



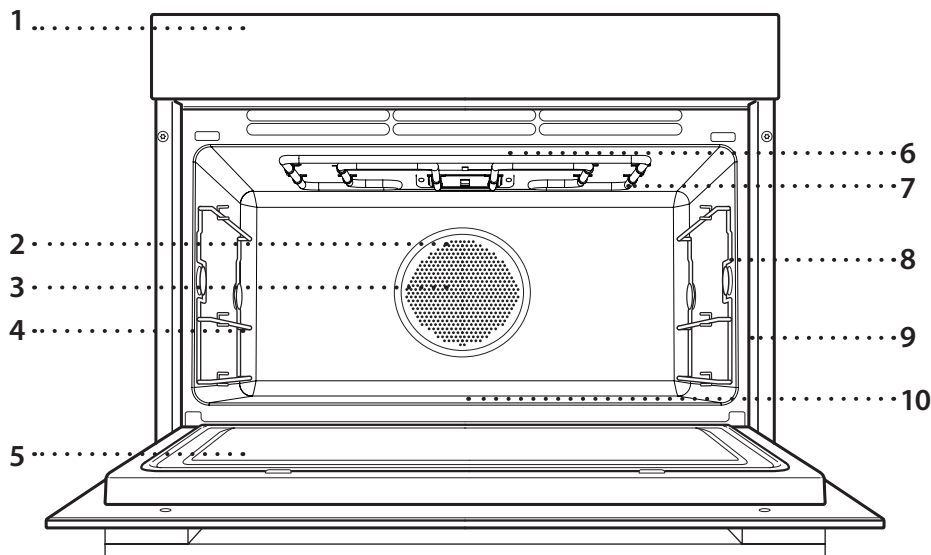
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

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



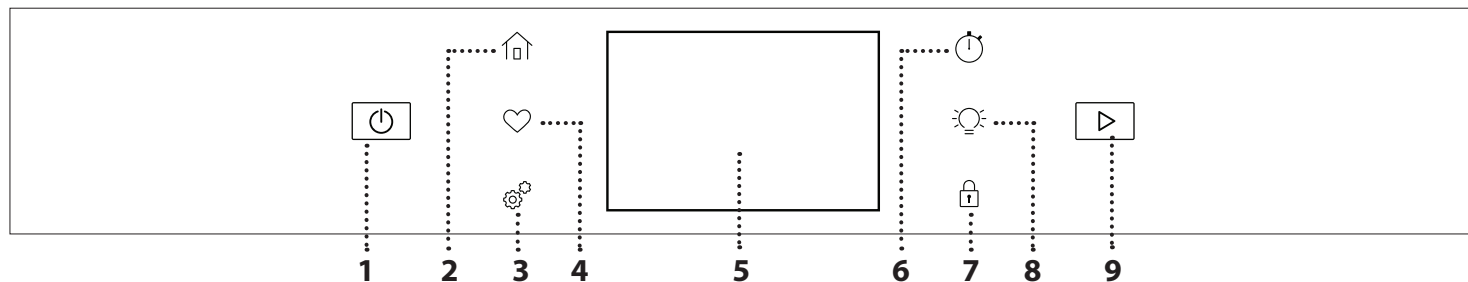
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise
aufmerksam durch.**

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement
(nicht sichtbar)
4. Laufschiene
5. Tür
6. Lampe
7. Grill
8. Einsetzpunkt des
Kerntemperaturfühlers
9. Typenschild
(nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement
(nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. EXTRAS

Zum Auswählen aus verschiedenen Optionen und
auch zum Ändern der Ofen-Einstellungen und
-Voreinstellungen.

4. FAVORITEN

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-
Funktionen.

5. DISPLAY

6. TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer
Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert
werden.

7. SPERRE

Ermöglicht Ihnen, die Tasten auf dem Touch-Display
zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden
können.

8. LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe und
zum Energiesparen.

9. START

Für den Start einer Funktion.

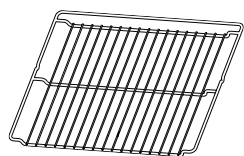
ZUBEHÖR

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

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



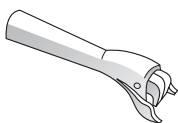
ROST

Der Rost ist für alle Garmodi geeignet, auch für das Garen mit Mikrowelle. Bei der Verwendung von Mikrowellen geben Sie den Rost immer auf Ebene 1 (die untere Ebene). Die Speise direkt auf den Ofenrost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofen- und mikrowellenfeste Garbehälter verwenden.



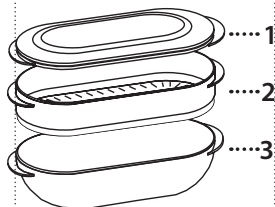
BACKBLECH

Das Backblech ist für alle Garmodi geeignet, ausgenommen für „Mikrowellen“-Funktionen. 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.



GRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE

Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.



DAMPFEINSATZ*

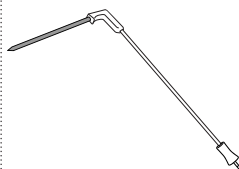
(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLLEN)

Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Dampfmenge Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen.

Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen.

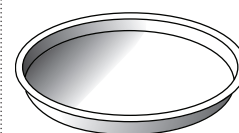
Für optimale Ergebnisse den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken.

Den Dampfeinsatz immer auf den Rost auf Ebene 1 stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit der Mikrowellenfunktion verwenden.



KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Kochens. Durch den starren Halter kann er für Fleisch, Fisch sowie für Brot, Kuchen und Gebäck eingesetzt werden.



CRISP-PLATTE

Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen. Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Rostes stellen, sie kann in leerem Zustand durch Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte. Platzieren Sie die Silikonfüße zwischen den Stäben des Rostes, um die Stabilität zu erhöhen.

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.

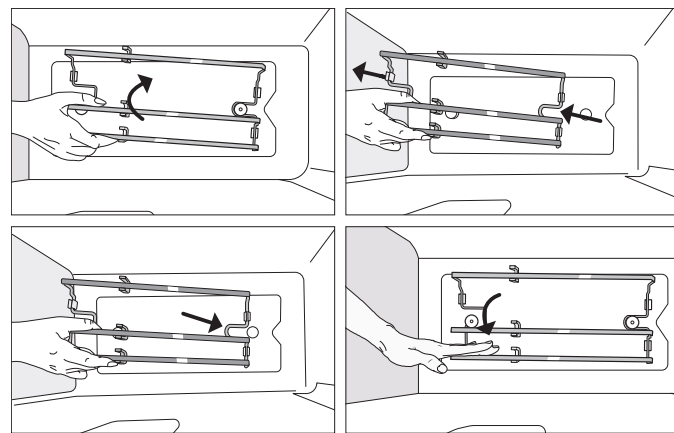
Schieben Sie das Zubehörteil ganz hinein und achten Sie darauf, dass es die Gerätetür nicht berührt.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LEITERGESTELLE

Auf beiden Seiten des Garraums befindet sich zwei Leitergestelle, die auf zwei knopfförmigen Haltern verankert sind. 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. Nachdem die Baugruppe verankert ist, schieben Sie sie nach unten, bis das Leitergestell in den vorderen Halter eingesetzt ist.



FUNCTIONS (FUNKTIONEN)

MANUELLE MODI



MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

LEISTUNGSSTUFE (W)	EMPFOHLEN FÜR
950	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750	Garen von Gemüse.
600	Garen von Fleisch, Fisch und Gerichten, die nicht umgerührt werden können.
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelaufauf.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

VORGANG	LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (Min)
Aufwärmen	2 Tassen	950	1–2
Garen	Biskuitkuchen	750	5–6
Garen	Eierpudding	750	10–12
Garen	Hackbraten	600	15–25



CRISP

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.

LEBENSMITTEL	DAUER (Min)
Hefekuchen	10–12

LEBENSMITTEL

DAUER (Min)

Hamburger*

9–15

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

CRISP FRY: Frische Lebensmittel und Tiefkühlkost

Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist gar kein Öl erforderlich.

Um beste Ergebnisse mit frischen Lebensmitteln zu erzielen, mit einer kleinen Menge Öl bepinseln oder würzen. Garen Sie Tiefkühlkost direkt und ohne Zugabe von Öl.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.



SCNELLAUFHEIZEN

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 Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech



ROST

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

Empfohlene Zubehörteile: Rost

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



GRILL + MW

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.



TURBO GRILL

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

Empfohlene Zubehörteile: Rost



TURBOGRILL + MW

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	LEISTUNG GRILL	DAUER (Min)
Brathähnchen	350	Mittel	20–30

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden



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 Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.

LEBENSMITTEL	TEMP. (°C)	DAUER (Min)
Cupcake/ Kleingebäck	160	20 - 25
Kekse	165	15–20



OBER-/UNTERHITZE + MW

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.



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 Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.



HEISSLUFT + MW + MW

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene durch Kombination von Heißluftzirkulation und Mikrowelle.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.



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 Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech



BACKEN MIT UMLUFT + MW

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

S 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

Für die Herstellung 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

XL 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.



ECO-PROGRAMM

e Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ECO-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.



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

AUTOMATIK-MODI

Bei den Automatik-Modi 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.

DYNAMIC AUFTAUEN

Zum schnellen Auftauen verschiedener Arten von Speisen. Die Speise stets in einem Behälter direkt auf den Rost stellen, um beste Ergebnisse zu erzielen, ausgenommen bei Crisp-Funktion Brot Auftauen. Lassen Sie die Speise am Ende 5 Minuten stehen.

CRISP BROT AUFTAUEN

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

LEBENSMITTEL	GEWICHT
Zeitgesteuertes Auftauen	–
Fleisch	100 g - 2,0 kg
Geflügel	100 g - 3,0 kg
Fisch	100 g - 2,0 kg
Knäckebrot Auftauen	50–800 g

DYNAMIC AUFWÄRMEN

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut in einem mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Speiseteller oder Geschirr direkt auf den Rost auf Ebene 1.

Speise	Gewicht/ Portionen/ Stücke	Hinweis
Tellerportion	250–800 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis.

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.

Speise	Gewicht/ Portionen/ Stücke	Hinweis
Lasagne [gefroren]	400 g - 1,5 kg	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.
Suppe	100 - 800 g	Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen.
Milch	100–500 g	Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen.
Wasser	100–500 g	Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen.

DYNAMIC ERWEICHEN & SCHMELZEN

Zum Schmelzen und Erweichen von Lebensmitteln. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut in einem mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Behälter direkt auf den Rost auf Ebene 1.

Speise	Gewicht/ Portionen/Stücke	Hinweis
Butter erweichen	100–500 g	Stellen Sie die Butter in einem Behälter direkt auf den Rost, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
Eiskrem erweichen	100–500 g	Wenn Sie den Eiscremebehälter direkt in den Ofen stellen, achten Sie bitte darauf, dass der Behälter mikrowellengeeignet ist.
Schokolade schmelzen	100–500 g	Schneiden Sie die Schokolade in Stücke, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Rühren Sie am Ende die Schokolade um, um den Schmelzvorgang abzuschließen.
Käse schmelzen	100–500 g	Schneiden Sie den Käse in Stücke, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Rühren Sie am Ende den Käse um, um den Schmelzvorgang abzuschließen.

DYNAMIC MW SOUS-VIDE

Sous-vide ist eine professionelle Kochtechnik, die die Verwendung von vakuumierten lebensmittelechten Kunststoffbeuteln erfordert, in denen bei genau kontrollierten Temperaturen gegart wird. Diese innovative Funktion nutzt Mikrowellen, um den Garvorgang zu beschleunigen, ohne dass die Genauigkeit und Leistung dieser Garmethode verloren geht. 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.

SONSTIGE FUNKTIONEN MENÜ



FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der Favoriten-Funktionen.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

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

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



KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden. Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer weiter eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen. Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

Der Timer setzt das Rückzählen in der oberen rechten Ecke der Anzeige fort.

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie die Option Küchen-Timer. Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.
- Tippen Sie auf „PAUSE“, wenn Sie den Timer anhalten möchten. Sie können dann auf „FORTSETZEN“ tippen, um den Timer wieder zu starten.
- Tippen Sie auf „LÖSCHEN“, um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
- Tippen Sie auf „+1 min“, um die Dauer um 1 Minute zu verlängern.



LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



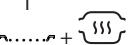
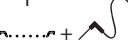
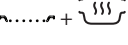
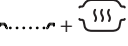
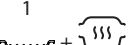
BEDIENSPERRE

Die „Bediensperre“ ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

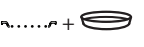
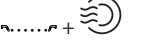
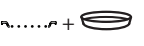
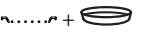
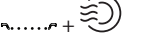
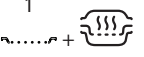
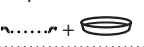
Um das Gerät zu entsperren, drücken Sie lange auf die Sperrtaste auf dem Touch-Display.

