett.	2 
	Brownies	800 g – 1,5 kg	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Fordel deigen ut over bakebrettet dekket til med bakepapir.	1  + 
	Strudel	1 del	Lag en blanding av eplebiter, pinjekjerner, kanel og muskatnøtt. Ha litt smør i pannen, strø på sukker og la det koke i 10-15 minutter. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen.	2 
	Eplepai	800 g – 1,5 kg	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel. Rull ut deigen som er til overs for å lage et lokk, forsegle kantene og pensle med egg.	1  + 
DESSERTER	Bakte epler	1 del	Fjern kjernen og fyll med marsipan eller kanel, sukker og smør.	2 
	Karamellflan	1 del	Fordel koppene med flan jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2  + 1 
EGG	Hønseegg	50 – 80 g	Vekten refererer til ett enkelt egg. For å få jevn koking i hvert egg anbefales det å velge egg av samme størrelse. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes. Dersom eggene skal spises kalde, må de øyeblikkelig skyldes under kaldt vann.	2  + 1 
	Vaktelegg	1 del	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes. Dersom eggene skal spises kalde, må de øyeblikkelig skyldes under kaldt vann.	2  + 1 

TILBEHØR						
	Rist	Varmebestandig panne på rist	langpanne/bakebrett	Varmebestandig beholder	Matsonde	Dampbrett



SOUS VIDE

Sous vide er en profesjonell tilberedningsteknikk som krever bruk av vakuumposer i plast som egner seg for mat, og som tilbereder ved nøyaktig kontrollerte temperaturer ved å benytte damp. Den gradvise og nøyaktige tilberedningsprosessen bidrar til utviklingen av eksepsjonell mørhet og smak, og sikrer også jevn tilberedning av maten generelt. Med denne funksjonen kan du tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og frukt og oppnå cheffkokkens resultater.

Sjekk Sous Vide-tilberedningstabellen for riktig bruk av funksjonen.

MW Sous Vide-oppskrifter	Hvordan	Tilbehør
Biff Sous Vide	Fordel pakkene jevnt ut over midt på dampbrettet. Sørg for at pakningen er under vakuum. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes.	2
Svin Sous Vide		1
Fisk Sous Vide		+
Grønnsaker Sous Vide		1
Frukt Sous Vide		1



DAMP + LUFT

Når damp- og tvungen luft-egenskapene kombineres, kan du med denne funksjonen lage matretter som er sprø og brune på utsiden og møre og saftige på innsiden. For å oppnå det beste stekeresultatet, anbefaler vi at du velger et HØYT nivå for damp når du steker fisk, MIDDELS for kjøtt og LAV for brød og desserter.

Anbefalt tilbehør: Rist / Stekeplate



KUN DAMP

For å tilberede naturlige og sunne retter ved bruk av damp for å opprettholde matens naturlige næringsverdier. Denne funksjonen er spesielt egnet til å lage grønnsaker, fisk og frukt, og også for skålding. Med mindre annet er angitt, fjernes all emballasje og beskyttelsesfilm før maten legges i ovnen

Anbefalt tilbehør: dampbrett på nivå 2 og stekebrett på nivå 1

TØR KING ETTER DAMPOPERASJONER

Matlaging med damp genererer mye fuktighet inne i ovnen. Dette er et helt normalt fenomen som ikke påvirker apparatets funksjon. På slutten av hver stekeperiode anbefaler vi at du bruker Fast Dry-syklusen for å fjerne fuktigheten fra ovnen.

Alternativt foreslår vi å:

1. la apparatet kjøle seg ned;
2. tørk forsiktig av ovnsrommet og tilbehøret, inkludert dryppbrettet som er plassert bak døren rett under dørpakningen med en myk klut eller tørkepapir;
3. la døren stå åpen i den tiden som er nødvendig for at ovnsrommet tørker helt.

MENY FOR ANDRE FUNKSJONER

TRADISJONELLE FUNKSJONER

HURTIG FORVARMING

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

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett

GRILL

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

Anbefalt tilbehør: rist

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min)
Ristet brød	Høyt	5 - 6

TURBO GRILL

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

Anbefalt tilbehør: rist

KONVEKSJONBAKING

For å steke kjøtt eller bake kaker og paier med fyll på bare én rille. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett



TRADISJONELL STEKING

For perfekt tilberedning og bruning både på toppen og bunnen av alle slags retter på bare én hylle. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

MAT	TEMP. (°C)	VARIGHET (min)
Muffins/småkaker	160	30 - 35
Småkaker	145	35 - 40



TVUNGEN LUFT

For tilberedning av søtsaker og kjøtt med varmluftsirkulasjon. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten. Dette kan brukes til å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.



RENGJØRINGSFUNKSJONER

SELVRENS MED DAMP

Virkingen av vanddamp som frigjøres i løpet av denne spesielle rengjøringssyklusen ved en lav temperatur, muliggjør fjerning av sot. Start funksjonen bare når ovnen er ved romtemperatur.

AVKALKNING

For å fjerne kalkavsetninger fra kjelen. Vi anbefaler at du bruker denne funksjonen med jevne mellomrom. Dersom du ikke gjør dette, vil det komme til syne en melding på display som minner deg om å gjøre ovnen ren.

HURTIG TØRK

Etter en dampsyklus vil ovnen automatisk foreslå at du starter syklusen for hurtig tørking for å fjerne fuktigheten fra ovnsrommet. Hvis du ønsker det, kan du starte en syklus for hurtig tørking fra rengjøringsmenyen. Følg instruksene på displayet. Rengjør dryppbrettet under døren med en myk klut eller tørkepapir for å fjerne vanndråper.



SPECIAL FUNKSJONER

HOLD VARM

For å holde nylaget mat varm og sprø, inkludert kjøtt, stekt mat eller kaker.

SKYLLING

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

YOGHURT

For å lage yoghurt.

Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

DEHYDRERING

For å dehydrere frukt og grønnsaker. Skjær i tynne skiver og legg dem direkte på risten.

Nødvendig tilbehør: rist

MAXI-TILBEREDING

For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.

Nødvendig tilbehør: Bakebrett på nivå 2.

DESINFISERING

For desinfisering av tåteflasker eller krukker ved å benytte damp. Sett inn bakebrettet på nivå 1 og dampbrettet på nivå 2, og plasser stykkene på disse med tilstrekkelig plass mellom hvert stykke til at dampen når alle delene.

TINING MED DAMP

For tining av alle typer mat. Plasser mat som kjøtt og fisk uten emballasje eller innpakning, i dampbrettet på nivå 2. Sett bakebrettet på nivå 1 for å samle opp tinevannet. For best resultat, skal du ikke tine maten helt, uten tillate at prosessen fullføres i løpet av hviletiden. Vi anbefaler at du lar brødet ligge innpakket for å hindre at det blir for mykt.

OPPVARMING MED DAMP

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen, kjølt eller ved romtemperatur. Denne funksjonen bruker damp for å varme opp mat forsiktig uten å tørke den ut, på denne måten beholdes den opprinnelige smaken. Husk at noen minutters hviletid gir bedre resultat. Vi anbefaler å plassere mindre eller tynnere matstykker i midten og større eller tykkere stykker rundt kanten. Dersom du benytter dampbrettet, plasser bakebrettet under for å samle opp væske som drypper fra maten.

ECO-SYKLUS

Til steking av stekt kjøtt og fisk, heving av kaker, terter og kjeks på en enkelt hylle. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

Nødvendig tilbehør: rist med panne eller stekebrett.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

COOK 3

For å steke ulike mattyper som krever samme tilberedelsestemperatur på tre høyder samtidig, uten å blande smaker og dufter.

Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, frossenpizza og for å tilberede et helt måltid. Ovnen må forvarmes.

SMÅKAKER

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende shortbread-kjeks for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene

ut av ovnen samtidig.

TERTE

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende terter for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

PIZZA (frossen)

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende frossenpizzaer for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

COOK 3-MENY 1

Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett kjøttbasert måltid og en dessert. Ovnen må forvarmes. Eksempel på et fullstendig måltid. Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en lasagna etter eget ønske (1,5-2 kg) i en panne som plasseres på risten på nivå to. Tilbered 6-10 kyllinglår med poteter i terninger (500-800 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Etter 50-60 minutter tas tertten ut, etter 60-70 minutter tas lasagnen ut, og etter 80-90 minutter tas kyllingen med poteter ut.

COOK 3-MENY 2

Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett fiskebasert eller vegetariansk måltid og en dessert. Ovnen må forvarmes.

Eksempel på et komplett måltid

Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en pesto lasagna eller cannelloni etter eget ønske (1,5-2 kg) i et metall- eller pyrex-brett som plasseres på risten på nivå to. Tilbered fiskefileter i folie (700-900 g) med oppskårne grønnsaker (600-900 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Ta ut tertten etter 45-55 minutter, ta ut lasagnen etter 55-65 minutter, og ta ut fisken med grønnsakene etter 60-70 minutter.

°C TEMPERATUR

For å justere temperaturen eller grillnivået manuelt etter tilberedningen.



TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.



FAVORITTER

For å hente fram listen over de 9 favorittfunksjonene.



INNSTILLINGER

For justering av ovnens innstillinger.

Når "ECO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til «DEMO» fra menyen «INNSTILLINGER» og velg «Av». Ved å velge «FACTORY RESET» (fabrikkinnstilling) slår produktet seg av og returnerer til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

FØRSTE GANGS BRUK

1. VELG SPRÅK

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.



Trykk på $+$ eller $-$ bla igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker. Trykk på $\checkmark$ for å bekrefte valget ditt.

Vennligst merk: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på $\odot$.

2. STILL INN TIDEN

Når du har valgt språk, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.