AUTOMATIK-MODI 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/ Portionen/ Stücke	Anmerkungen	Zubehör
TEIGWAREN UND GETREIDE	Kochen von Teigwaren	1 – 3 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Nudeln ein. Gesalzenes Wasser und Teigwaren zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Dampfeinsatzdeckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Nudeln pro Portion. Für jede Portion Nudeln 400 g Wasser verwenden.	1 
	Lasagne	–	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen.	1   
	Reis	1 – 4 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Reis ein. Wasser und Reis zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Reis pro Portion. Für jede Portion Reis 300 g Wasser verwenden.	1 
	Dinkel	1 – 4 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Dinkel ein. Wasser und Dinkel zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Dinkel pro Portion. Für jede Portion Dinkel 300 g Wasser verwenden.	1 
	Gerste	1 – 4 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Gerste ein. Wasser und Gerste zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Gerste pro Portion. Für jede Portion Gerste 300 g Wasser verwenden.	1 

ZUBEHÖR								
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter	Kerntemperaturfühler	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganz DAMPFEINSATZ	Crisp Platte

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/ Stücke	Anmerkungen	Zubehör
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.	1  +  + 
	Burger- Bratlinge	100–500 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein. Die Crisp-Platte muss vor dem Einlegen der Lebensmittel vorgeheizt werden. Der Ofen meldet Ihnen, wenn es Zeit ist, die Speisen einzulegen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1 
	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.	1  +  + 
	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.	1  +  + 
	Schweinshaxe	–	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.	1  +  + 
	Schweine Rippchen	400 g - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig im Behälter mit der Knochen Seite nach unten verteilen.	1 
	Speck	50 - 400 g	Die Crisp-Platte muss vor dem Einlegen der Lebensmittel vorgeheizt werden. Der Ofen meldet Ihnen, wenn es Zeit ist, die Speisen einzulegen. Nach dem Vorheizen gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1 
	Bratwurst & Wurst	200 g - 1 kg	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	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.	1 
	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	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1 
	Paniertes Backhähnchen	100–500 g	Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 

ZUBEHÖR							
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Hitzebeständiger und mikrowelleneigneter Kerntemperaturfühler Behälter	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganz DAMPFEINSATZ	Crisp Platte

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/ Stücke	Anmerkungen	Zubehör
FISCH	Ganzer Fisch gebraten	–	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen.	1  +  + 
	Ganzer Fisch gedünstet	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und legen Sie den Fisch in die Mitte des Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1 
	Fischsteak gebraten	200–800 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen.	1 
	Fischfilets gedünstet	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1 
	Muscheln gedünstet	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1 
	Garnelen gedünstet	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1 
	Fisch und Chips [*]	1 -3 Portionen	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln. Rechnen Sie pro Portion etwa 100 g Fisch und 100 g Chips.	1 
	Gebratene Meeresfrüchte [*]	200–800 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 
	Knusprige Garnelen	200–800 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 
	Fischstäbchen [*]	200–800 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1 

ZUBEHÖR								
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter	Kerntemperaturfühler	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganz DAMPFEINSATZ	Crisp Platte

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/ Stücke	Anmerkungen	Zubehör
GEMÜSE	Bratkartoffeln	300 g-1 kg	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen umzurühren.	1
	Vegetarischer Burger [*]	100–500 g	Die Crisp-Platte muss vor dem Einlegen der Lebensmittel vorgeheizt werden. Der Ofen meldet Ihnen, wenn es Zeit ist, die Speisen einzulegen. Nach dem Vorheizen gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1
	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.	1
	Kartoffelgratin	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
	Kartoffel- stücke gedünstet	–	Etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1
	Wurzel- gemüse gedünstet	–	Etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1
	Zartes Gemüse gedünstet	–	Etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1
	Fruchstücke gedünstet	–	Etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1
	Gemüse gedünstet [*]	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken.	1
	Bratkartoffeln [*]	200 – 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1
	Kartoffelkroketten [*]	200 – 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1
	Gebratener Paprika	100–500 g	In Stücke schneiden und mit Öl würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1
SALZIGES GEBÄCK	Sandwich	–	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
	Großes Brot	–	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens.	2
	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 [*]	250 - 700 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.	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
	Käsekuchen-Cupcake	1 Blech	Bereiten Sie eine Mischung für 12-15 Stücke vor, unter Verwendung von geriebenem weichen Käse und gewürfelmtem Speck oder Schinken. In einzelne Muffinformen füllen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.	2

ZUBEHÖR								
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Hitzebeständiger und mikrowelleneigneter Behälter	Kerntemperaturfühler	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganz DAMPFEINSATZ	Crisp Platte

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/ Stücke	Anmerkungen	Zubehör
SÜßES GEBÄCK	Biskuitkuchen	–	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g 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.	2 
	Muffins	1 Blech	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 Blech	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtesenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse auf ein Backblech.	2 
	Brownies	1 Blech	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	–	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 
	Heiße Schokolade	1 -5 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu. Aromatisieren Sie mit Vanille oder Zimt. Fügen Sie zum Eindicken Maisstärke hinzu. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen umzurühren.	1  + 
EIER	Rührei	2 – 10 Stück	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen umzurühren.	1  + 
SNACKS	Popcorn	–	Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Rost. Immer nur eine Tüte in die Mikrowelle geben. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1 
	Hühner Nuggets [*]	200 - 700 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1  + 
	Zwiebelringe [*]	100–500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1  + 

ZUBEHÖR									
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Hitzebeständiger und mikrowelleneigneter Behälter	Kerntemperaturfühler	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganz DAMPFEINSATZ	Crisp Platte	

MW SOUS VIDE TABELLE

Mit dieser Funktion können Sie Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst garen und dabei die Ergebnisse eines Küchenchefs erzielen. Sehen Sie sich diese Gartabelle an, um die Funktion richtig zu nutzen.

Wählen Sie die Lebensmittelkategorie, die Sie zubereiten möchten, und folgen Sie den vorgeschlagenen Einstellungen. Wählen Sie das Gewicht der Lebensmittel (und die Gartemperatur, nur für Rindfleisch) und beachten Sie die Angaben zur Dicke, falls vorhanden. Geben Sie die vorgeschlagene Garzeit ein: Dies ist die spezifische Garzeit für die Art der Lebensmittel und ihre Menge und beginnt nach einer Sensing-Phase, in der der Ofen die Speisen auf die optimale Temperatur für den Beginn des Garvorgangs bringt. Damit eine optimale Leistung gewährleistet wird. Die Sensing-Phase dauert bei schwererem Gewicht länger. Um Ihre Mahlzeiten besser planen zu können, verwenden Sie die Spalte in der Tabelle, in der die ungefähren Zeiten der Sensing-Phase angegeben sind.

Verwenden Sie maximal 2 Beutel mit ähnlichen Mengen an Lebensmitteln und wählen Sie in der Funktion das Gesamtgewicht der beiden Beutel aus.

Denken Sie daran, die empfohlenen Garzeiten beziehen sich auf gekühlte Lebensmittel. Die Ergebnisse hängen von der Qualität der Zutaten und einer guten Hygiene ab. Verwenden Sie lieber frische und hochwertige Lebensmittel, um beste Ergebnisse zu erzielen. Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen von Speisen. Legen Sie die vakuumversiegelten Lebensmittel auf den Rost auf Ebene 1. Legen Sie die Beutel nicht übereinander, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird.

Rezept	Speise	Dicke (nicht wählbar)	Gewicht (wählbar)	Temperatur [°C]	Erfassungsphase (Zeit bis zum Erreichen der Temperatur - nicht änderbar)	Garzeit*
Rind	Zarte Stücke (Lendenstück)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 Min	40 - 60 Min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 Min	70 - 120 Min
	Zähere Stücke (Schulter)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 Min	60 - 80 Min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 Min	70 - 120 Min
Schwein	Zarte Stücke (Lendenstück)	3 - 5 cm	100 - 250 g	–	30 - 50 Min	40 - 60 Min
			275 - 500 g	–	55 - 75 Min	70 - 90 Min
	Zähere Stücke (Schulter)	2 - 3 cm	100 - 250 g	–	30 - 50 Min	50 - 80 Min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	–	55 - 75 Min	90 - 120 Min
Fisch	Fett (Lachs)	2 - 3 cm	100 - 250 g	–	20 - 40 Min	40 - 60 Min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	–	45 - 65 Min	40 - 60 Min
	Mager (Kabeljau)	2 - 3 cm	100 - 250 g	–	20 - 40 Min	30 - 60 Min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	–	45 - 65 Min	30 - 60 Min
Gemüse	Wurzel (Kartoffeln, Karotten)	Stücke	100 - 225 g	–	10 min	5 min
			250 - 350 g	–	15 Min	10 min
			375 - 500 g	–	20 min	15 Min
	Weich (Spargel, Zucchini)	ganz, in Stücken	100 - 225 g	–	10 min	3 min
			250 - 350 g	–	15 Min	8 min
			375 - 500 g	–	20 min	12 min
Fruit (Obst)	Apfel, Birne, Ananas	Stücke, Spalten	100 - 250 g	–	35 min	5 min
			275 - 500 g	–	45 min	5 min

* Garzeit: niedrigere Werte beziehen sich auf geringere Gewichte und einen geringeren Gargrad; höhere Werte beziehen sich auf höhere Gewichte und einen höheren Gargrad.

GAREN NACH GARMETHODEN

Um die Benutzung des Produkts zu vereinfachen, sind in den folgenden Menüs alle Funktionen mit der gleichen Garmethode zusammengefasst, die bereits in den nach Lebensmitteln unterteilten Menüs enthalten sind.

Crisp Rezepte

Mit Crisp-Garmethoden erzielen Sie automatisch ein perfektes goldbraunes Ergebnis sowohl auf der Ober- als auch auf der Unterseite der Speisen. Es wird immer die Crisp-Platte benötigt. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Crisp Fry Rezepte

Die Crisp Fry-Garmethode kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Sie ermöglicht knusprige, schmackhafte Frittiererergebnisse, wobei im Vergleich zur traditionellen Art des Frittierens deutlich weniger Öl benötigt wird. Es wird immer die Crisp-Platte benötigt. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

MW Dampf-Rezepte

Mit der MW-Dampfgarmethode können Sie optimale Ergebnisse erzielen, ähnlich wie mit der traditionellen Dampfgarmethode, aber auf einfachere und schnellere Weise. Das Dampfeinsatz-Zubehör ist immer erforderlich. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle oder am Gerätedisplay, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Auswählen oder Bestätigen:

Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:

Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.

Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:

„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

Tippen Sie auf .

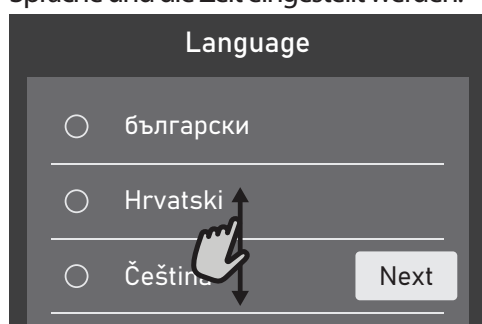
ERSTER GEBRAUCH

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

Die Einstellungen können später durch Drücken von zum Aufrufen des Menüeintrags „Extras“ geändert werden.

1. BEVORZUGTE SPRACHE AUSWÄHLEN

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



- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.
- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.

Die Sprache kann später durch Aufrufen des Menüs Einstellungen geändert werden.

2. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.

- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Nach einem längeren Stromausfall müssen Sie Uhrzeit und Datum erneut einstellen.

3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

- Tippen Sie den Wert rechts an, um die Leistung auszuwählen.
- Tippen Sie auf „OK“, um die Grundeinstellung abzuschließen.

4. 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.

Gerüche und Rauch sind normal, wenn der Ofen die ersten Male benutzt wird oder wenn er stark verschmutzt ist.

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

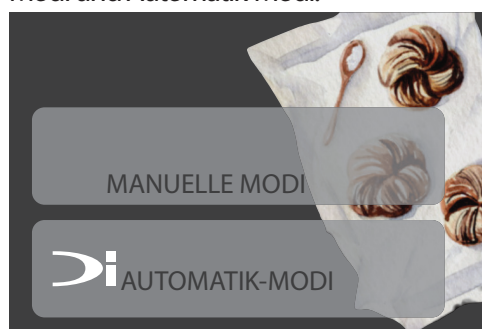
Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Zum Einschalten des Ofens drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen Modi und Automatik-Modi.



- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.
- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.
- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.

JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen, zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (1000 W) für 30 Sekunden drücken.

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die geändert werden können.

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.

Je nach gewählter Funktion können Sie das Vorheizen mit einem speziellen Schalter aktivieren oder deaktivieren.

DAUER

Die Gardauer muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird. Im zeitgesteuerten Modus gart der Ofen für die von Ihnen gewählte Dauer. Nach dem Ablauf der Gardauer wird der Garvorgang automatisch gestoppt.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie nach dem Drücken von START auf den Bereich Zeit oder auf „Garzeit einstellen“.
- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „WEITER“.