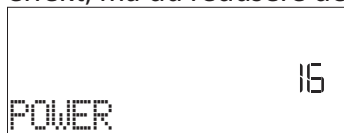


Trykk $+$ eller $-$ for å stille inn riktig time og trykk $\checkmark$: De to sifrene for minutter vil blinke på display. Trykk $+$ eller $-$ for å stille inn minutter og trykk $\checkmark$ for å bekrefte.

Vennligst merk: Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrydd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på $\odot$.

3. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

Ovnens er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk effekt som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13).



Trykk $\odot$ for å få tilgang til menyen "INNSTILLINGER", velg deretter "EFFEKT" og velg ønsket

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Trykk $\odot$ for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.

Funksjonene kan velges ved å trykke på symbolet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny: For å velge et element fra menyen (displayet vil vise det første tilgjengelige elementet), trykk $+$ eller $-$ for å velge det som ønskes, trykk deretter $\checkmark$ for å bekrefte.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke $\triangleleft$ vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / DAMPNIVÅ

effektinnstilling.

Trykk $+$ eller $-$ for å velge 16 "Høy" eller 13 "Lav" og trykk $\checkmark$ for å bekrefte.

4. STILL INN VANNETS HARDHETSNIVÅ

For at stekeovnen skal fungere effektivt, og for å sikre at den regelmessig gir brukeren beskjed om å utføre avkalkningssyklusen ved behov, er det viktig å stille inn riktig hardhetsnivå på vannet. For å stille den inn, slår du på ovnen ved å trykke på $\odot$, trykk $\odot$. Innstillinger, og bruk navigasjonsknappene $+$ og $-$ for å velge "VANNETS HARDHET". Trykk for å bekrefte. Bruk navigasjonsknappene $+$ og $-$ for å velge det riktige nivået for vannet i ditt område, basert på tabellen nedenfor:

Trykk $\checkmark$ for å bekrefte.

For vannets hardhetsnivå er "Hard" forhåndsinnstilt.

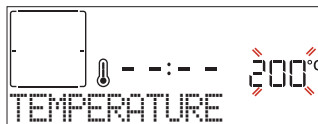
TABELL OVER VANNETS HARDHETSNIVÅ				
nivå		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Engelske grader
1	Veldig mykt	0-6	0-10	0-7
2	Mykt	7-11	11-20	8-14
3	Middels	12-16	21-29	15-20
4	Hardt	17-34	30-60	21-42
5	Veldig hardt	35-50	61-90	43-62

5. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: Dette er helt normalt.

Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks. "Forced Air" (tvungen luft) eller "Convection Bake" (konveksjonsbaking)).

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



Når verdien blinker på displayet, trykk $+$ eller $-$ for å endre den, trykk deretter $\checkmark$ for å bekrefte og fortsett med innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

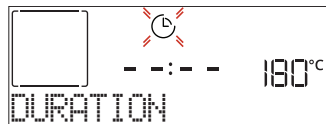
På samme måte er det mulig å stille inn grillnivået: Det finnes definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (middels), 1 (lav).

For funksjonen "Damp + luft" function, kan du velge mengden damp blant de følgende verdiene: DAMP 1, DAMP 2.

Når funksjonen er aktivert, kan temperaturen/

grillnivået endres ved å trykke på °C-knappen, og deretter bruke + eller - for å justere den.

VARIGHET



Når ⌚ ikonet blinker på display, trykk + eller - for å stille inn tilberedningstiden du ønsker og trykk deretter ✓ for å bekrefte. Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt (uten tidsinnstilling): Trykk ✓ eller ▶ for å bekrefte og starte funksjonen. Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

Vennligst merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke ⌚ : trykk + eller - for å endre den, og trykk deretter ✓ for å bekrefte.

SLUTTID (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere sluttiden. Displayet viser sluttiden mens ⌚ ikonet blinker.



Trykk + eller - for å stille inn tiden du ønsker tilberedningen skal avsluttes og trykk på ✓ for å bekrefte og aktivere funksjonen. Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

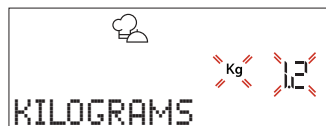
Vennligst merk: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovn vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen. I løpet av ventetiden kan du trykke på + eller - for å endre den programmerte sluttiden eller trykke på ◀ for å endre andre innstillinger. Ved å trykke på ⌚, for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

3. DYNAMISK MENY

Disse funksjonene velger automatisk beste modus for tilberedning, temperatur og varighet for koking, steking eller baking av alle rettene som er tilgjengelige.

Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

VEKT / HØYDE (RUNDT-BRETT-LAG)



For å stille inn funksjonen på riktig måte, følg indikasjonene på displayet når du blir minnet om det, og trykk + eller - for å stille inn ønsket verdi og trykk ✓ for å bekrefte.

FERDIG

For noen Dynamiske funksjoner er det mulig å regulere stekegraden.

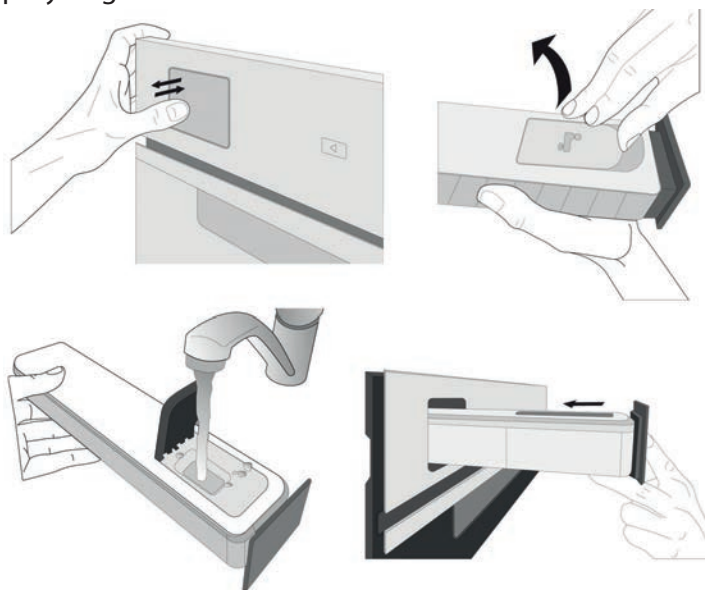


Når du blir bedt om det, trykk + eller - for å velge ønsket nivå mellom rå (-1) og godt stekt (+1). Trykk ✓ eller ▶ for å bekrefte og starte funksjonen.

4. TILBEREDING MED DAMP

Ved å velge "Damp + luft" blant de manuelle funksjonene eller en av de flere oppskriftene til Dynamisk-funksjonen er det mulig å tilberede enhver type mat takket være bruken av damp. Damp sprer seg raskere og jevnere igjennom maten sammenlignet med den varme luften som er typisk for konvensjonelle funksjoner: dette reduserer tilberedningstiden, de dyrebare næringsstoffene til maten bevares og du oppnå utmerkede, svært gode resultat med alle oppskriftene. Døren må holdes lukket så lenge damptilberedningen pågår. For å fortsette med damptilberedning, vil være nødvendig å fylle vann på boileren plassert inne i ovnen ved å benytte skuffen som kan trekkes ut på kontrollpanelet.

Når displayet viser indikasjonene "TILSETT VANN", trekk ut skuffen, åpne skuffens lokk og fyll skuffen med vann til nivået som vises på displayet. Lukk skuffen ved å dytte den forsiktig mot panelet, til den er helt lukket. Etter at skuffen er satt inn, trykker du på START for å fortsette med tilberedningssyklusen. Skuffen må alltid være lukket, bortsett fra ved påfylling av vann.



Etter den første påfyllingen kan det ved lengre tilberedningssykluser være nødvendig å fylle på vann igjen, når det ikke er mer vann igjen, for å fullføre syklusen: ovnen vil gi beskjed i tilfelle det er nødvendig.

Du må ikke fylle på skuffen når ovnen er slått av eller fylle på før du blir bedt om dette fra displayet. Vi anbefaler at du tømmer skuffen etter syklusen for tilberedning med damp.

5. START FUNKSJONEN

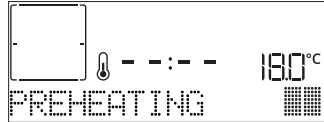
Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på ▶ for å aktivere funksjonen.

Ved å trykke på  under fasen for utsatt start, vil ovnen spørre deg om du ønsker å hoppe over denne fasen og starte funksjonen umiddelbart.

Vennligst merk: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon. Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på . Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Du kan enten velge en annen funksjon eller vente på fullstendig avkjøling.

6. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og "LEGG INN MAT". På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren. Vennligst merk: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte $+$ eller $-$.

7. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen Dynamiske funksjoner krever at maten snus under tilberedningen.



Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Åpne døren, gjennomfør handlingen som varsles av display og lukk døren. På samme måte, når det gjenstår 10% av tiden for tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

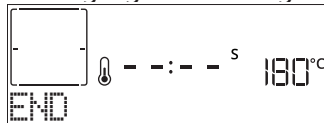


Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Sjekk maten, lukk døren.

Vennligst merk: Trykk på  for å hoppe over disse handlingene. Dersom det ikke gjøres noe etter en viss tid, fortsetter ovnen tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

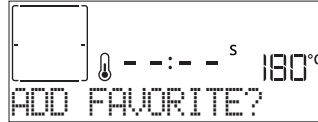
Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.



Trykk  for å fortsette steking i manuell modus (uten tidsinnstilling) eller trykk $+$ for å forlenge steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

9. FAVORITTER

Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen på et nummer mellom 1 og 10 i din favorittliste.



Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk $\checkmark$ ellers, for å ignorere forespørselen må du trykke $\ll$.