Um eine eingestellte Dauer während des Garvorgangs abubrechen und so das Ende des Garvorgangs manuell zu steuern, können Sie auf den Wert der Dauer tippen und „0“ einstellen oder Sie können das Drei-Punkte-Menü (...) öffnen und die Garzeit bearbeiten.

Wenn Sie den Zyklus stoppen möchten, öffnen Sie das Drei-Punkte-Menü und wählen Sie „Garvorgang stoppen“.

3. AUTOMATIK-MODI EINSTELLEN

Mit den Automatik-Modi können Sie eine Vielzahl von Gerichten zubereiten, die Sie aus der Liste auswählen können. Die meisten Gareinstellungen werden automatisch vom Gerät gewählt, um beste Ergebnisse zu erreichen.

Dank eines speziellen Sensors, der in der Lage ist, den Feuchtigkeitsgehalt des Garguts zu erkennen, ermöglichen einige der AUTOMATIK-MODI-Funktionen außerdem ein optimales Garen für jede Art von Lebensmittel ohne jegliche Einstellung: Der Sensor stoppt den Garvorgang zum richtigen Zeitpunkt. Erst in den letzten Minuten des Garvorgangs erscheint ein Countdown auf dem Display, der die verbleibende Garzeit anzeigt.

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im Menü „Automatik-Modi“ angezeigt (siehe entsprechende Tabellen).

- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Funktion starten: Die Funktion startet dann zu der von Ihnen vorgewählten Zeit.

- Auf „STARTVORWAHL“ tippen, um die gewünschte Startzeit einzustellen. Sie können entweder die Startzeit oder die Zeit, zu der das Essen fertig sein soll, entsprechend den gewählten Funktionen auswählen.
- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf „EINSTELLEN“, um die Wartezeit zu starten.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

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.

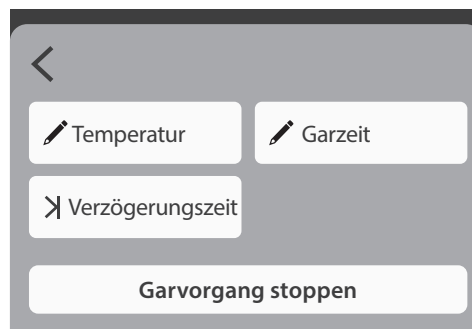
- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf „STARTVORWAHL ÜBERSPRINGEN“.

5. DIE FUNKTION STARTEN

- Nachdem Sie die Einstellungen konfiguriert haben, tippen Sie auf „START“, um die Funktion zu aktivieren.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den Sie berichtigen möchten.

Alle Optionen, die geändert werden können, können durch Öffnen des Drei-Punkte-Menüs (...) unten links auf dem Display erkundet werden.



Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von [Stopp-Symbol] stoppen.

6. PREHEATING (VORHEIZEN)

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde. Nachdem diese Phase abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt „OFEN BEREIT“ an.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Schließen Sie die Tür und tippen Sie auf „Jetzt starten“ oder die „START“-Taste [Start-Symbol], um den Garvorgang zu starten.

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.

Sie können die Standardeinstellung der Vorheizoption bei Garfunktionen ändern, die Ihnen eine manuelle Änderung gestatten.

- Wählen Sie eine Funktion, die es Ihnen ermöglicht, die Vorheizfunktion manuell auszuwählen.
- Verwenden Sie den Schalter für das Vorheizen unten rechts im Display, um das Vorheizen zu aktivieren oder zu deaktivieren. Es wird als Standardoption eingestellt.

7. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

Bei einigen Automatik-Modi 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.
- Führen Sie die auf dem Display geforderte Tätigkeit aus.
- Die Tür schließen, dann „START“ antippen, um weiterzugaren.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei den letzten 5% der Garzeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

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

- Speise prüfen
- Die Tür schließen, dann „START“ antippen, um weiterzugaren.

8. END OF COOKING (ENDE DES GARVORGANGS)

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist. Bei einigen Funktionen können die Gardauer verlängern oder die Funktion als Favorit speichern.

- Tippen Sie auf „+ 5 min“, um die Gardauer zu verlängern.
- Tippen Sie auf „ZU FAV HINZUFÜGEN“, um diese als Favorit zu speichern.

9. FAVORITES (FAVORITEN)

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

Der Ofen erkennt die am häufigsten verwendeten Funktionen automatisch. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Sobald eine Funktion beendet ist, tippen Sie auf „ZU FAV HINZUFÜGEN“, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden.

NACH DEM SPEICHERN

Zum Anzeigen des Favoriten-Menüs drücken Sie  : Alle gespeicherten Funktionen werden in diesem Menü aufgelistet. Tippen Sie auf „START“, um die gewählte Garfunktion zu aktivieren.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie zu dem Favoriten ein Bild oder einen Namen hinzufügen, um ihn nach Ihren Vorlieben anzupassen.

- Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf das Symbol mit den drei Punkten  in der oberen rechten Ecke.
- Wählen Sie die Eigenschaft aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „SPEICHERN“, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Wenn Sie eine bestimmte Funktion löschen möchten, finden Sie in diesem Menü die Option „FAVORITEN LÖSCHEN“ .

10. TOOLS (EXTRAS)

Drücken Sie , um das Menü „Extras“ zu einem beliebigen

Zeitpunkt zu öffnen. Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.

STUMM

Zum schnellen Ein- oder Ausschalten der Töne Ihres Geräts.

Weitere spezifische Lautstärkeeinstellungen können im Menü Voreinstellungen unter Ton und Lautstärke vorgenommen werden.



DYNAMIC REINIGEN

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 kalt ist.

Drücken Sie  zum Aktivieren der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen.

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

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

VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen, Auswählen des Sabbatmodus und Ausschalten des „Demo-Modus“.



INFO

Um weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.

KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur verschiedener Lebensmittel während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass sie 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. Geben Sie die Speise in den Ofen und schließen Sie den Kerntemperaturfühler an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür. Sie können zwischen den Funktionen manuell (nach Garmethode) und AUTOMATIK-MODI (nach Lebensmittelart) wählen, wenn die Benutzung der Sonde erlaubt oder erforderlich ist.

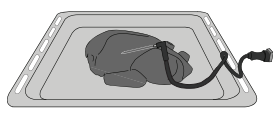
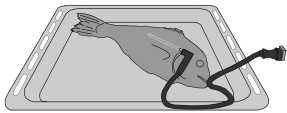
Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn der Kerntemperaturfühler entfernt wird.

Stecken Sie den Kerntemperaturfühler stets aus und entfernen Sie diesen aus dem Ofen, wenn Sie die Speisen entnehmen.

VERWENDUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS

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

Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um den Fühler am effizientesten in die verschiedenen Lebensmittelarten einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.



FLEISCH: Den Fühler 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.

BACKWAREN & TEIGWAREN: Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel des Fühlers erzielt wird. Es ist erforderlich, die kompatiblen AUTOMATIK-MODI-Funktionen zu verwenden, um ein fühlergesteuertes Garen für diese Lebensmittelarten durchzuführen. Wenn Sie den Fühler zum Garen mit AUTOMATIK-MODI-Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.

ACHTUNG!

Beachten Sie diese Hinweise bei der Verwendung der Mikrowelle.

- Wenn Metall mit der Garraumwand in Berührung kommt, entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das Innenglas der Tür zerstören können.
- Metallteile, z. B. Teelöffel in Gläsern, müssen einen Abstand von mindestens 2 cm zu den Wänden des Garraums und zur Innenseite der Tür einhalten. Zubehör, das direkt übereinander gestellt wird, erzeugt Funken.
- Setzen Sie das Zubehör nur in der

entsprechenden Höhe ein.

- Es könnten sich Funken bilden und den Garraum beschädigen.
- Das Gerät wird durch Funkenbildung beschädigt.
- Verwenden Sie keine Aluminiumschalen im Gerät.

Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zu einer Überlastung.

- Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, ohne vorher die Speisen hineinzustellen. Die einzige zulässige Ausnahme ist ein kurzer Test für Geschirr.

HILFREICHE TIPPS

TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

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

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

Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn das Mikrowellengerät fertig mit dem Garen ist. Deshalb immer Standzeit einplanen, um das Garen abzuschließen. Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden.

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

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten können ohne vorherige Blasenbildung überhitzen. Dies kann zum plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten führen. Um dies zu vermeiden, keine enghalsigen Behälter verwenden, die Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Mikrowellengarraum gestellt wird und einen Teelöffel im Behälter lassen.

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

TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL

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

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

BABYNAHRUNG

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

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

KUCHEN UND BROT

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

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

FLEISCH UND FISCH

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

Um optimale Garergebnisse zu erhalten, die Mikrowellenleistung auf 160W einstellen.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

Schutzhandschuhe tragen.

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

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

AUßENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine 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 Kondensation, die 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 „Dynamic Reinigen“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖRTEILE

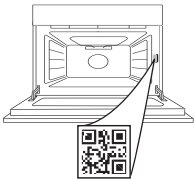
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.
- Der Dampfeinsatz kann entweder von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler und die Crisp-Platte nie im Geschirrspüler.
- Die Crisp-Platte darf nur mit Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Hartnäckige Verschmutzungen durch sanftes Scheuern mit einem Tuch entfernen. Die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen lassen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen schaltet sich nicht ein.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen oder halten und warten, bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt den Buchstaben „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben.	Softwarefehler.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt. Drücken Sie  , tippen Sie auf „Info“ und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Auf dem Display erscheint F3E3.	Der Kerntemperaturfühler ist nicht richtig angeschlossen oder hat möglicherweise keinen richtigen Kontakt.	Überprüfen Sie zunächst den Fühler. Wenn Sie richtig eingesteckt ist, der Fehler aber weiterhin besteht, rufen Sie bitte das Call Center an. Melden Sie den Fehler, der auf dem Display erscheint.
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“.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



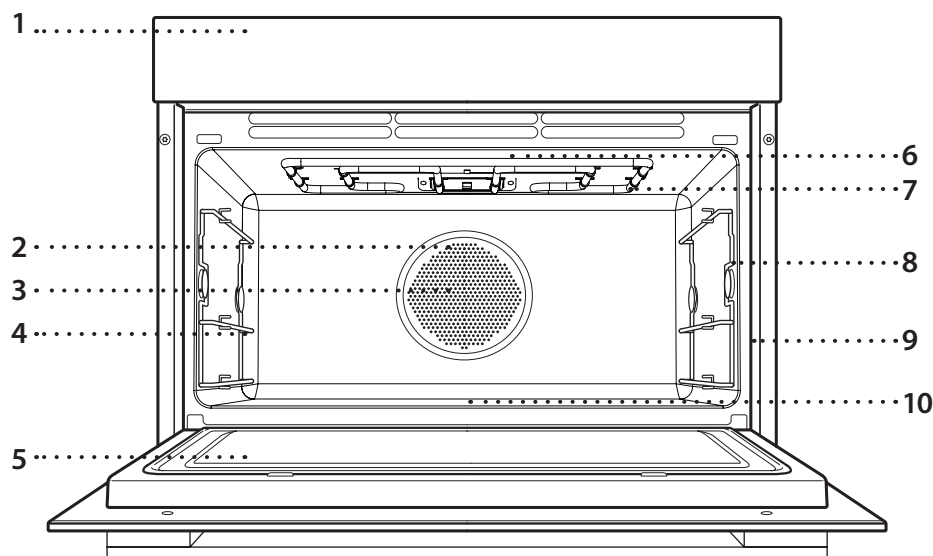


THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu



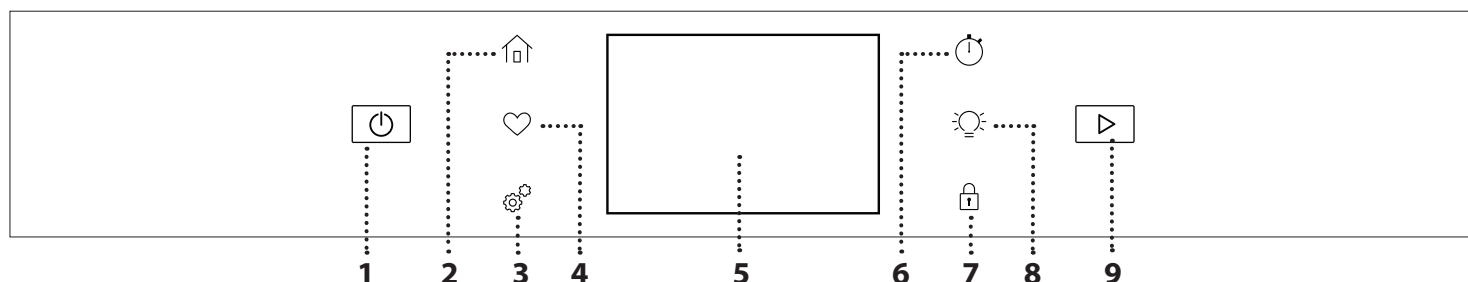
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides
5. Door
6. Lamp
7. Grill
8. Food probe insert point
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off

2. HOME

For quick access to the main menu.

3. TOOLS

To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

4. FAVORITES

For retrieving up the list of your favorite functions.

5. DISPLAY

6. TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time.

7. LOCK

Enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

8. LIGHT

To switch on or off the oven lamp and save energy.

9. START

For starting a function.

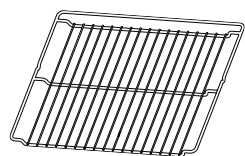
ACCESSORIES

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.

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



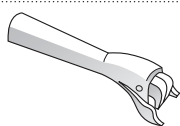
WIRE SHELF

The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves place the wire shelf always on level 1 (the lower one). You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other ovenware resistant to heat and microwaves.



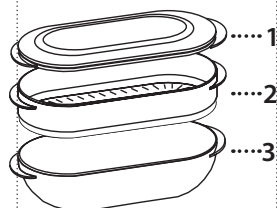
BAKING TRAY

The baking tray is suitable for all cooking modes except for "Microwave" 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.



HANDLE FOR CRISP PLATE

Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.



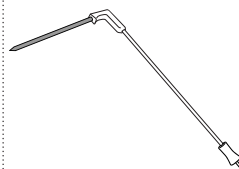
STEAMER*

(ONLY IN SOME MODELS)

To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

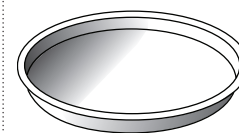
To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

Always place the steamer on the wire shelf at level 1 and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.



FOOD PROBE

To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its rigid support, it can be used for meat and fish, and also for bread, cakes and baked pastries.



CRISP PLATE

Only for use with the designated functions. The Crisp plate must always be placed in the center of the wire shelf and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate. Place the silicone feet between the bars of the wire shelf for added stability.

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.

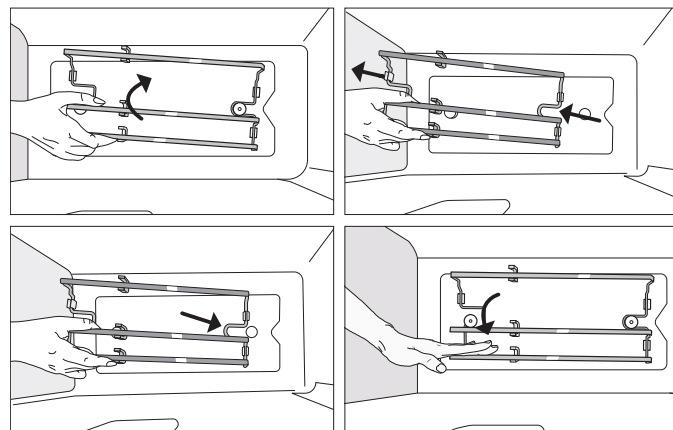
Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners

Push the accessories all the way in, making sure, that it does not touch the appliance door.

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

There are two ladder racks 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 onto the rear support. Then, once anchored, push the assy down until the ladder rack is inserted into the frontal support.



FUNCTIONS

MANUAL MODES



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

Required accessories: wire shelf, microwave-safe and heatproof container.

POWER (W)	RECOMMENED FOR
950	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
750	Cooking vegetables.
600	Cooking meat, fish and dishes that cannot be stirred.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min)
Reheat	2 cups	950	1 - 2
Cook	Sponge cake	750	5 - 6
Cook	Egg custard	750	10 - 12
Cook	Meat loaf	600	15 - 25



CRISP

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

Required accessories: wire shelf at level 1, Crisp plate, handle for the Crisp plate.

FOOD	DURATION (min)
Leavened cake	10 - 12
Hamburgers*	9 - 15

*Turn food halfway through cooking

CRISP FRY: Fresh Foods and Frozen Foods

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

To achieve best results with fresh foods brush or season with a little quantity of oil. Cook frozen food directly without any addition of oil.

Required accessories: wire shelf at level 1, Crisp plate, handle for the Crisp plate.



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



GRILL + MW

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

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.



TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf



TURBO GRILL + MW

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

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.

FOOD	POWER (W)	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Roast Chicken	350	Medium	20 - 30

*Turn food halfway through cooking



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	20 - 25
Cookies	165	15 - 20



CONVENTIONAL + MW

For preparing baked dishes more quickly by combining the conventional oven and the microwave.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.



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.



FORCED AIR + MW

For cooking any kind of dish on one shelf only combining hot air circulation and the microwave.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.



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



CONVECTION BAKE + MW

For quickly cooking all food with a liquid filling, by combining the microwave, conventional heating and air convection.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.

S 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 yogurt.

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.



ECO CYCLE

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat 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.



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 - 2 kg) in a pan to be placed on the wire shelf at level two. Prepare 6-10 chicken drumsticks with diced potatoes (500 - 800 g) 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 - 2 kg) in a metal or pyrex tray to be placed on the wire shelf at level two. Prepare fish fillets in foil (700 - 900 g) with sliced vegetables (600 -

900 g) 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.

AUTO MODES

With the Auto Modes, 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.

DYNAMIC DEFROST

For quickly defrosting various different types of food. Always place the food in a container directly on the wire shelf for best results, except for Crisp Bread Defrost. At the end let the food stand for 5 minutes.

CRISP BREAD DEFROST

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

FOOD	WEIGHT
Timed Defrost	-
Meat	100 g - 2.0 kg
Poultry	100 g - 3.0 kg
Fish	100 g - 2.0 kg
Crisp Bread Defrost	50 - 800 g

DYNAMIC REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish directly on wire shelf at level 1.

Food	Weight/portions/pieces	Note
Plated Meal	250 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process 1-2 minutes standing time always improves the result.
Lasagna [frozen]	400 g - 1.5 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.
Soup	100 - 800 g	Heat uncovered in a single container.
Milk	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.

Food	Weight/portions/pieces	Note
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.

DYNAMIC SOFT & MELT

For melting and softening food. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof container directly on the wire shelf at level 1.

Food	Weight/portions/pieces	Note
Butter Soften	100 - 500 g	Place the butter on a container directly on the wire shelf for best results.
Ice Cream Soften	100 - 500 g	If you put the ice cream container directly in the oven, be sure that the container is microwave safe.
Chocolate Melting	100 - 500 g	Cut the chocolate in pieces for best results. At the end stir the chocolate to complete the melt process.
Cheese Melting	100 - 500 g	Cut the cheese in pieces for best results. At the end stir the cheese to complete the melt process.

DYNAMIC MW SOUS VIDE

Sous vide is a professional cooking technique that requires the use of vacuumized food grade plastic pouches, cooking at precisely controlled temperatures. This innovative function uses microwaves to accelerate the cooking process without losing the accuracy and performance guaranteed by this cooking method. 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.

OTHER FUNCTIONS MENU



FAVORITES

For retrieving the list of favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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.



KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time. Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

- Tap "PAUSE" if you want to pause the timer. You can then tap "RESUME" to restart the timer.
- Tap "CANCEL" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "+1 min" to increase the duration of 1 minute.



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



CONTROL LOCK

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To unlock the appliance, long press the lock key on the touch pad.

AUTO MODES COOKING 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/ portions/pieces	Notes	Accessories
PASTA & CEREALS	Pasta Boil	1 - 3 portions	Set recommended cook time for the pasta. Add salted water and pasta all together into the steamer bottom and cover with steamer lid. Consider around 100g of pasta for each portion. Use 400g of water for each portion of pasta.	1 
	Lasagna	-	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning.	1  +  + 
	Rice	1 - 4 portions	Set recommended cook time for rice. Add water and rice all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of rice for each portion. Use 300g of water for each portion of rice.	1 
	Spelt	1 - 4 portions	Set recommended cook time for spelt. Add water and spelt all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of spelt for each portion. Use 300g of water for each portion of spelt.	1 
	Barley	1 - 4 portions	Set recommended cook time for barley. Add water and barley all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of barley for each portion. Use 300g of water for each portion of barley.	1 

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
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 rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	Burger Patties	100 - 500 g	Lightly grease the crisp plate before preheating. The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	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 rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	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.	1  +  + 
	Pork Shank	-	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.	1  +  + 
	Pork Ribs	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly in the container with the bone side downwards.	1  + 
	Bacon	50 - 400 g	The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. Distribute evenly in the crisp plate after preheat. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Sausages & Wurstel	200 g - 1 kg	Distribute evenly on the crisp plate. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	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.	1  + 
	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	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Breaded Fried Chicken	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
FISH	Roasted Whole Fish	-	Brush with oil and season as you prefer.	1  +  + 
	Whole Fish Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and position the fish in the center of the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Roasted Fish Steak	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	1  + 
	Fish Fillets Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Mussels Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Shrimps Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Fish and Chips [*]	1-3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes. Consider around 100g of fish and 100g of chips for each portion.	1  + 
	Fried Seafood [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Crispy Shrimps	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Fish Fingers [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
VEGETABLES	Roasted Potatoes	300 g - 1 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs. Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1  + 
	Vegetarian Burger [*]	100 - 500 g	The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. Distribute evenly in the crisp plate after preheat. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	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.	1  + 
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	1  + 
	Potatoes Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Roots Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Soft Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Fruit Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Vegetables Steamed [*]	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1  + 
	Fried Potatoes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Potato Croquettes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Fried Pepper	100 - 500 g	Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
SALTY BAKERY	Sandwich Loaf	-	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function.	1  +  + 
	Big bread	-	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray. Use the oven's dedicated rise function.	2  + 
	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 [*]	250 - 700 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	1  + 
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe.	1  + 
	Cheese Cupcake	1 batch	Prepare a mix for 12-15 pieces by using shredded soft cheese and diced bacon or ham. Fill in individual serve muffin tins. Distribute evenly on the baking tray.	2 
SWEET BAKERY	Sponge Cake	-	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. 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.	2 
	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	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	2 
	Brownies	1 batch	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	-	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 
	Hot Chocolate	1-5 portions	Prepare according to your favorite recipe into a single container. Flavor with vanilla or cinnamon. Add corn starch to increase density. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1  + 
EGGS	Scrambled Eggs	2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1  + 
SNACKS	Popcorn	-	Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Chicken Nuggets [*]	200 - 700 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Onion Rings [*]	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

MW SOUS VIDE TABLE

This function allows you to cook meat, fish, vegetables and fruits, achieving chef’s results. Check this cooking table to properly use the function.

Select the food category you want to cook and follow the suggested settings. Select the food weight (and the cooking temperature, only for beef) and follow thickness indications if present. Enter the suggested cooking time: this is the specific cooking time for the type of food and its quantity and will start after a Sensing phase in which the oven brings the food to the optimal temperature condition to begin cooking in order to ensure optimal performance. The Sensing phase will be longer for heavier weights. To better plan your meals, use the column in the table indicating the approximate times of the Sensing phase.

Use a maximum of 2 bags with similar amounts of food and select the total weight of the two in the function. Remember that suggested cooking times are referred to refrigerated food. Results are dependent on the quality of the ingredients and good hygiene manners. Prefer to use fresh and high quality food to experience the best results. Do not use this function to reheat the food. Place the vacuum-sealed food on the wire shelf at level 1. Do not place the bags on top of one other to ensure the heat is evenly distributed.

Recipe	Food	Thickness (not selectable)	Weight (selectable)	Temperature [°C]	Sensing Phase (time to reach temperature - not editable)	Cooking time*
Beef	Tender cuts (tenderloin)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Tough cuts (chuck)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Pork	Tender cuts (tenderloin)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Tough cuts (shoulder)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Fish	Fatty (salmon)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Lean (cod)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Vegetables	Root (potatoes, carrots)	pieces	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Soft (asparagus, zucchini)	whole, pieces	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Fruit	Apple, pear, pineapple	pieces, wedges	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Cooking time: lower values refer to lower weights and doneness; higher values refer to higher weights and doneness.

HOW TO COOK BY COOKING METHOD

To increase the ease of use of the product, following menus groups together all the functions sharing the same cooking method which are already present in the menus divided by food.

Crisp Recipes

Crisp cooking method allows you to automatically achieve a perfect golden brown results both on the top and bottom of the food. Crisp plate is always needed. To get the best results from this function, follow the indications on the relative cooking table.

Crisp Fry Recipes

Crisp Fry cooking method combines the quality of crisp function with the properties of the warm air circulation. It allows crunchy, tasty frying results to be achieved, with a remarkable reduction of oil needed compared to the traditional way of cooking. Crisp plate is always needed. To get the best results from this function, follow the indications on the relative cooking table.

MW Steam Recipes

MW Steam cooking method allows you to achieve optimal results, similar to traditional Steam cooking method, but in easier and quicker way. Steamer accessory is always required. To get the best results from this function, follow the indications on the relative cooking table or oven display.



HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

Tap the screen to select the value or menu item you require.