Når du har trykket på $\checkmark$, trykker du på $+$ eller $-$ for å velge nummerposisjonen og deretter på $\checkmark$ for å bekrefte.

Vennligst merk: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på : Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.



Trykk $+$ eller $-$ for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke på $\checkmark$, og trykk deretter på  for å aktivere.

10. RENGJØRINGSFUNKSJONER

SELVRENS MED DAMP

Trykk  for å vise "Steam Self Clean" (selvrens med damp) på displayet.



Trykk på  for å aktivere funksjonen: displayet vil oppfordre deg til å gjøre alle handlingene som trengs for å oppnå best rengjøringsresultat: Følg indikasjonene og trykk deretter $\checkmark$ når dette er gjort. Når du har gjort alle trinnene, må du trykke på  når det kreves for å aktivere syklusen for renhold.

Vennligst merk: Det anbefales at ovnsdøren ikke åpnes i løpet av rengjøringscyklusen for å unngå tap av vanddamp som kan ha negativ innvirkning på resultatet av rengjøringen.

En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg ned før du vasker og tørker de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

11. TØMMING

Tømmefunksjonen tømmer vannet for å hindre at det stagnerer i kjelen. Dette produktet er utviklet for automatisk å kjøre en tømmesyklus når tilberedningen er stanset/avsluttet.

Ca. 30 minutter etter at matlagingen er stanset/avsluttet, vil ovnen automatisk tømme systemet og flytte restvannet over i skuffen (pass på at du ikke tar ut skuffen etter matlagingen). Når det er gjort, kan skuffen trekkes ut og tømmes. Vi anbefaler at skuffen tømmes så snart dreneringen er fullført.

12. DESCAL (AVKALKNING)

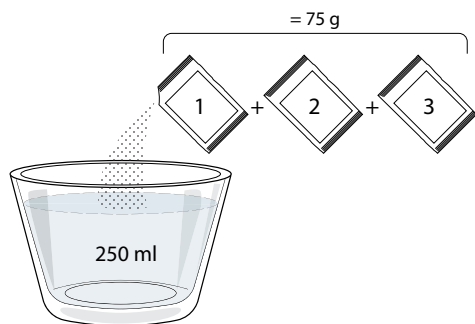
Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde dampkretsen i best mulig stand. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet. Hele funksjonen varer i gjennomsnitt ca. 100 minutter. Avkalkingen kan startes når som helst ved å gå inn i menyen "RENGJØRINGSFUNKSJONER" og deretter velge avkalkingsfunksjonen. Displayet vil si ifra når det er på tide utføre en avkalkingssyklus. Antall timer med dampsykluser som må gå før avkalkingsmeldingene vises, avhenger av hvilket hardhetsnivå for vannet som er stilt inn på apparatet og de valgte dampfunksjonene, proporsjonalt med mengden damp som er dannet. Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av den indre dampkretsen. Før avkalkningsfasen kjøres, vil apparatet kontrollere om det er noe restvann igjen i kjelen, og en tømmesyklus kan utføres om nødvendig. I så fall må du tømme skuffen etter tømmesyklusen før du fortsetter med avkalkningsfasen.

Vennligst merk: for å sikre at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 40 minutter fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil displayet vise den følgende tilbakemeldingen «VANNET ER FOR VARMT».

» FASE 1/2: AVKALKING (70 MIN)

Når displayet viser meldingen <TILSETT 0.25 L LØSNING>, må avkalkingsløsningen helles over i skuffen. For best resultat ved avkalkning, anbefaler vi at du fyller tanken med en løsning bestående av 75 g av det spesifikke WPRO-produktet og 250 ml drikkevann.

Avkalkingsmiddelet WPRO er det anbefalte profesjonelle produktet for vedlikehold for å oppnå de beste prestasjonene til ovnsens dampfunksjon. For bestillinger og informasjon, ta kontakt med ettersalgsservicen eller vårt **nettsted**. Beko Europe kan ikke holdes ansvarlige for eventuelle skader som skyldes bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet. Når løsningen med avkalkingsmiddel er tømt over i skuffen, trykk  for å starte hovedavkalkingsprosessen. Du trenger ikke stå framfor apparatet mens avkalkningsfasene pågår. Etter at hver fase er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instruksjoner for hvordan fortsette med den neste fasen.



Når avkalkningsfasen er fullført, må kjelen tømmes: avkalkingsløsningen som brukes i denne fasen, helles i den uttrekkbare skuffen.

Når dreneringen er avsluttet må skuffene trekkes ut og tømmes.

» FASE 2/2: SKYLLING (30 MIN.)

For å fjerne rester etter avkalkningen fra skuffen og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres. Når displayet viser <TILSETT 0,25 L VANN>, fyll tanken med 0,25 L drikkevann og trykk deretter på  for å starte skyllingen. Ikke skru av ovnen før alle stegene funksjonen krever har blitt fullført.

Vennligst merk: Hvis systemet har behov for det, kan det bli bedt om å tømme skuffen og gjenta denne operasjonen.

Når avkalkningsprosedyren er fullført må skuffen trekkes ut og tømmes, det anbefales å tørke ovnsrommet for eventuelle vannrester. Det vil nå være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

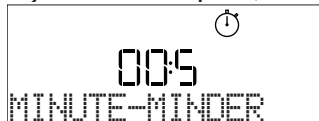
Vennligst merk: under avkalkningssyklusen kan det høres noe støy siden ovnspumpene aktiveres for å sikre optimal avkalkningseffektivitet.

Når vedlikeholdssyklusen har startet, må du ikke ta ut skuffen med mindre apparatet ber om det.

Vennligst merk: Etter at kjelen er fylt med avkalkingsløsning og displayet viser «DESCALING PHASE 1/2», må syklusen ikke avbrytes, ellers må hele avkalkningssyklusen gjentas før du kan kjøre noen dampfunksjon.

13. TIMER

Når ovnen er slått av, kan displayet brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse at ovnen er slått av. Trykk og hold inne  -ikonet i 5 sekunder:  ikonet vil blinke på display. Trykk på **+** eller **-** for å angi ønsket tidslengde og trykk deretter på  for å aktivere timeren.



Du vil høre et lydssignal og display vil indikere når timeren har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Vennligst merk: Minuttetret aktiverer ikke noen av syklusene for steking. Trykk **+** eller **-** for å endre tiden som er innstilt på tidsuret.

Når minuttetret er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Trykk  for å slå på ovnen og still deretter inn funksjonen du ønsker. Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.

Vennligst merk: I løpet av denne fasen er det ikke mulig å se minuttetret (kun ikonet  vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å returnere til skjermbildet med minuttetret, trykk  for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

14. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold  inne i minst fem sekunder.. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.



Merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .

15. BRUK AV SONDEN (HVIS DENNE FINNES)

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til kjøttet mens steking pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men steking er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Når du har satt inn sonden, aktiveres et lydsignal og "Tilkoplet sonde" vises på display.



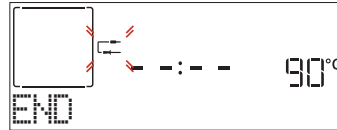
Velg funksjonen du ønsker fra de som er compatible (damp, tvungen luft + damp, Turbo Grill, tvungen luft, konveksjonsbaking, Maxi Cooking, Eco-syklus, Dynamiske funksjoner): Display minner deg om å stille inn måltemperaturen til sonden: Trykk  eller  for å stille det inn og trykk  for å stille inn følgende stekeparametre.

Siden tilberedningen er programmert til å avslutte når den ønskede temperaturen nås, er det ikke mulig å stille inn steketiden eller å stille inn en gitt tid for når steking skal avsluttes. Lyset vil stå på helt til sonden

er fjernet.

Hvis sonden fjernes, informerer displayet om at den må settet riktig inn; Hvis sonden fortsatt ikke er satt inn riktig, fortsetter syklusen i ca. 10 minutter før den avbrytes.

Et lydsignal vil høres og displayet vil indikere når sonden har nådd ønsket temperatur.

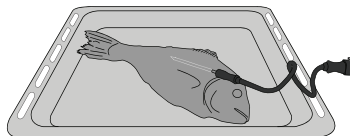


Vennligst merk deg: For å endre innstillingene i ettertid, trykk  eller  for sondens temperatur eller trykk  for andre innstillinger. Et lydsignal og en melding vil si i fra om bruken av sonden er kompatibel med handlingen som er gjort. I dette tilfelle må du fjerne sonden.

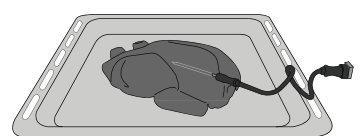
Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under steking.

KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.



Fisk



Kjøtt

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.
Ikke bruk damprensere.

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

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVEINDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.
- Aktiver funksjonen "Steam Self Clean" (selvrens med damp) for optimal rengjøring av de innvendige overflatene. (Kun ved noen modeller).

- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskeborste eller svamp.

Ikke rengjør matsonden og kjøttsonden (hvis aktuelt) i oppvaskmaskinen.

Luftsteking-brettet (hvis det finnes) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

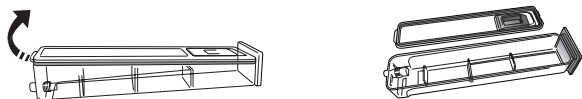
VEDLIKEHOLD AV VANNSKUFF

Forsiktig: Vannskuffen egner seg ikke for oppvaskmaskin: fare for skade!

På slutten av hver tilberedningssyklus med damp, etter ca. 30 minutter, vil ovnen automatisk utføre en tømmesyklus på ca. ett minutt, slik at alt vannet i

systemet overføres til den uttrekbare skuffen.