To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

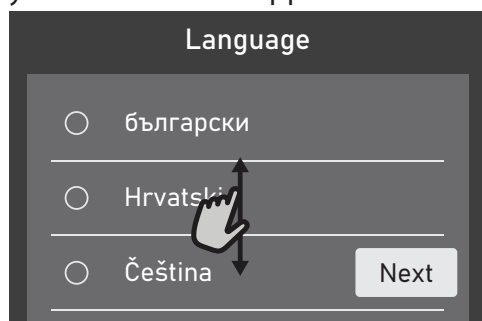
FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing  to access the "Tools" menu.

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.



- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.
- Tap the language you require.

You can change the language later by opening the settings menu.

2. SETTING THE TIME AND DATE

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the date

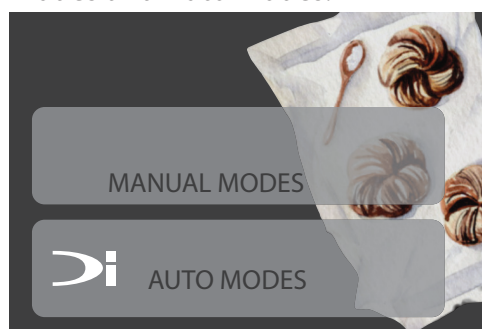
- Tap the relevant numbers to set the date.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual Modes and Auto Modes.



- Tap the main function you require to access the corresponding menu.
- Scroll up or down to explore the list.
- Select the function you require by tapping it.

JET START

When the oven is switched off, press  to activate cooking with the microwave function set at full power (1000 W) for 30 seconds.

2. SET MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.

According to the selected function, you can activate or deactivate the preheat with a specific toggle.

DURATION

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

- To set the duration, tap the Time section or the "Set Cook Time" after pressing START.
- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap "NEXT" to confirm.

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, you can tap the duration value and set "0" or you can open the three dots (⋮) menu and edit the cooking time.

If you want to stop the cycle, open the three dots menu and select "Stop Cooking".

3. SET AUTO MODES

The Auto Modes enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

Furthermore, thanks to a special sensor able to recognize the moisture content of the food, some of the AUTO MODES functions allow you to achieve optimal cooking for any kind of food without any setting: the sensor will stop the cooking at the perfect time. During the last few minutes of cooking only, a countdown will appear on the display, indicating the remaining cooking time.

- Choose a recipe from the list.

Functions are displayed by food categories in the "Auto Modes" menu (see relative tables).

- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

4. SET START TIME DELAY

You can delay cooking before starting a function: The function will start at the time you select in advance.

- Tap "DELAY" to set the start time you require. You can either select the start time or the time at which you would like the food to be ready according to the selected functions.
- Once you have set the required delay, tap "SET" to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

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.

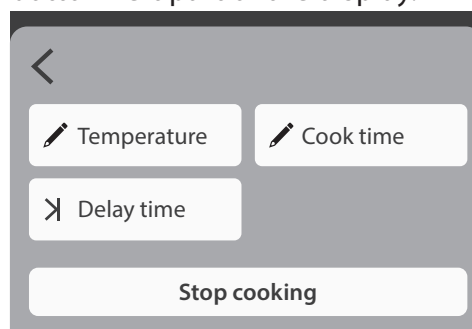
- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap "SKIP DELAY".

5. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap "START" to activate the function.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

All the options available to be modified can be explored by opening the three dots (⋮) menu in the bottom left part of the display.



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

6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase. Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate "OVEN READY."

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap the "Start now" or the "START" button  to start cooking.

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 pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

You can change the default setting of the preheating option for cooking functions that allow you to do that manually.

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Use the *Preheating* dedicated toggle in the bottom right of the display to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

7. TURN OR CHECK FOOD

Some Auto Modes 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.
- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door, then tap "START" to resume cooking.

In the same way, in the last 5% of the cook 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, then tap "START" to resume cooking.

8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, you can extend the cooking time or save the function as a favorite.

- Tap "+ 5 min" to prolong the cooking
- Tap "ADD TO FAV" to save it as a favorite.

9. FAVORITES

The Favorites feature stores the oven settings for your favorite recipe.

The oven automatically recognizes the most used functions. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tap "ADD TO FAV" to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

ONCE SAVED

To view the favorite menu, press  : All the saved functions will be listed in this Menu. Tap "START" to activate the selected cooking function.

CHANGING THE SETTINGS

In the favorite screen, you can add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

- Select the function you want to change.
- Tap the three dots icon  on the top right corner.
- Select the attribute you want to change.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

If you want to remove a specific function you will find in this Menu the "DELETE FAVORITE"  option.

10. TOOLS

Press  to open the "Tools" menu at any time. This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.

MUTE

To quickly turn your device's sounds on or off.

Other specific sound volume settings can be managed in the Preferences menu, under Sound & Volume.

DYNAMIC 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 cold.

Press  to activate the function: the display will prompt you to carry out all actions needed to obtain the best cleaning results.

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 down and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or a sponge.

PREFERENCES

For changing several oven settings, selecting Sabbath Mode and switching off "Demo Mode".

INFO

For obtaining further information about the product.

FOOD PROBE

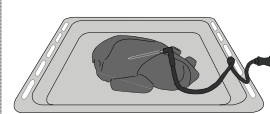
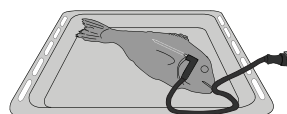
Using the probe enables you to measure the core temperature of different food types during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached. Place food in the oven and connect the food probe to the socket. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door. You can choose between the manual (by cooking method) and AUTO MODES (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.

Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed.

Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

USING THE FOOD 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. The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into different food types in the most effective way. 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.

BAKERY & PASTA: Insert the tip deep into the dough by shaping the cable to achieve the optimum probe angle. It is required to use the compatible

AUTO MODES functions in order to perform a probe controlled cooking for these food types. If you use the probe when cooking with the AUTO MODES functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.

ATTENTION!

Observe these instructions when using the microwave.

- If metal comes into contact with the cooking compartment wall, sparks occur which can damage the appliance or destroy the internal glass of the door.
- Metal components, for example teaspoons contained in glasses, must remain at a distance of no less than 2 cm from the walls of the cooking compartment and from the inside of the door. Accessories placed directly on top of each other generate sparks.

- Insert accessories only at their respective heights.
- Sparks could form and damage the cooking compartment.
- The appliance is damaged due to the formation of sparks.
- Do not use aluminum trays in the appliance. Operating the appliance without food inside the cooking compartment leads to an overload.
- Never start the microwave oven without first placing the food in it. The only exception allowed is that of a short test for dishes.

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING TIPS

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

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

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

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

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

LIQUIDS

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

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

FROZEN FOOD

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

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

FOOD FOR INFANTS

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

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

CAKES AND BREAD

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

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

MEAT AND FISH

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

In order to obtain the best possible cooking results, set the microwave power level to the value of 160 W.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

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

ACCESSORIES

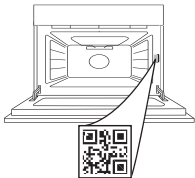
- Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.
- The steamer can be washed either by hand or in a dishwasher.
- Never clean Food Probe and Crisp plate in the dishwasher.
- The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not switching on.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold and wait until the cooling process has finished.
The display shows letter "F" followed by a number or letter.	Software fault.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F" Press  , tap "Info" and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The display shows F3E3.	The probe is not well connected or may not be making contact properly.	First of all check the probe; if it is entered correctly but the error persists, please call Call Center. Notify the error that appears on the display.
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".

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

- Visiting our website **docs.bauknecht.eu**
- Using QR Code in your appliance
- 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.



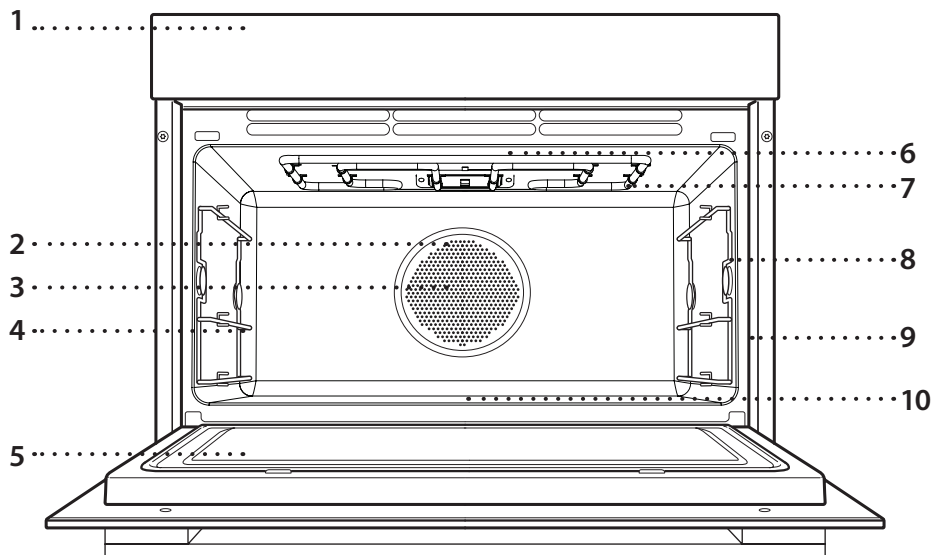


MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu



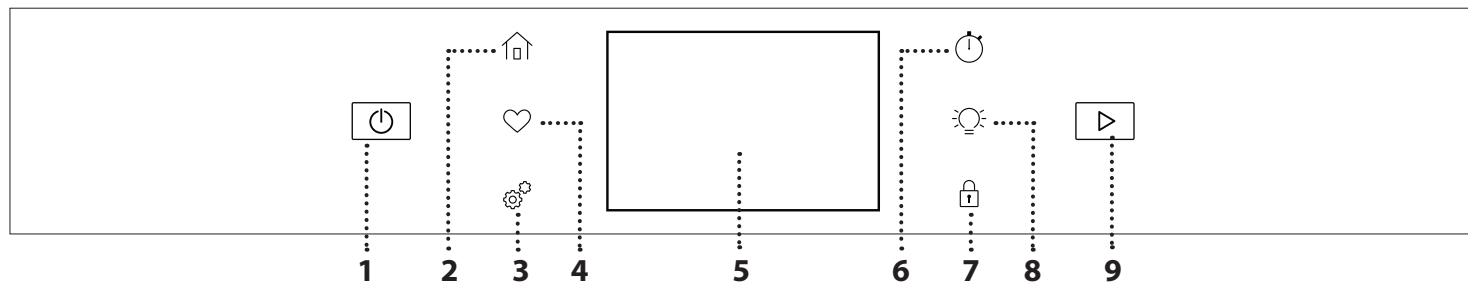
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Guides pour les grilles
5. Porte
6. Ampoule
7. Gril
8. Point d'insertion de la sonde autoportante
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. ON/OFF

Pour allumer ou éteindre le four

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. OUTILS

Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

4. FAVORIS

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

5. ÉCRAN

6. MINUTERIE

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure.

7. VERROUILLAGE

Permet de verrouiller les boutons de l'écran tactile afin d'éviter toute pression accidentelle.

8. ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four et économiser de l'énergie.

9. DÉMARRER

Pour lancer une fonction.

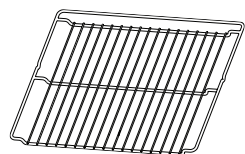
ACCESSOIRES

Avant d'acheter des accessoires disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont résistant à la chaleur et adaptés pour la cuisson vapeur.

Laissez un espace d'au moins 30 mm entre le dessus du contenant utilisé et les parois du compartiment de cuisson

pour permettre à la vapeur de circuler efficacement.

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



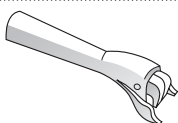
GRILLE MÉTALLIQUE

La grille métallique est adaptée à tous les modes de cuisson, y compris la cuisson au micro-ondes. Lors de l'utilisation d'un micro-ondes, placez toujours la grille métallique au niveau 1 (le plus bas). 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 et aux micro-ondes.



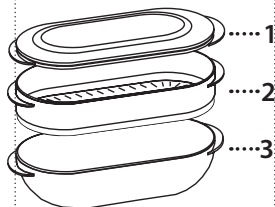
LÈCHEFRITE

La lèchefrite convient à tous les modes de cuisson, à l'exception des fonctions « micro-ondes ». 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.



POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP

Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.



CUIT-VAPEUR*

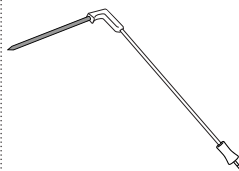
(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du cuit-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuit-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire.

Pour de meilleurs résultats, couvrez le cuit-vapeur avec le couvercle (1) fourni.

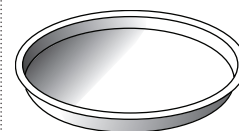
Placez toujours le cuit-vapeur sur la grille métallique au niveau 1 et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson appropriées ou avec les fonctions du micro-ondes.