Merk: Unngå å la vannet stå i systemet i mer enn 2 dager. For å fjerne vannet helt eller rengjøre de innvendige overflatene kan du åpne vannskuffen:



1. Skyv den bakre klaffen mot toppen for å fjerne toppdekselet til vannskuffen.
2. Når rengjøringen er ferdig, kan du lukke skuffen ved å sette de to fremre klaffene inn i frontåpningene og trykke ned baksiden. Bruk kun romtemperert vann når du fyller

RENGJØR DET INNVENDIGE GLASSET I DØREN

1. Åpne ovnsdøren helt og aktiver hengselstopperen på begge sider.
2. Lukk deretter døren til den stopper i en sikker posisjon.
3. Trykk samtidig på de to festeklemmene.
4. Fjern den øvre kanten av døren ved å trekke den mot deg.
5. Løft og hold godt fast det indre glasset med begge hender og ta det ut.
6. Legg den på et mykt underlag for rengjøring. Ikke fjern mellomliggende glass fra dørenheten.

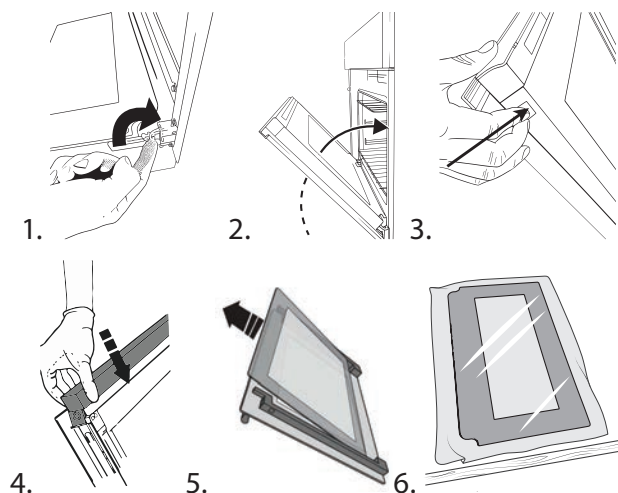
vannskuffen: varmtvann kan påvirke dampsystemets funksjon. Bruk kun drikkevann.

KJELE

For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre at det danner seg kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "Descale" (avkalkning) regelmessig. Etter en lengre periode hvor "Steam" (damp)-funksjonene har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en dampkokingssyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

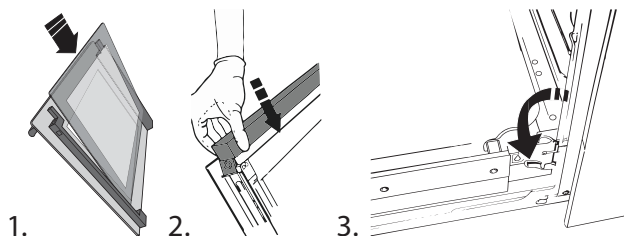
SKIFTE LAMPEN

Kontakt ettersalgsservicen for utskifting av lampen.



NY MONTERING AV DØRGLASSET

1. Sett det innvendige glasset inn i dørenheten med den blanke siden mot ovnsrommet etter rengjøring.
2. Sett inn den øvre kanten av døren og trykk forsiktig til den klikker på plass
3. Fjern hengselstopperen på begge sider, og lukk deretter døren.

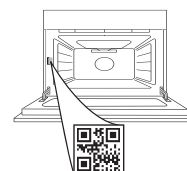


FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Displayet viser bokstaven 'F' etterfulgt av et tall eller en bokstav fra F4E1.	Feil på ovnen.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven « F ».
Displayet viser F4E1.	Matsonden er ikke riktig tilkoblet.	Kontroller at sonden er riktig tilkoblet, hvis ja, men problemet vedvarer, må du kontakte kundesenteret.
Displayet viser uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Kontakt kundesenteret
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Ovnen varmes ikke opp.	Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til «DEMO» fra «INNSTILLINGER» og velg «Av» .
Ovnens display viser F8E8 (eller manglende mulighet til å bruke dampfunksjonen på grunn av feilen F8E8)	Overdreven forurensning av vann- og dampsystemet.	Fyll skuffen med rent vann, og kjør deretter rengjørings-/avkalkingsfunksjonen. Etter at prosessen er fullført, start avkalkingsprosessen på nytt ved å bruke målløsningen med avkalkingsmiddelet, og utfør deretter prosessen på nytt. Hvis feilen F8E8 fortsatt vises, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

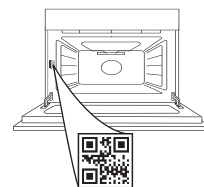
Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon finner du ved å:

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



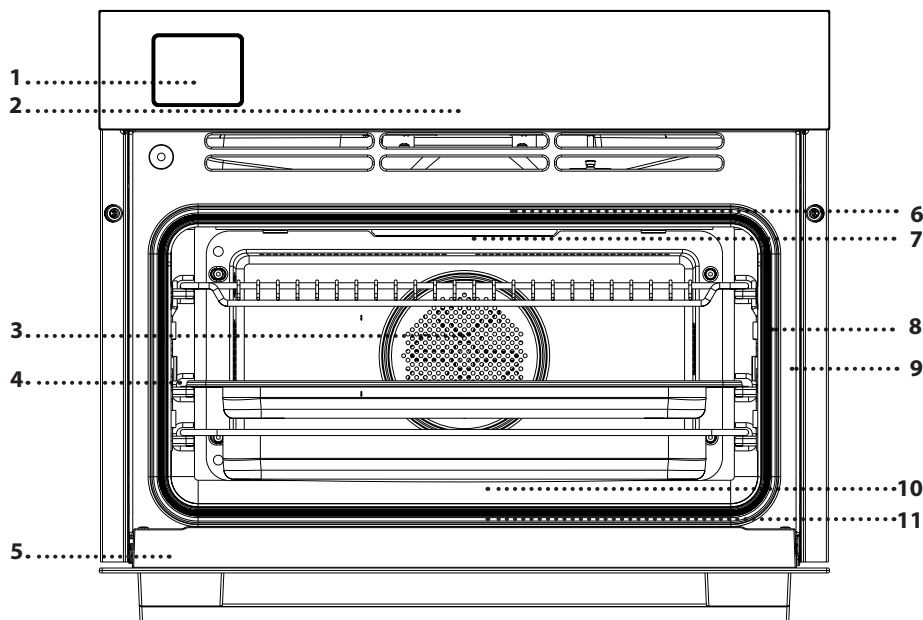

**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN
BAUKNECHT**

För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu

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


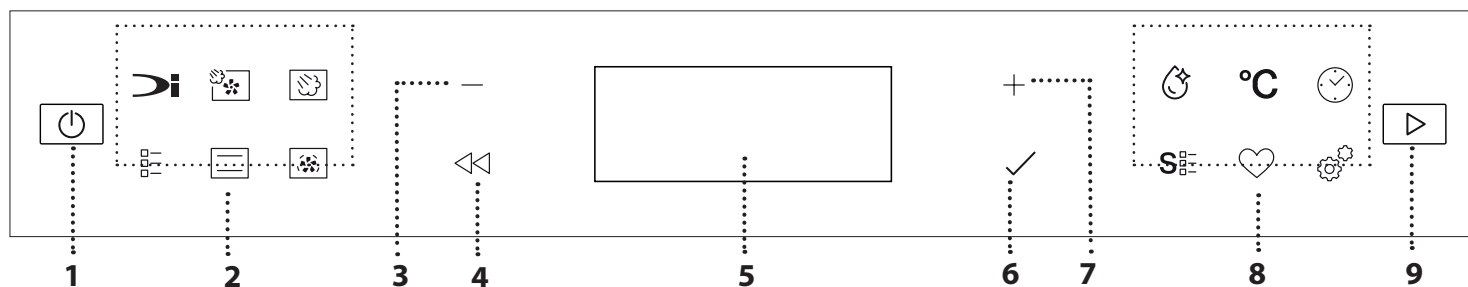
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Utdragbar låda
2. Kontrollpanel
3. Ugnsläkt
(inte synlig)
4. Ugnstegar
(nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grill
7. Lampa
8. Instickstermometers
införingspunkt
(på vissa modeller)
9. Identifieringsskylt
(ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement
(inte synligt)
11. Droppbricka
(inte synlig)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN


1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. MENY/DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER

För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY
6. BEKRÄFTA

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER

För att få snabb åtkomst till funktioner, inställningar och favoriter.

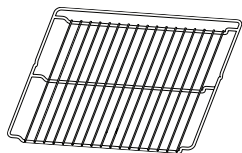
9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

TILLBEHÖR

Innan du köper andra tillbehör som finns tillgängliga på marknaden, försäkra dig om att de är värmetåliga och lämpliga för ångtillagning.

Se till att det finns ett utrymme på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i tillagningsavdelningen så att ångan kan flöda tillräckligt.



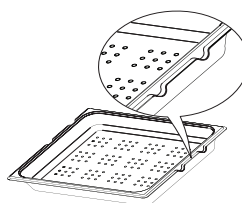
GALLER

Gallret kan användas i alla tillagningslägen. Du kan lägga maten direkt på gallret eller använda det som underlag till bakplåtar och bakformar eller andra värmetåliga ugnskärl.



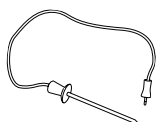
LÅNGPANNA

Långpannan är lämplig för alla tillagningslägen och funktioner. Kan användas för att tillaga alla typer av mat utan behållare. Använd den för att samla upp droppande vätska genom att lägga den under gallret.



ÅNGPLÅT

Denna speciella perforerade plåt gör det lättare för ångan att cirkulera, vilket underlättar att tillaga maten jämnt. Placera långpannan på falsen under för att samla upp köttsoften med stoppfunktion mot baksidan av produkten.