SONDE AUTOPORTANTE

Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson.

Grâce à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.



PLAT CRISP

Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

Le plat Crisp doit toujours être placé au centre de la grille métallique et il peut être préchauffé lorsqu'il est vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp. Placez les pieds en silicone entre les barres de la grille métallique pour plus de stabilité.

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.

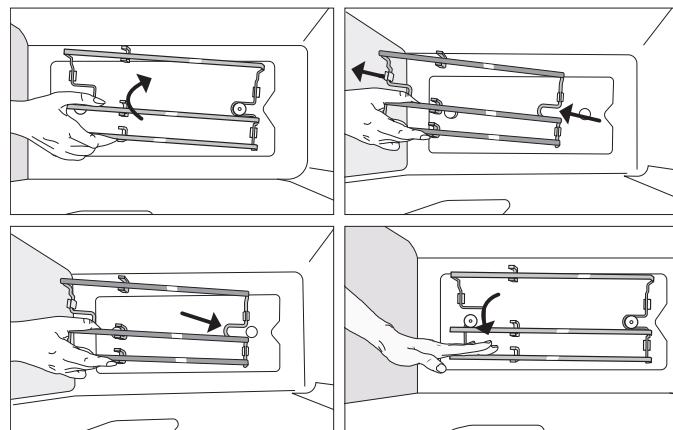
Poussez les accessoires à fond, en veillant à ce qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.

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 forme d'échelle sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

1. Pour retirer les grilles en échelles, saisissez fermement la partie externe du guide et tirez-la vers le haut pour l'extraire du support frontal tout en tournant sur le support arrière, puis faites glisser l'ensemble de la partie hors de la cavité.

2. Pour repositionner les grilles en échelles, faites glisser la partie arrière sur le support arrière. Ensuite, une fois ancré, poussez l'ensemble vers le bas jusqu'à ce que la grille en échelle soit insérée dans le support frontal.



FONCTIONS

MODES MANUELS



MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

Accessoires nécessaires : grille métallique, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉ POUR
950	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750	Cuisson de légumes.
600	Cuisson de la viande, du poisson et des plats qui ne peuvent pas être remués.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Réchauffer	2 tasses	950	1 - 2
Cuisson	Génoise	750	5 - 6
Cuisson	Crème anglaise	750	10 - 12
Cuisson	Pain de viande	600	15 - 25



CRISP

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

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.

ALIMENTS	DURÉE (min)
Gâteau au levain	10 - 12
Hamburgers*	9 - 15

ALIMENTS

DURÉE (min)

*Tourner les aliments à mi-cuisson

CRISP FRY : Produits frais et produits surgelés

La fonction saine et exclusive combine la qualité de la fonction Crisp aux propriétés de la circulation d'air chaud. Cela permet d'atteindre des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction considérable de l'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel, en supprimant même la nécessité d'utiliser de l'huile dans certaines recettes.

Pour obtenir les meilleurs résultats avec les aliments frais, brossez ou assaisonnez avec une petite quantité d'huile.

Cuire les aliments surgelés directement sans ajout d'huile.

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.



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



GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions du micro-ondes et grill.

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.



TURBO GRIL

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

Accessoires recommandés : grille



TURBO GRIL + MO

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

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (min)
Poulet rôti	350	Moyen	20 - 30

*Tourner les aliments à mi-cuisson



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	20 - 25
Biscuits	165	15 - 20



CONVECTION NATURELLE + MICRO-ONDES

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

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.



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.



CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES

Pour la cuisson de tout type de plat sur un seul niveau en combinant la circulation d'air chaud et le micro-ondes.

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.



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 FORCÉE + MICRO-ONDES

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

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.



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 la fabrication 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.



PROGRAMME ECO

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande 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.



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.

MODES AUTO

Avec les Modes Auto, 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 correspondante.

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.

DEFROST DYNAMIC

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments. Pour de meilleurs résultats, placez toujours les aliments dans un récipient directement sur la grille métallique, sauf pour la décongélation du pain croustillant. À la fin, laissez reposer les aliments pendant 5 minutes.

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

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

ALIMENTS	POIDS
Dégivrage programmé	-
Viande	100 g - 2,0 kg
Volaille	100 g - 3,0 kg
Poisson	100 g - 2,0 kg
Pain croustillant surgelé	50 - 800 g

RÉCHAUFFAGE MAXIMISÉ

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à température ambiante. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Placez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur directement sur la grille métallique au niveau 1.

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, faites 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.

Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations
Repas dans un plateau	250 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat.
Lasagnes (surgelées)	400 g - 1,5 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.
Soupe	100 - 800 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.
Lait	100 - 500 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.
Eau	100 - 500 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.

DYNAMIC SOFT & MELT

Pour faire fondre et ramollir les aliments. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Placez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur directement sur la grille métallique au niveau 1.

Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations
Beurre ramolli	100 - 500 g	Pour de meilleurs résultats, placer le beurre dans un récipient directement sur la grille métallique.
Crème glacée ramollie	100 - 500 g	Si vous placez le récipient de crème glacée directement dans le four, assurez-vous qu'il est compatible avec les micro-ondes.
Chocolat fondu	100 - 500 g	Couper le chocolat en morceaux pour obtenir de meilleurs résultats. À la fin, remuer le chocolat pour achever le processus de fusion.
Fromage fondu	100 - 500 g	Couper le chocolat en morceaux pour obtenir de meilleurs résultats. À la fin, remuer le fromage pour achever le processus de fusion.

DYNAMIC MO 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. Cette fonction innovante utilise les micro-ondes pour accélérer le processus de cuisson sans perdre la précision et les performances garanties par ce mode de cuisson. 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.

MENU AUTRES FONCTIONS



FAVORI

Pour récupérer la liste de fonctions favorites.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

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.



MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

Pour récupérer ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur l'option de minuterie de cuisine.

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « PAUSE » si vous souhaitez mettre la minuterie en pause. Vous pouvez ensuite appuyer sur « RESUME » pour redémarrer la minuterie.
- Appuyez sur « CANCEL » (effacer) pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée de minuterie.
- Appuyez sur « + 1 mn » pour augmenter la durée d'1 minute.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



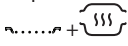
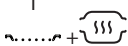
VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

Pour déverrouiller l'appareil, appuyez longuement sur la touche de verrouillage du pavé tactile.

TABLEAU DE CUISSON MODE AUTO

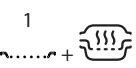
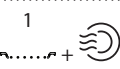
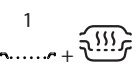
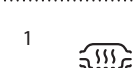
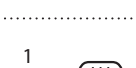
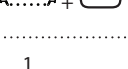
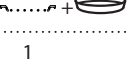
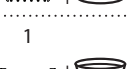
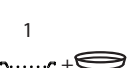
Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimums rapidement et facilement.
Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondante.

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
PÂTES ET CÉRÉALES	Bouillon de pâtes	1 - 3 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Ajoutez de l'eau salée et les pâtes dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de pâtes pour chaque portion. Utilisez 400 g d'eau pour chaque portion de pâtes.	1 
	Lasagnes	-	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et saupoudrer de fromage pour obtenir un brunissage parfait.	1 
	Riz	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Ajoutez l'eau et le riz dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de riz pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion de riz.	1 
	Épeautre	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour l'épeautre. Ajoutez l'eau et l'épeautre dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g d'épeautre pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion d'épeautre.	1 
	Orge	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour l'orge. Ajoutez l'eau et l'orge dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g d'orge pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion d'orge.	1 

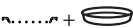
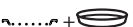
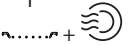
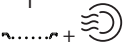
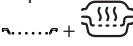
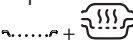
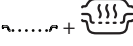
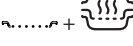
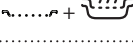
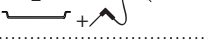
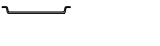
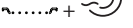
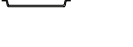
ACCESSOIRES								
	Grille	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière/ Lèchefrite	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Sonde autoportante	Cuit-vapeur avec couvercle	Cuiseur vapeur Cuit-vapeur	Plat Crisp

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
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.	1  +  + 
	Pains pour hamburgers	100 - 500 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Le plat Crisp doit être préchauffé avant d'insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 
	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.	1  +  + 
	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.	1  +  + 
	Jarret 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.	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 dans le récipient avec le côté de l'os vers le bas.	1 
	Bacon	50 - 400 g	Le plat Crisp doit être préchauffé avant d'y insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Répartissez-les uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 
	Saucisses et Würstel	200 g - 1 kg	Répartir uniformément sur le plat Crisp. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	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.	1 
	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	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Poulet frit pané	100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 

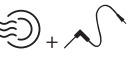
ACCESSOIRES								
	Grille	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière/Lèchefrite	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Sonde autoportante	Cuit-vapeur avec couvercle	Cuisson vapeur Cuit-vapeur	Plat Crisp

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
POISSON	Poisson entier rôti	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	1 
	Poisson entier cuit à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et positionnez le poisson au centre du panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Darne de poisson rôtie	200 - 800 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	1 
	Filets de poisson à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Moules à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Crevettes à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Fish and Chips [*]	1-3 portions	Répartissez uniformément dans le plat Crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre. Considérez environ 100 g de poisson et 100 g de frites pour chaque portion.	1 
	Fruits de mer frits [*]	200 - 800 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 
	Crevettes croustillantes	200 - 800 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 
	Bâtonnets de poissons panés [*]	200 - 800 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 

ACCESSOIRES								
	Grille	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière/Lèche-frite	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Sonde autoportante	Cuit-vapeur avec couvercle	Cuiseur vapeur Cuit-vapeur	Plat Crisp

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	300 g - 1 kg	Coupez en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et aromatisez avec des herbes. Répartissez uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	1 
	Burger végétarien [*]	100 - 500 g	Le plat Crisp doit être préchauffé avant d'y insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Répartissez-les uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 
	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.	1 
	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 
	Morceaux de pommes de terre à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Légumes racines cuits à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Légumes tendres cuits à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Fruits en morceaux à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Légumes cuits à la vapeur [*]	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle.	1 
	Pommes de terre frites [*]	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 
	Croquettes de pommes de terre [*]	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 
	Poivron frit	100 - 500 g	Coupez en morceaux et assaisonnez avec de l'huile. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 
BOULANGERIE SALÉE	Pain de mie	-	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 levée spécifique du four.	1 
	Gros pain	-	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite. Utilisez la fonction levée spécifique du four.	2 
	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 souhaitez.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.	1 
	Gâteau salé	800 g - 1,5 kg	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite;	1 
	Gâteau au fromage	1 fournée	Préparez un mélange pour 12-15 morceaux en utilisant du fromage mou râpé et du bacon ou du jambon en morceaux. Remplissez dans des moules à muffins individuels. Répartissez uniformément sur la lèchefrite.	2 

ACCESSOIRES								
	Grille	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière/ Lèchefrite	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Sonde autoportante	Cuit-vapeur avec couvercle	Cuiseur vapeur Cuit-vapeur	Plat Crisp

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
PÂTISSERIE	Génoise	-	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. 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.	2 
	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	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite.	2 
	Brownies	1 fournée	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	-	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 
	Chocolat chaud	1-5 portions	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique. Aromatisez avec de la vanille ou de la cannelle. Ajoutez de l'amidon de maïs pour augmenter la densité. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	1 
ŒUFS	Oeufs brouillés	2 - 10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	1 
COLLATIONS	Pop-corn	-	Placez toujours le sac directement sur la grille métallique. Placez un seul sachet à la fois dans le micro-ondes. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Nuggets de poulet [*]	200 - 700 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 
	Rondelles d'oignon [*]	100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 

ACCESSOIRES								
	Grille	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière/ Lèchefrite	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Sonde autoportante	Cuit-vapeur avec couvercle	Cuiseur vapeur Cuit-vapeur	Plat Crisp

TABLEAU MO SOUS VIDE

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 ce tableau de cuisson pour utiliser correctement la fonction.

Sélectionnez la catégorie d'aliments que vous souhaitez cuisiner et suivez les réglages proposés. Sélectionnez le poids de l'aliment (et la température de cuisson, uniquement pour le bœuf) et suivez les indications d'épaisseur, le cas échéant. Entrez le temps de cuisson suggéré : il s'agit du temps de cuisson spécifique pour le type d'aliment et sa quantité. Il commence après une phase de détection au cours de laquelle le four amène l'aliment à la température optimale pour commencer la cuisson afin de garantir des performances optimales. La phase de détection sera plus longue pour les poids plus lourds. Pour mieux planifier vos repas, utilisez la colonne du tableau indiquant les heures approximatives de la phase de détection.

Utilisez au maximum deux sacs contenant des quantités similaires d'aliments et sélectionnez le poids total des deux dans la fonction. N'oubliez pas que les temps de cuisson suggérés se rapportent à des aliments réfrigérés. Les résultats dépendent de la qualité des ingrédients et des bonnes pratiques d'hygiène. Préférez utiliser des aliments frais et de haute qualité pour obtenir les meilleurs résultats. Ne pas utiliser cette fonction pour réchauffer les aliments. Placez les aliments sous vide sur l'étagère métallique au niveau 1. Ne placez pas les sacs l'un sur l'autre afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur.

Recette	Aliments	Épaisseur (non sélectionnable)	Poids (sélectionnable)	Température [°C]	Phase de détection (temps pour atteindre la température - non modifiable)	Temps de cuisson*
Bœuf	Morceaux tendres (filet)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Morceaux durs (paleron)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Porc	Morceaux tendres (filet)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Morceaux durs (épaule)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Poisson	Gras (saumon)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Maigre (morue)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Légumes	Racines (pommes de terre, carottes)	Morceaux	100 - 225 g	-	10 minutes	5 min
			250 - 350 g	-	15 minutes	10 minutes
			375 - 500 g	-	20 min	15 minutes
	Douce (asperges, courgettes)	entiers, en morceaux	100 - 225 g	-	10 minutes	max
			250 - 350 g	-	15 minutes	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Fruits	Pomme, poire, ananas	en morceaux, en quartiers	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

*Temps de cuisson : les valeurs inférieures se rapportent à des poids et à des degrés de cuisson inférieurs ; les valeurs supérieures correspondent à des poids plus importants et à une meilleure cuisson.

COMMENT CUISINER PAR MÉTHODE DE CUISSON

Pour augmenter la facilité d'utilisation du produit, les menus suivants regroupent toutes les fonctions partageant la même méthode de cuisson qui sont déjà présentes dans les menus divisés par aliment.

Recettes Crisp

La méthode de cuisson Crisp vous permet d'obtenir automatiquement un résultat doré parfait sur le dessus et le dessous des aliments. Un plat Crisp est toujours nécessaire. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondant.

Recettes Crisp Fry

La méthode de cuisson Crisp Fry combine la qualité de la fonction Crisp avec les propriétés de la circulation d'air chaud. Elle permet d'obtenir des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction remarquable de la quantité d'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel. Un plat Crisp est toujours nécessaire. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondant.

Recettes à la vapeur au MO

La méthode de cuisson à la vapeur au MO vous permet d'obtenir des résultats optimaux, similaires à la méthode de cuisson traditionnelle à la vapeur, mais de manière plus simple et plus rapide. L'accessoire de cuisson à la vapeur est toujours nécessaire. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondant ou l'affichage du four.

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour sélectionner ou confirmer :

Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.

Pour confirmer les réglages ou accéder à l'écran suivant :

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur ← .

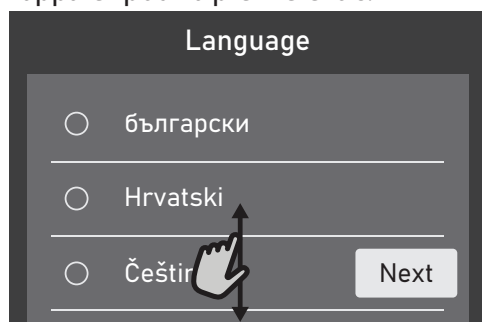
PREMIÈRE UTILISATION

Vous devez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur  pour accéder au menu « Outils ».

1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

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



- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.
- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

vous pouvez changer la langue ultérieurement dans le menu « Réglages ».

2. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.

- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Après une longue coupure de courant, vous devez à nouveau régler l'heure et la date.

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 Ampères) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13 Ampères).

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.
- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.

4. 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.

Les odeurs et la fumée sont normales lorsque le four est utilisé pour la première fois ou lorsqu'il est très sale.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, en utilisant la fonction "Préchauffage rapide". Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

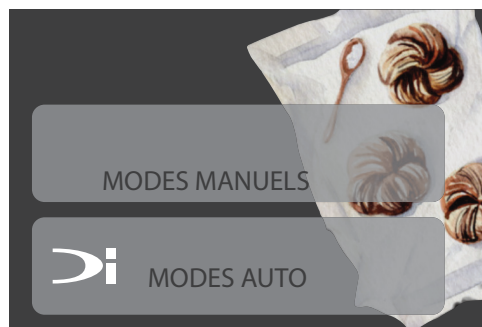
Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Modes manuels et Auto.



- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.
- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.
- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.



JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur  pour lancer la cuisson avec la fonction micro-ondes à puissance maximale (1000 W) pendant 30 secondes.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

PUISSANCE DU MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.

Selon la fonction sélectionnée, vous pouvez activer ou désactiver le préchauffage à l'aide d'un bouton spécifique.

DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Pour régler la durée, appuyez sur la section Temps ou sur « Régler le temps de cuisson » après avoir appuyé sur DÉMARRER.
- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

Pour annuler une durée programmée pendant la cuisson et gérer ainsi manuellement la fin de la cuisson, vous pouvez toucher la valeur de la durée et la régler sur « 0 » ou ouvrir le menu à trois points (...) et modifier le temps de cuisson.

Si vous souhaitez arrêter le cycle, ouvrez le menu à trois points et sélectionnez « Arrêter la cuisson ».

3. RÉGLAGE MODES AUTO

Les Modes Auto vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant parmi ceux de la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnés par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

En outre, grâce au capteur spécial capable de reconnaître la teneur en humidité des aliments, certaines des fonctions MODES AUTO vous permettent d'atteindre une cuisson optimale pour toutes sortes d'aliments sans aucun réglage : le capteur arrêtera la cuisson au moment adéquat. Pendant les quelques dernières minutes de cuisson uniquement, un décompte apparaîtra sur l'écran, indiquant le temps de cuisson restant.

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le menu « Modes Auto » (voir tableaux correspondants).

- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débuter une fonction : La fonction démarrera à l'heure que vous aurez sélectionnée au préalable.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée. Vous pouvez sélectionner l'heure de démarrage ou l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient prêts selon les fonctions sélectionnées.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « RÉGLER » pour démarrer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La

fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

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.

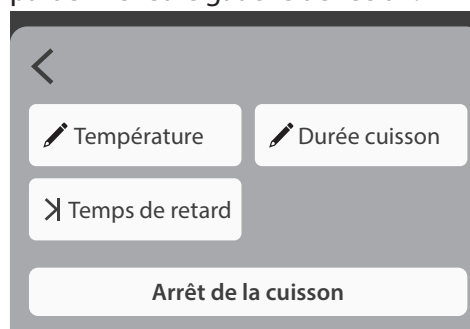
- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur « IGNORER TEMPS DIFFÉRÉ ».

5. DÉMARRER LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉMARRER » pour activer la fonction.

Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

Toutes les options disponibles pour être modifiées peuvent être explorées en ouvrant le menu à trois points (...) dans la partie inférieure gauche de l'écran.



À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur [P].

6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage. Une fois cette phase terminée, un signal sonore retentit et l'écran indique « FOUR PRÊT »

- Ouvrez la porte.
- Enfournez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur la touche « Start now » (Démarrer maintenant) ou « START » (Démarrer) [▶] pour démarrer la cuisson.

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 changer les réglages par défaut du préchauffage option pour la cuisson des fonctions qui vous permettent de ce faire manuellement.

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.
- Utilisez le commutateur dédié au *préchauffage* en bas à droite de l'écran pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

Dans certains Modes Automatiques, il est nécessaire 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 sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

De la même façon, à 5 % 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, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Certaines fonctions permettent de prolonger le temps de cuisson ou d'enregistrer la fonction en tant que favori.

- Appuyez sur « + 5 min » pour prolonger la cuisson
- Appuyez sur « ADD TO FAV » (Ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori.

9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, appuyez sur « ADD TO FAV » (ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

UNE FOIS ENREGISTRÉE

Pour visualiser le menu Favoris, appuyez sur  : Toutes les fonctions enregistrées seront répertoriées dans ce Menu. Appuyez sur « DÉMARRER » pour activer la fonction de cuisson sélectionnée.

CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur l'icône des trois points  dans l'angle supérieur droit.
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Si vous souhaitez supprimer une fonction spécifique, vous trouverez dans ce menu l'option « SUPPRIMER FAVORIS » .

10. OUTILS

Appuyez sur  pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment. Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou

préférences pour votre produit ou l'écran.

SOURDINE

Pour activer ou désactiver rapidement les sons de votre appareil.

D'autres réglages spécifiques du volume sonore peuvent être gérés dans le menu Préférences, sous Son et volume.

DYNAMIC CLEAN

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

Appuyez sur  pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats 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.

PRÉFÉRENCES

Permet de modifier plusieurs réglages du four, de sélectionner le mode sabbat et de désactiver le « Mode démo ».

INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

SONDE AUTOPORTANTE

L'utilisation de la sonde autoportante vous permet de mesurer la température interne des différents types d'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. Placez les aliments dans le four et branchez la sonde autoportante à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four. Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelles (par méthode de cuisson) et les MODES AUTO (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.

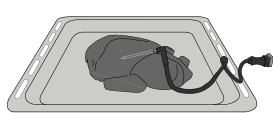
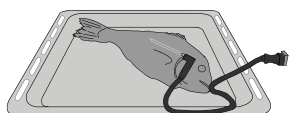
Une fois qu'une fonction de cuisson a démarré, elle sera effacée si la sonde est enlevée.

Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous prenez les aliments.

UTILISATION DE LA SONDE AUTOPORTANTE

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.

Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans les différents types d'aliments de la manière la plus efficace. 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.

BOULANGERIE ET PÂTES : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Il est nécessaire d'utiliser les fonctions **MODES AUTO** compatibles pour effectuer une cuisson contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions **MODES AUTO**, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.

ATTENTION !

Respectez ces instructions lors de l'utilisation du micro-ondes.

- Si du métal entre en contact avec la paroi du compartiment de cuisson, des étincelles se produisent et peuvent endommager l'appareil ou détruire le verre intérieur de la porte.
- Les éléments métalliques, par exemple les cuillères à café contenues dans les verres, doivent rester à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Les accessoires placés directement les uns sur les autres produisent des étincelles.
- Insérer les accessoires uniquement à leur

hauteur respective.

- Des étincelles pourraient se former et endommager le compartiment de cuisson.
- L'appareil est endommagé par la formation d'étincelles.
- N'utilisez pas de plateaux en aluminium dans l'appareil.

Le fonctionnement de l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- Ne mettez jamais le micro-ondes en marche sans y avoir placé les aliments. La seule exception admise est celle d'un court essai de vaisselle.

CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

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

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

La plupart des aliments continueront de cuire après que le micro-ondes a fini de les cuire. Laissez par conséquent toujours reposer les aliments de façon à terminer la cuisson. Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le micro-ondes. La pellicule plastique doit être perforée avec une fourchette pour diminuer la pression et éviter une explosion causée par l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

LIQUIDES

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

ALIMENTS CONGELÉS

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de dégeler les aliments directement sur la grille métallique. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au micro-ondes.

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

NOURRITURE POUR BÉBÉS

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

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

GÂTEAUX ET PAIN

Pour les gâteaux et le pain, nous recommandons d'utiliser la fonction « Chaleur pulsée » tandis que, pour les gâteaux contenant du liquide, nous recommandons la fonction « Chaleur tournante ». En variante, pour raccourcir les temps de cuisson, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée + MO » avec le micro-ondes réglé à une puissance maximale de 160 W afin de maintenir les produits moelleux et parfumés. Avec les fonctions « Chaleur pulsée » et « Chaleur Tournante », utilisez des plats à gâteaux en métal sombre et placez-les sur la grille métallique fournie..

VIANDES ET POISSONS

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

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, réglez le niveau de puissance du micro-ondes à 160 W.

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.
Portez des gants de protection.

N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges abrasives ou d'agents détergents abrasifs/corrosifs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.
Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. 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 « DYNAMIC Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

- Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.
- Le cuit-vapeur peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.
- Ne jamais nettoyer la sonde autoportante et le plat Crisp au lave-vaisselle.
- Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

DÉPANNAGE

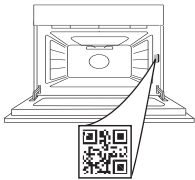
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Erreur de logiciel.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ». Appuyez sur  , appuyez sur « Info » puis sélectionnez « Remise aux valeurs d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
L'écran affiche F3E3.	La sonde n'est pas bien connectée ou n'établit pas correctement le contact.	Vérifiez tout d'abord la sonde ; si elle est insérée correctement mais que l'erreur persiste, veuillez appeler le centre d'appel. Notifier l'erreur qui apparaît sur l'écran.
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 ».



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

- En visitant notre site Internet **docs.bauknecht.eu**
- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- Vous pouvez également **contacter notre Service après-vente** (voir le 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.