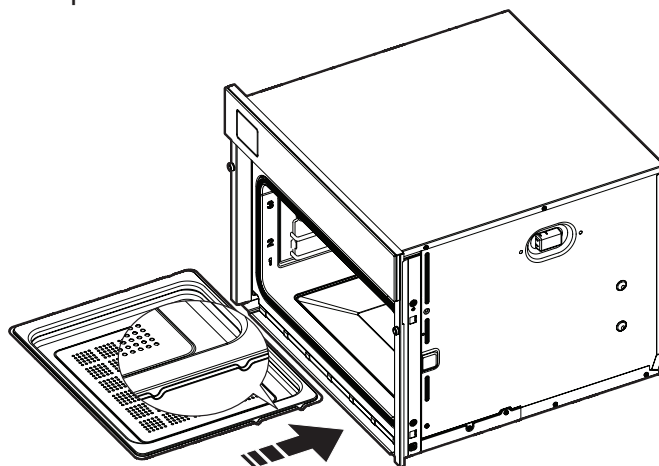


INSTICKSTERMOMETER

För att mäta maträttens inntemperatur noggrant under tillagning. Den kan användas till kött och fisk.

SÄTTA IN ÅNGBRICKAN

Ångbrickan ska sättas in med referenssidans indjupningar mot ugnsutrymmets baksida så som visas på bilden:

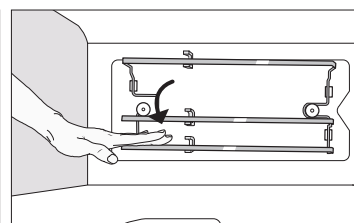
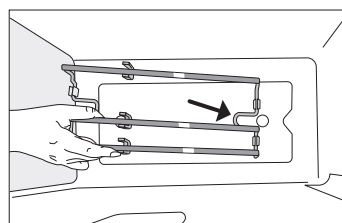
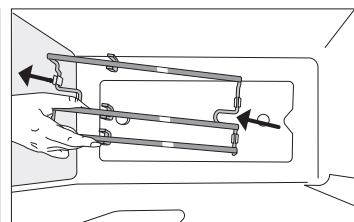
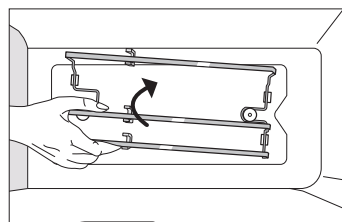


TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSSTEGARNA

På båda sidorna på insidan av ugnen finns det ugnsstegar som är förankrade på två knappformade stöd. Ugnsstegarna är löstagbara för att underlätta rengöringen.

1. För att ta bort ugnsstegarna, ta ett fast grepp om den yttre delen av skenan och dra den uppåt så att den lämnar det främre stödet medan du vrider den på det bakre stödet. Skjut sedan ut hela delen från ugnen.

2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna, skjut in bakdelen på det bakre stödet. Dra sedan ner enheten genom att vrida det bakre stödet tills ugnsstegen hakar fast i det främre stödet.



Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
*Andra tillbehör kan köpas separat av eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåttekande) först.

Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt. Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

FUNKTIONER

DYNAMISK MENY

Med den DYNAMISKA menyn behöver du bara välja typ och vikt eller mängd mat för att uppnå perfekta resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och kan ändra dem medan tillagningen pågår. För att använda funktionen på bästa sätt, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell..

På grund av matens varierande egenskaper är tillagningstiden inställd på en genomsnittlig nivå. Vi rekommenderar alltid att kontrollera att maten är färdig på insidan och att förlänga tillagningstiden om nödvändigt för att maten ska vara färdiglagad.

Vissa automatiska program ger möjlighet att i förväg ställa in en tillagningsnivå som är lägre eller högre än standardinställningen (se stycket om tillagningsnivå i avsnittet Daglig användning).

DYNAMISK TILLAGNINGSTABELL

Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

KATEGORI	MAT	VIKT/TJOCKLEK/ PORTIONER/BITAR	ANMÄRKNING	TILLBEHÖR
PASTA OCH SPANNMÅL	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinering.	1 
	Ris	100 - 500 g	Tillsätt vatten och ris i en värmetålig behållare. Använd en och en halv kopp vatten för varje kopp ris. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 
	Spelt	100 - 500 g	Tillsätt vatten och spelt i en värmetålig behållare. Använd en och en halv kopp vatten för varje kopp spelt. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 
	Korn	100 - 500 g	Tillsätt vatten och korn i en värmetålig behållare. Använd en och en halv kopp vatten för varje kopp korn. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 
	Dumpling	1 sats	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 
KÖTT	Rostbiff	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2 
	Burgerbiffar	1 - 3 cm	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1  2 
	Rostbiff - Långsam tillagning	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2 
	Fläskstek	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2 
	Korv och wurstel	400 g - 1,5 kg	Fördela jämnt på ugnsgallret. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	1  1 
	Revbensspjäll	400 g - 1,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Fördela jämnt på ugnsgallret. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	1  1 
	Grillad kyckling	800 g - 2,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp.	2 
	Kycklingbitar	1 sats	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt på ugnsgallret. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	2  1 
	ÅNGKOKT KYCKLINGBRÖST	1 - 4 cm	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  1 

TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsgallret	Långpanna/bakplåt	Värmetålig behållare	Instickstermometer	Ångplåt

KATEGORI	MAT	VIKT/TJOCKLEK/ PORTIONER/BITAR	ANMÄRKNING	TILLBEHÖR
FISK	Grillad hel fisk	-	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	2
	Ångkokt hel fisk	-	Krydda efter tycke och smak. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1
	Ungsstekt Fisk	200 - 800 g	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	2
	Ångkokta fiskfiléer	0,5 - 3 cm	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1
	Ångkokta musslor	500 g - 2,0 kg	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1
	Ångkokta räkor	500 g - 1,5 kg	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1
	Bläckfisk	-	Lägg i mitten av ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1
GRÖNSAKER	Rostad potatis	400 g - 1,5 kg	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen.	2
	Fyllda grönsaker	600 g - 2,0 kg	Gröp ur grönsaken och fyll den med en blandning av grönsakens eget innanmäte, finhackat kött och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak.	2
	Potatisgratäng	400 g - 1,5 kg	Skiva och lägg i en stor behållare. Krydda med salt och peppar och håll över grädd. Strö över ost.	1
	Potatis, hela	50 - 200 g	Vikten avser en potatis. För att få jämn tillagning av varje potatis bör de väljas i samma storlek. Fördela potatisen jämnt i ångplåten med skalet kvar. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1
	Ångkokt potatis i bitar	400 g-1,0 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1
	ÅNGKOKTA ROTFRUKTER	200 g - 1,0 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1
	ÅNGKOKTA MJUKA GRÖNSAKER	400 g-1,0 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1
	Ångkokt frukt i bitar	400 g - 1,5 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1
	ÅNGKOKTA GRÖNSAKER [FRYSTA]	400 g - 1,5 kg	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1
SALT BAKNING	Smörgåslimpa	400 g-1,0 kg	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	1
	Pizza (Pizza)	400 g-1,2 kg	Förbered pizzadegen enligt ditt favoritrecept. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt fyllningen efter eget tycke och smak.	2
	Pizza [frost]	250 g - 1,2 kg	Ta ut från förpackningen och fördela jämnt på gallret.	1
	Middagspajer	800 g-1,5 kg	Klä en pajform på 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll pajen enligt ditt favoritrecept.	1

TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Värmetålig behållare	Instickstermometer	Ångplåt

KATEGORI	MAT	VIKT/TJOCKLEK/ PORTIONER/BITAR	ANMÄRKNING	TILLBEHÖR
SÖTA BAKELSER	Sockerkaka	400 g-1,2 kg	Förbered en fettfri sockerkakssmet. Häll i en smord och bröad bakform.	1  + 
	Tigerkaka	400 g-1,2 kg	Gör en tigerkaksmet enligt ditt favoritrecept. Häll i en smord och bröad bakform.	1  + 
	Muffins	1 sats	Gör en smet för 16-18 stycken enligt ditt favoritrecept och fyll pappersformar. Fördela jämnt på långpannan.	2 
	Kakor	1 sats	Förbered kakdegen enligt önskemål och låt ligga kallt. Kavla ut degen jämnt och forma enligt önskemål. Lägg ut kakorna på en långpanna.	2 
	Brownies	800 g-1,5 kg	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bred ut smeten på långpannan täckt med bakplåtspapper.	1  + 
	Strudel	1 sats	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Lägg lite smör i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in det i en deg och vik ytterkanterna.	2 
	Äppelpaj	800 g-1,5 kg	Fyll en pajform med degen och strö ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel. Kavla ut degresterna för att göra ett lock, vik ned kanterna och pensla med ägg.	1  + 
DESSERTER	Bakade äpplen	1 sats	Ta ur kärnhusen och fyll äpplena med marsipan eller kanel, socker och smör.	2 
	Karamellflan	1 sats	Fördela formarna med flan jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2  + 1 
ÄGG	Kycklingägg	50 - 80 g	Vikten avser ett ägg. För att få jämn tillagning av varje ägg bör de väljas i samma storlek. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas. Om äggen ska ätas kalla ska de sköljas genast med kallt vatten.	2  + 1 
	Vaktelägg	1 sats	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas. Om äggen ska ätas kalla ska de sköljas genast med kallt vatten.	2  + 1 

TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Värmetålig behållare	Instickstermometer	Ångplåt



SOUS VIDE

Sous vide är en professionell tillagningsteknik som kräver användning av vakuumiserade plastpåsar av livsmedelskvalitet och tillagning vid exakt kontrollerade temperaturer med hjälp av ånga. Den gradvisa och noggranna tillagningsprocessen bidrar till ett resultat med ypperlig mörhet och smak och ser även till att all mat tillagas jämnt. Med denna funktion kan du tillaga kött, fisk, grönsaker och frukt och uppnå samma resultat som en kock.

Kontrollera Sous Vide-tillagningstabellen för korrekt användning av funktionen.

MW Sous Vide-recept	Tillvägagångssätt	Tillbehör
Nötkött Sous Vide		2
Fläsk Sous Vide	Fördela paketen jämt runt gallrets mitt. Se till att paketet är under vakuum. För bra resultat bör luckan inte öppnas.	1
Fisk Sous Vide		1
Grönsaker Sous Vide		1
Frukt Sous Vide		1



ÅNGA + LUFT

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDEL för kött och LÅG för bröd och desserter.

Rekommenderade tillbehör: Långpanna / galler



ENDAST ÅNGA

För tillagning av naturliga och hälsosamma maträtter med ånga för att bibehålla livsmedlens näringsvärde. Den här funktionen är särskilt lämpad för tillagning av grönsaker, fisk och frukt, och även för blanchering. Om inget annat anges ska förpackningsmaterial och plastfilm avlägsnas innan maten ställs in i ugnen.

Rekommenderade tillbehör: Ångplåten på fals 2 och långpannan på fals 1

TORKA EFTER ATT HA ANVÄNT ÅNGFUNKTIONER

Tillagning med ånga genererar mycket fukt inuti ugnen. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens korrekta funktion. I slutet av varje tillagning rekommenderas att använda snabbtorkningsprogrammet för att få bort fukten från ugnen.

Annars föreslår vi att göra följande:

1. Låt apparaten svalna.
2. Torka noggrant av ugnens insida och tillbehören, inklusive dropplådan som sitter bakom luckan precis under luckans packning, med en mjuk trasa eller absorberande papper.
3. Lämna luckan öppen ända tills ugnens insida är helt torr.

MENY FÖR ANDRA FUNKTIONER

TRADITIONELLA FUNKTIONER

SNABB FÖRVÄRMN.

För att snabbt värma upp ugnen före tillagning. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen "Varmluft".

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

GRILLHÄLL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler

MAT	GRILLNIVÅ	TID (min)
Rostat bröd	Hög	5 - 6

TURBO GRILL

För perfekt resultat genom kombinerad av grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler

KONVEKTIONS BAKNING

För att steka kött, baka tårter och pajer med fyllningar på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.



ÖVER/UNDERVÄRME

För perfekt tillagning och bryning både på ovan- och undersidan av alla typer av maträtter på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: Långpanna eller galler och värmetålig behållare.

MAT	TEMP. (°C)	TID (min)
Cupcake / Bakelse	160	30 - 35
Kakor	145	35 - 40



FORCED AIR (VARMLUFT)

För tillagning av efterrätter och kött med cirkulerande varmluft. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar. För att laga olika maträtter som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

Nödvändiga tillbehör: Långpanna eller galler och värmetålig behållare.



RENGÖRINGSFUNKTIONER

ÅNGRENGÖRING

Effekten av vattenången som frisläpps under denna speciella rengöringscykel med låg temperatur underlättar borttagande av smuts. Starta funktionen först när ugnen har rumstemperatur.

AVKALKA

För att ta bort kalkavlagringar från kokaren. Vi rekommenderar att du använder denna funktion med jämna mellanrum.

Om du inte gör det kommer ett meddelande att visas på displayen för att påminna dig om att rengöra ugnen.

SNABBTORKNING

Efter ett ångprogram föreslår ugnen automatiskt att du startar snabbtorkningsprogrammet för att hjälpa till att avlägsna fukten från ugnsutrymmet. Om du vill kan du starta snabbtorkningsprogrammet i rengöringsmenyn. Följ anvisningarna på displayen. Rengör dropplådan under luckan med en mjuk trasa eller ett absorberande papper för att avlägsna vattendropparna.

SPECIALFUNKTIONER

VARMHÅLLNING

För att hålla nylagad mat varm och krispig, inklusive kött, stekt mat eller kakor.

JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.

Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.

YOGHURT

För framställning av yoghurt.

Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.

DEHYDRERING

För att torka frukt och grönsaker. Skär i tunna skivor och lägg direkt på gallret.

Nödvändiga tillbehör: Galler

MAXI-COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

Nödvändiga tillbehör: långpannan på fals 2.

DESINFICERING

För desinficering av nappflaskor eller burkar med ånga. Sätt in långpannan på fals 1 och ångplåten på fals 2 och placera föremålen på den. Se till att det finns tillräckligt med utrymme för ångan att spridas till alla delar.

UPPTINING M ÅNGA

Upptining av all sorts mat. Mat såsom kött och fisk ska tas ur sin förpackning/påse och placeras på ångbrickan på fals 2. Placera långpannan på fals 1 för att samla upp vatten som tinat. För bästa resultat ska du inte tina maten helt utan låta processen avslutas under ståtiden. Vi rekommenderar att lämna brödet inslaget för att förhindra att det blir alltför mjukt.

ÅTERUPPVÄRMNING

För värma färdiglagad mat som antingen är fryst, kylt eller vid rumstemperatur. Denna funktion använder ånga för att värma maten försiktigt utan att torka ut den och för att bevara dess originalsmak. Ståtid ger bättre resultat. Vi rekommenderar att placera de mindre eller tunnare matbitarna i mitten och de större eller tjockare bitarna runt den yttre kanten. Vid användning av ugnstråget ska du sätta långpannan under den för att samla upp eventuell vätska som rinner ut från maten.

EKO-PROGRAM

För tillagning av grillat kött och fisk, jäsning av kakor, tårter och kakor på en enda fals. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

COOK 3

För att samtidigt laga olika typ av mat som kräver samma ugnstemperatur på tre olika nivåer utan att blanda smak och lukt.

Denna funktion kan användas för att laga tårter, pajer,

frysta pizzor och tillaga en hel måltid. Ugnen behöver inte förvärmas.

KAKOR

Använd denna funktion för att tillaga tre plåtar med liknande mördegskakor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.

TÅRTA

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande tårter för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.

PIZZA (fryst)

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande frysta pizzor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.

COOK 3 MENY 1

Detta program är avsett för att tillaga en komplett köttbaserad måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas. Exempel på komplett måltid. Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en lasagne enligt dina önskemål (1,5 -2 kg) i en form som placeras på gallret på fals 2. Förbered 6-10 kycklingklubbor med tärnad potatis (500-800 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 50-60 minuter tar du ut tårtan, efter 60-70 minuter tar du ut lasagnen, efter 80-90 minuter tar du ut kycklingen med potatis.

COOK 3 MENY 2

Detta program är avsett för att tillaga en komplett fiskbaserad eller vegetarisk måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.

Exempel på komplett måltid
Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en pestolasagne eller cannelloni på önskat sätt (1,5 -2 kg) i en metall- eller pyrexform som läggs på gallret på fals 2. Förbered fiskfiléer i folie (700-900 g) med skivade grönsaker (600-900 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 45-55 minuter tar du ut pajen, efter 55-65 minuter tar du ut lasagnen, efter 60-70 minuter tar du ut fisken med grönsakerna.

TEMPERATUR

För att justera temperaturen eller grillnivån för hand under tillagning.



TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.



FAVORIT

Visa lista över nio favoritfunktioner.



INSTÄLLNINGAR

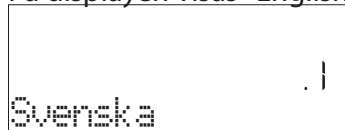
Används för att justera ugnsställningarna.

När "ECO"-läget är aktiverat dämpas displayens ljusstyrka och lampan släcks efter en minut för att spara energi. När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av". Om du väljer "FABRIKSÅTERST" stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas "English".



Tryck på + eller - för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓.

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja "SPRÅK" i menyn "INSTÄLLNINGAR" som du kommer åt genom att trycka på ⚙️.

2. STÄLLA IN KLOCKAN

Efter att du valt språk kommer du behöva ställa in den nuvarande tiden: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.

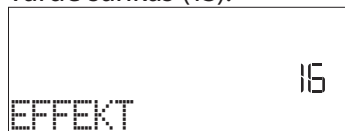


Tryck på + eller - för att ställa in rätt timme och tryck på ✓: På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna. Tryck på + eller - för att ställa in minuterna och tryck på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömbavbrott. Tryck på ⚙️ och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.

3. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk effekt som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).



Tryck på ⚙️ för att öppna menyn "INSTÄLLNINGAR", välj sedan "EFFEKT" och välj önskad effektinställning.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Tryck på ⏻ för att sätta på ugnen: Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonerna för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja ett alternativ från en meny (displayen visar det första tillgängliga alternativet), tryck på + eller - för att välja önskat alternativ och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens. Genom att trycka på ⏪ kan du

Tryck på + eller - för att välja 16 "Hög" eller 13 "Låg" och tryck på ✓ för att bekräfta.

4. STÄLLA IN VATTENHÅRDHET

För att ugnen ska kunna fungera korrekt och för att garantera att den regelbundet ber användaren att köra ett avkalkningsprogram när det krävs är det viktigt att ställa in rätt vattenhårdhet. För att ställa in den, slår på ugnen genom att trycka på ⏻ och tryck sedan på ⚙️.

Använd navigeringsknapparna + och - för att välja "VATTENHÅRDHET". Tryck för att bekräfta.

Använd navigeringsknapparna + och - för att välja korrekt nivå för vattnet i ditt område, baserat på följande tabell:

Tryck på ✓ för att bekräfta.

Vattenhårddhetsnivån är förinställd på "Hårt".

TABELL MED VATTENHÅRDHETSNIVÅER				
Nivå		°dH Tyska grader	°fH Franska grader	°Clarke Engelska grader
1	Mycket mjukt	0-6	0-10	0-7
2	Mjukt	7-11	11-20	8-14
3	Medel	12-16	21-29	15-20
4	Hårt	17-34	30-60	21-42
5	Mycket hårt	35-50	61-90	43-62

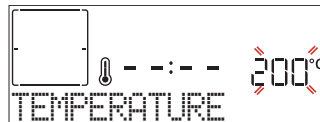
5. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& Fläkt").

Observera: Vi råder till att vädra rummet efter att ha använt apparaten första gången.

ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / ÅNG NIVÅ



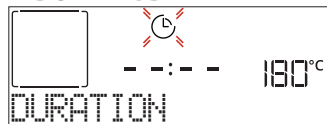
När värdet blinkar på displayen, tryck på + eller - för att ändra det. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och fortsätta med nästa inställning (om möjligt).

På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).

För funktionen "Ånga + Luft" kan du välja mängden ånga bland dessa värden: ÅNGA 1, ÅNGA 2.

När funktionen har aktiverats kan temperaturen/grillnivån ändras genom att trycka på knappen °C och sedan justera den med + eller -.

TIDSLÅNGD



När ikonen  blinkar på displayen, tryck på + eller - för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på ✓ för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt (tidsoberoende): Tryck på ✓ eller  för att bekräfta och starta funktionen. Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : tryck på + eller - för att ändra och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

SLUTTID (FÖRDRÖJD START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess avslutningstid. Displayen visar sluttiden och ikonen  blinkar.



Tryck på + eller - för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

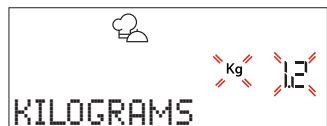
Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Under väntetiden kan du trycka på + eller - för att ändra den programmerade sluttiden eller trycka på  för att ändra andra inställningar. Tryck på  för att visa informationen och ändra avslutningstid och tidslängd efter behov.

3. DYNAMISK MENY

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för att tillaga, steka eller baka alla tillgängliga rätter.

Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

VIKT / HÖJD (RUND-BRICKA-LAGER)



Följ anvisningarna på displayen för att ställa in funktionen på rätt sätt. När du blir ombedd, tryck på + eller - för att ställa in önskat värde och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

TILLAGNINGSGRAD

Med vissa dynamiska funktioner är det möjligt att justera tillagningsgraden.

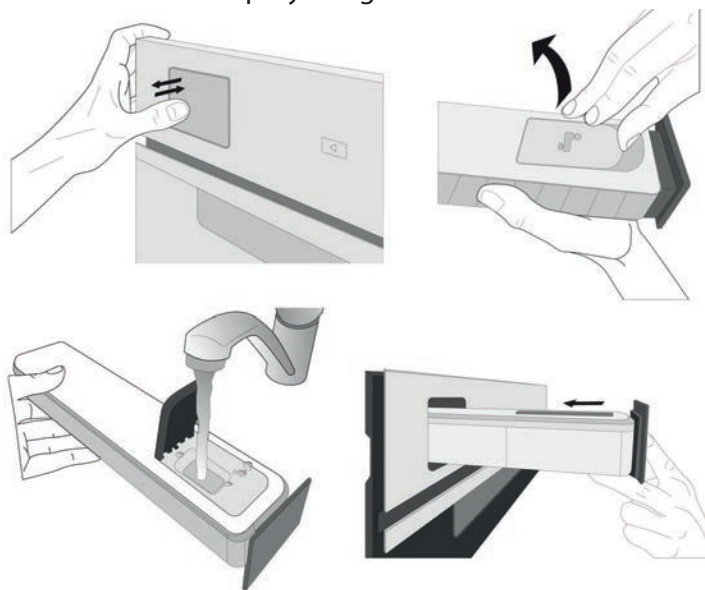


När du blir ombedd, tryck på + eller - för att välja önskad nivå mellan röd (-1) till välstekt (+1). Tryck på ✓ eller  för att bekräfta och starta funktionen.

4. TILLAGNING MED ÅNGA

Genom att välja "Varmluft + Ånga" i de manuella funktionerna eller en av flera dymaniska recepten är det möjligt att tillaga vilken sorts mat som helst med hjälp av ånga. Ånga sprids snabbare och jämnare genom maten jämfört med bara het luft som är typiskt för Över/Undervärmefunktioner: detta minskar tillagningstider, stänger in matens värdefulla näringsämnen och säkerställer att du får utmärkta, riktigt delikata resultat med alla dina recept. Under hela ångtillagningens varaktighet måste luckan hållas stängd.

För att kunna starta ångtillagningen måste du först fylla på vatten i boilern som finns inne i ugnen genom att använda den utdragbara lådan på kontrollpanelen. När displayen visar "TILLSÄTT VATTEN" ska du dra ut lådan, öppna lådans lock och fylla den med vatten tills den nivå som anges på displayen har uppnåtts. Stäng lådan genom att föra in den försiktigt mot panelen tills den stängts helt. Efter att ha satt in lådan igen trycker du på START för att fortsätta med tillagningsprogrammet. Lådan måste hållas stängd, förutom vid vattenpåfyllning.



Efter den första påfyllningen kan det vara nödvändigt att fylla på igen för att kunna slutföra programmet, om det valda tillagningsprogrammet varar länge och vattnet tar slut: ugnen kommer att be dig att göra detta om det krävs.

Undvik att fylla lådan när ugnen är avstängd eller innan displayen uppmanar dig att göra det. Vi rekommenderar att tömma lådan efter att ha använt ångprogrammet.

5. STARTA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på .

Om du trycker på  under fördröjningsfasen visas

en fråga om du vill hoppa över denna fas och starta funktionen direkt.

Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen .

Om ugnen är het och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan antingen välja en annan funktion eller vänta tills den har svalnat helt.

6. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur och att maten ska tillsättas. Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen och stäng luckan.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av $+$ eller $-$.

7. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa dynamiska funktioner kräver att maten vänds under tillagning.



När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Öppna luckan och utgör åtgärden som visas på displayen och stäng luckan.

På samma sätt, när 10% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

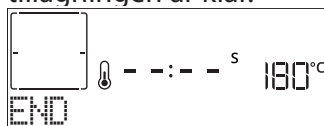


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Kontrollera maten, stäng luckan.

Observera: Tryck på  för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

8. TILLAGNINGENS SLUT

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



Tryck på  för att fortsätta tillaga manuellt (utan tidsbegränsning) eller tryck på $+$ för att förlänga tillagningstiden genom att ange en ny tidslängd. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

9. FAVORITER

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk trycker du på $\checkmark$ när tillagningen är klar. Tryck annars på $\leftarrow$ för att ignorera denna förfrågan.

Efter att ha tryckt på $\checkmark$ ska du trycka på $+$ eller $-$ för att välja siffran och tryck sedan på $\checkmark$ för att bekräfta.

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på $\heartsuit$: På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.

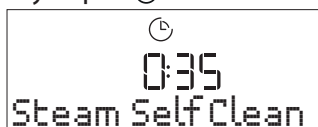


Tryck på $+$ eller $-$ för att välja funktionen och bekräfta genom att trycka på $\checkmark$. Tryck sedan på  för att aktivera.

10. RENGÖRINGSFUNKTIONER

ÅNGRENGÖRING

Tryck på  för att visa "Ångrengöring" på displayen.



Tryck på  för att aktivera funktionen: displayen kommer uppmana dig att utföra alla erforderade åtgärder som krävs för att uppnå de bästa rengöringsresultaten: Följ anvisningarna och tryck sedan på $\checkmark$ när du är klar. När du utfört samtliga steg trycker du på  när du blir ombedd för att starta rengöringsprogrammet.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

11. TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i kokaren med hjälp av tömningsfunktionen. Denna produkt har utformats för att automatiskt köra ett tömningsprogram när tillagningen har stoppats/avslutats.

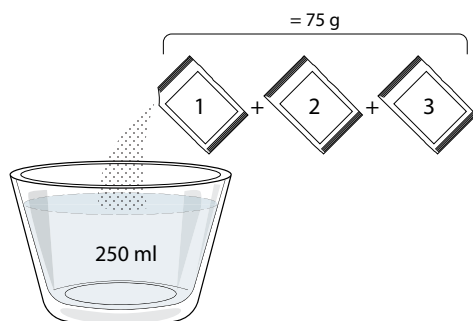
Ungefär 30 min efter att tillagningen har stoppats/avslutats kommer ugnen att tömma systemet automatiskt genom att föra bort vattnet som finns kvar i lådan (se till att inte ta bort lådan efter tillagning). Därefter kan lådan tas bort och tömmas. Vi rekommenderar att tömma lådan så snart tömningen är klar.

12. AVKALKNING

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall hålls ångsystemet i optimalt skick. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen. Genomsnittlig tidslängd för hela funktionen är cirka 100 minuter. Avkalkning kan startas när som helst genom att gå till menyn och sedan välja "RENGÖRINGSFUNKTIONER" och funktionen "Avkalkning". Displayen talar om för användaren när det är dags att köra ett avkalkningsprogram. Antalet timmar med ångprogram som måste passera innan avkalkningsmeddelanden visas beror på den vattenhårdhetsnivå som ställts in på apparaten och på de valda ångfunktionerna, i proportion till mängden ånga som genereras. Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av den inre ångkretsen. Innan ett avkalkningsprogram körs kommer apparaten att kontrollera om det finns vatten kvar i boileren och den kör en tömningscykel om så krävs. I så fall måste lådan tömmas efter tömningscykeln innan avkalkningsfasen kan fortsättas. Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt kan inte denna aktivitet utföras innan det har gått 40 minuter sedan det senaste programmet (eller sista gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT".

» FAS 1/2: AVKALKNING (70 MIN)

När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L LÖSNING>, håll avkalkningslösningen i lådan. För bästa avkalkningsresultat rekommenderar vi att fylla tanken med en lösning som består av 75 g av den specifika WPRO-produkten och 250 ml kranvatten. WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. För beställningar och information, kontakta vår kundservice eller gå till **vår webbplats**. Beko Europe kan inte hållas ansvarig för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden. När avkalkningslösningen har hällts i lådan, tryck på  för att starta huvudavkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten. När varje fas har slutförts avges en akustisk återkoppling och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas.



När avkalkningsfasen har avslutats kommer boileren att tömmas. Avkalkningslösningen som använts under denna fas kommer att hällas ut i en utdragbar låda. I slutet av tömningen ska lådan dras ut och tömmas.

» FAS 2/2: SKÖLJNING (30 MIN.)

För att få bort rester av avkalkningsmedel från lådan och ångkretsen måste ett sköljprogram köras. När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L VATTEN> ska användaren fylla tanken med 0,25 liter kranvatten och sedan trycka på  för att starta sköljningen.

Stäng inte av ugnen innan alla steg som krävs av funktionen har slutförts.

Observera: Om så krävs av systemet kan det begäras att tömma lådan och att upprepa denna åtgärd.

När avkalkningsproceduren har slutförts ska lådan dras ut och tömmas. Vi rekommenderar att torka insidan från eventuellt kvarvarande vatten. Sedan går det att använda alla ångfunktioner.

Observera: Under avkalkningsprogrammet kan det avges lite ljud eftersom ugnens pumpar aktiveras för att garantera optimal avkalkningseffektivitet.

När underhållsprogrammet har startat får du inte ta bort lådan om inte apparaten ber dig om det.

Observera: När boileren fyllts med avkalkningslösning och displayen visar "AVKALKNING FAS 1/2" får programmet inte avbrytas, annars måste hela avkalkningsprogrammet upprepas innan någon ångfunktion kan köras.

13. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen, se till att ugnen är avstängd. Håll ikonen  intryckt i 5 sekunder: Ikonen  blinkar på displayen.

Tryck på  eller  för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på  för att aktivera timern.



En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Observera: Timern aktiverar inte något tillagningsprogram. För att ändra tiden som ställts in på timern, tryck på  eller .

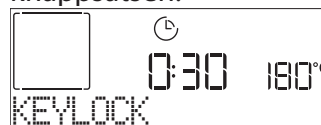
När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Tryck på  för att slå på ugnen och välj sedan önskad funktion. När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

Observera: Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen  visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. Tryck på  för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.

14. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på  och håll intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.



Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som

helst genom att trycka på .

15. ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETER (OM SÅDAN FINNS)

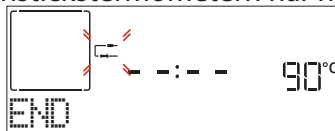
Med instickstermometern kan du mäta kärntemperaturen på maten under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts. När instickstermometern har satts in avges en ljudsignal och "Termom. Inkoppl." visas på displayen.



Välj önskad funktion bland de som är kompatibla (ånga, varmluft + ånga, turbogrill, varmluft, över/underv.& fläkt, maxi cooking, Eco-program, dynamiska funktioner): Displayen kräver inställning av instickstermometers måltemperatur: Tryck på $+$ eller $-$ för att ställa in den och tryck på $\checkmark$ för att ställa in följande tillagningsparametrar. Eftersom tillagningen är programmerad att vara klar när önskad temperatur har uppnåtts går det inte att ställa in tillagningstiden eller ställa in en bestämd sluttid för tillagningen. Belysningen förblir tänd till dess att instickstermometern tas bort. Om instickstermometern tas bort informerar displayen om att sätta in den korrekt. Om instickstermometern fortfarande inte är korrekt insatt fortsätter programmet

i ca 10 minuter innan det avbryts.

En ljudsignal avges och displayen visar när instickstermometern har nått önskad temperatur.



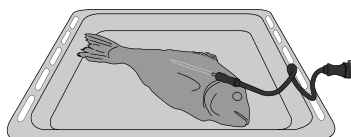
Observera: Om du vill ändra inställningarna i efterhand, tryck på $+$ eller $-$ för instickstermometers temperatur eller tryck på $\triangleleft\triangleleft$ för andra inställningar. En ljudsignal och ett meddelande talar om ifall användning av termometern inte är kompatibel med den valda funktionen. Om detta är fallet, avlägsna termometern.

Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

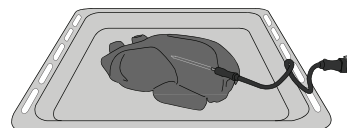
Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.

KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För fågel ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.



Fisk



Kött

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

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

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.
- Aktivera funktionen "Ångrengöring" för optimal rengöring av de inre ytorna. (Endast på vissa modeller).
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande

rengöringsmedel.

- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

Rengör inte instickstermometern och kötttermometern (om sådana finns) i diskmaskin.

Luftfriteringsplåten (om sådan finns) kan rengöras i diskmaskin.

UNDERHÅLL AV VATTENLÅDAN

FÖRSIKTIGHET: Vattenlådan kan inte diskas i diskmaskin: Risk för skada!

I slutet av varje tillagningsprogram med ångfunktion kommer ugnen att automatiskt utföra en tömningscykel efter cirka 30 minuter som varar i ungefär en minut, vilket flyttar allt vatten i systemet till den utdragbara lådan.

Observera: Undvik att lämna kvar vattnet i systemet i mer

än 2 dagar. För att få bort allt vatten på insidan eller rengöra de invändiga ytorna kan du öppna vattenlådan:



1. Tryck den bakre klaffen uppåt för att ta bort vattenlådans övre lock.
2. När rengöringen är klar kan du stänga lådan genom att föra in de två främre klaffarna i de främre öppningarna och trycka baksidan nedåt. Använd bara rumsvarmt vatten för att fylla på vattenlådan: varmt vatten kan påverka ångsystemets

funktion. Använd bara kranvatten.

BOILER

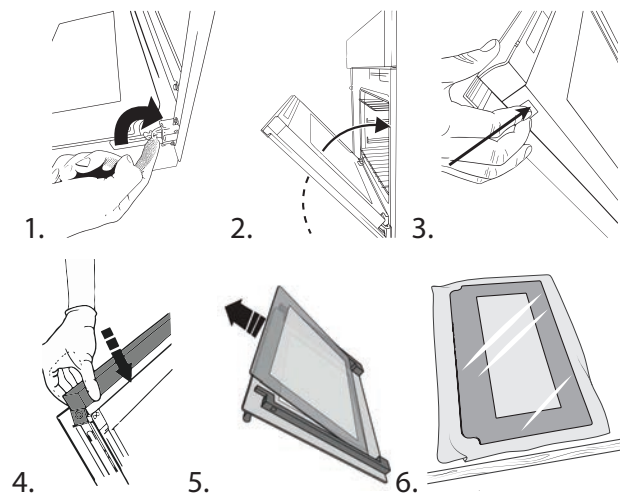
För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra att det bildas kalkavlagringar rekommenderar vi att regelbundet använda funktionen "Avkalkning". Om ångfunktionerna inte har använts på länge rekommenderar vi starkt att aktivera ett ångtillagningsprogram med tom ugn och att fylla tanken helt.

BYTE AV LAMPA

För att byta ut lampan, kontakta kundtjänst.

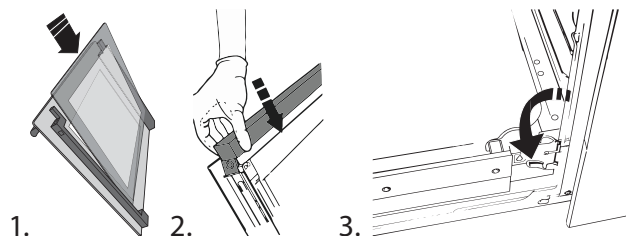
RENGÖRA LUCKANS INRE GLAS

1. Öppna ugnsluckan helt och aktivera gångjärnsstoppet på båda sidor.
2. Stäng sedan luckan tills den stannar i ett säkert läge.
3. Tryck samtidigt på de två låsklämmorna.
4. Ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.
5. Lyft och håll fast det inre glasets med båda händerna och ta bort det.
6. Lägg det på ett mjukt underlag innan du rengör det. Ta inte bort det mellanliggande glasets från luckan.



SÄTTA TILLBAKA LUCKANS GLAS

1. Efter rengöringen, sätt in innerglaset i luckan med den blanka sidan mot ugnsutrymmet.
2. Sätt in luckans övre kant och tryck försiktigt tills den låses på plats.
3. Ta bort gångjärnsstoppet på båda sidor och stäng sedan luckan.



FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen visar bokstaven "F" åtföljt av ett nummer eller en bokstav som inte är F4E1.	Fel på ugnen.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som följer efter bokstaven "F".
Displayen visar F4E1.	Instickstermometern är inte korrekt ansluten.	Kontrollera om instickstermometern är korrekt ansluten, om den är det men problemet kvarstår, kontakta Call Center.
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta vårt callcenter
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Ugnsdisplayen visar F8E8 (eller det går inte att använda ångfunktionen på grund av fel F8E8)	Överdriven förorening av vatten- och ångsystemet.	Fyll lådan med rent vatten och kör sedan rengörings-/avkalkningsfunktionen. När förfarandet är klart startar du om avkalkningsfunktionen med mållösningen och avkalkningsmedlet och kör sedan förfarandet igen. Om felet F8E8 fortfarande visas, kontakta närmaste servicecenter.

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

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