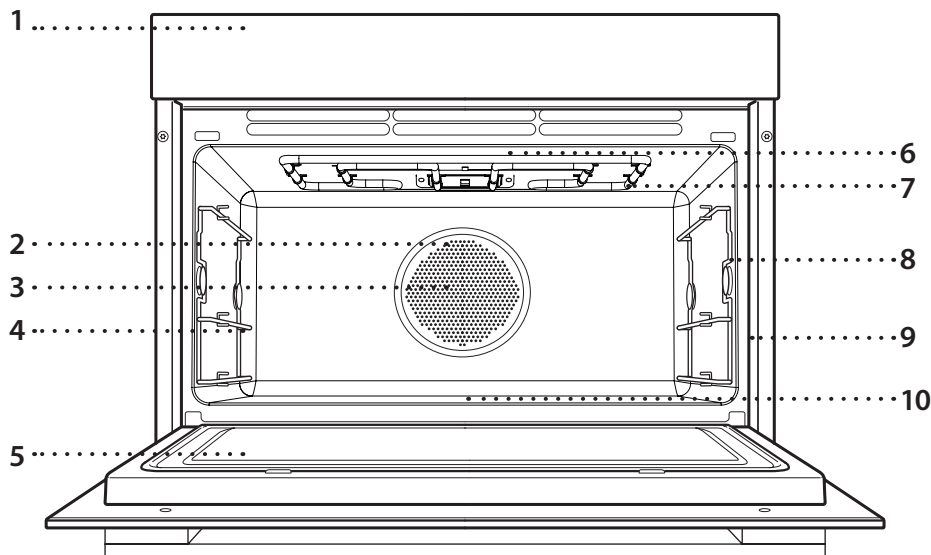


**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN
BAUKNECHT PRODUCT**
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren
op www.register10.eu



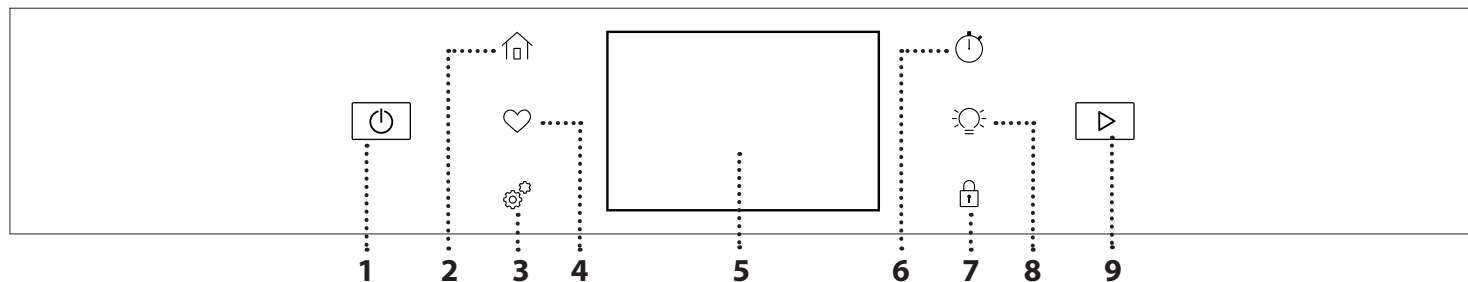
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Rond verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Plankgeleiders
5. Deur
6. Lamp
7. Grill
8. Punt voor inbrengen van gaarthermometer
9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
10. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te draaien

2. HOME

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

3. TOOLS

Om uit verschillende opties te kiezen en ook om de oveninstellingen en -voorkeuren te wijzigen.

4. FAVORIETEN

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

5. DISPLAY

6. TIMER

Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden.

7. SLOT

Hiermee kunt u de knoppen op de touchpad vergrendelen zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

8. LICHT

Om het ovenlampje in of uit te schakelen en energie te besparen.

9. START

Om een functie te starten.

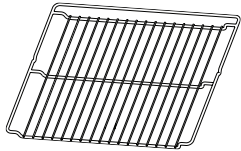
ACCESSOIRES

Vooraleer andere accessoires aan te schaffen die beschikbaar zijn op de markt, zorg ervoor dat ze hittebestendig zijn en geschikt zijn voor bereidingen met stoom.

Zorg ervoor dat er een ruimte van minstens 30 mm vrij is tussen de bovenkant van de schotel en de

wanden van de oven, zodat de stoom voldoende kan circuleren.

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



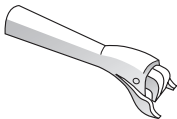
ROOSTER

Het rooster is geschikt voor alle bereidingsmodi, dus ook voor bereiding in de magnetron. Als u de magnetron gebruikt, plaats het rooster dan altijd op niveau 1 (de onderste). Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en -schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen.



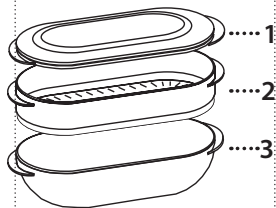
BAKPLAAT

De bakplaat is geschikt voor alle bereidingsmodi, behalve voor "magnetron"-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.



HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT

Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.



STOOMPAN*

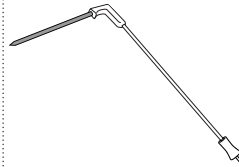
(ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)

Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom.

Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid.

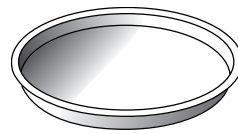
Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.

Plaats de stoompan op het rooster op niveau 1 en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfunctie.



VOEDSELSONDE

Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij de stevige steun kan hij worden gebruikt voor vlees en vis, maar ook voor brood, taarten en gebakjes.



CRISPERPLAAT

Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies. De crisperplaat moet altijd in het midden van het rooster worden geplaatst. De plaat kan voorverwarmd worden als deze leeg is met de speciale functie voor dit doel. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat. Plaats de siliconen voetjes tussen de spijlen van het rooster voor extra stabiliteit.

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.

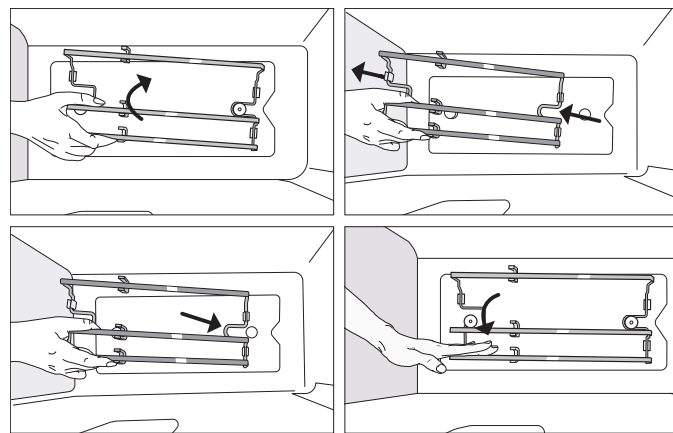
Duw de accessoires helemaal naar binnen en zorg ervoor dat ze de deur van het apparaat niet raken.

DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

Er zijn twee ladderrekken 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 achtersteun. Duw het geheel vervolgens naar beneden totdat het ladderrek in de voorste steun is geplaatst.



FUNCTIES

HANDMATIGE MODI



MAGNETRON

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

Benodigde accessoires: rooster, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
950	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager vermogen kiezen.
750	Bereiden van groenten.
600	Bereiden van vlees, vis en gerechten die niet geroerd kunnen worden.
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.
90	Ijs zacht laten worden.

ACTIE	GERECHT	VERMOGEN (W)	DUUR (min)
Opwarmen	2 koppen	950	1 - 2
Bereiden	Luchtige cake	750	5 - 6
Bereiden	Eiercustard	750	10 - 12
Bereiden	Gehaktbrood	600	15 - 25



CRISP

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

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.

GERECHT	DUUR (min)
Gegiste cake	10 - 12
Hamburgers*	9 - 15

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

CRISP FRY: Vers voedsel en diepvriesproducten

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig.

Voor het beste resultaat met verse producten kunt u ze bestrijken of op smaak brengen met een klein beetje olie. Bereid diepvriesproducten direct zonder toevoeging van olie.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.



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



GRILL + MG

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

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.



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



TURBOGRILL + MG

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

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

GERECHT	VERMOGEN (W)	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Gebraden Kip	350	Gemiddeld	20 - 30

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om



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	20 - 25
Koekjes	165	15 - 20



CONVENTIONEEL + MAGN.

Om gebakken gerechten sneller te bereiden door de conventionele oven te combineren met de magnetron.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.



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.



HETELUCHT + MAGN.

Voor het bereiden van elk soort gerecht op slechts één hoogte met combinatie van heteluchtcirculatie en de magnetron.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.



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



CONVECTIEBAKKEN + MG

Om gerechten met een vloeibare vulling snel te bereiden door magnetron, conventionele verhitting en luchtconvector te combineren.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.



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

Om yoghurt te maken.

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.



ECO-CYCLUS

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. 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.



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 complete maaltijd

Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid een 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.

DI AUTOMATISCHE MODI

Met de Automatische modi 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.

DEFROST DYNAMIC

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel. Plaats het voedsel altijd in een bakje direct op het rooster voor de beste resultaten, behalve voor knapperig brood ontdooien. Laat het voedsel aan het einde 5 minuten staan.

BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN

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

GERECHT	GEWICHT
Getimede ontdooiing	-
Vlees	100 g - 2,0 kg
Gevogelte	100 g - 3,0 kg
Vis	100 g - 2,0 kg
Brood knapperig ontdooien	50 - 800 g

DYNAMIC REHEAT

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn op het rooster op niveau 1.

Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Kant-en-klaar maaltijd	250 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. De maaltijd 1-2 minuten laten staan na het opwarmen verbetert altijd het resultaat.
Lasagne (diepvries)	400 g - 1,5 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.
Soep	100 - 800 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.
Melk	100 - 500 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.
Water	100 - 500 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.

Bereid visfilets in folie (700 - 900 g) met gesneden groenten (600 - 900 g) direct in 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.

DYNAMIC SOFT & MELT

Om voedsel te smelten en zacht te laten worden. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats voedsel in een magnetron- en hittebestendige bak, direct op het rooster op niveau 1.

Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Zacht laten worden van boter	100 - 500 g	Plaats de boter in een bakje direct op het rooster voor het beste resultaat.
Zacht laten worden van ijs	100 - 500 g	Als u de bak met ijs direct in de oven zet, zorg er dan voor dat de bak magnetronbestendig is.
Chocolade smelten	100 - 500 g	Snijd de chocolade in stukjes voor het beste resultaat. Roer op het einde de chocolade door om het smeltproces te voltooien.
Kaas smelten	100 - 500 g	Snijd de kaas in stukjes voor het beste resultaat. Roer op het einde de kaas door om het smeltproces te voltooien.

DYNAMIC MAGNETRON SOUS VIDE

Sous vide is een professionele kooktechniek waarbij gevaccineerd plastic zakjes van voedselkwaliteit worden gebruikt, die bereiden bij precies gecontroleerde temperaturen. Deze innovatieve functie maakt gebruik van microgolven om het kookproces te versnellen zonder de nauwkeurigheid en prestaties te verliezen die deze kookmethode garandeert. 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.

MENU OVERIGE FUNCTIES



FAVORIET

Om de lijst van de favoriete functies op te vragen.



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

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.



KOOKWEKKER

Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden. Als de wekker eenmaal is gestart, blijft deze aftellen zonder invloed te hebben op de functie. Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op de optie keukentimer.

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

- Tik op "PAUZE" als u de timer wilt pauzeren. U kunt dan op "HERVATTEN" tikken om de timer opnieuw te starten.

- Raak "ANNULEREN" aan om de wekker te annuleren of een nieuwe duur voor de wekker in te stellen.
- Tik op "+1 min" om de duur met 1 minuut te verlengen.



LAMPJE

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.



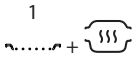
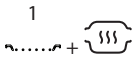
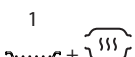
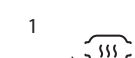
BEDIENINGSVERGRENDELING

Met de "Bedieningsvergrendeling" kunt u de toetsen op de touchpad vergrendelen, zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

Druk lang op de vergrendeltoets op het touchpad om het apparaat te ontgrendelen.

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

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/ porties/stuks	Opmerking	Accessoires
PASTA & GRANEN	Pasta koken	1-3 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Voeg zout water en pasta toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g pasta voor elke portie. Gebruik 400 g water voor elke portie pasta.	
	Lasagne	-	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet de bechamelsaus er bovenop en strooi er kaas op voor een perfecte bruining.	
	Rijst	1 – 4 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de rijst. Doe water en rijst op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g rijst voor elke portie. Gebruik 300 g water voor elke portie rijst.	
	Spelt	1 – 4 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de spelt. Doe water en spelt op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g spelt voor elke portie. Gebruik 300 g water voor elke portie spelt.	
	Gerst	1 – 4 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de gerst. Doe water en gerst op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g gerst voor elke portie. Gebruik 300 g water voor elke portie gerst.	

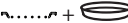
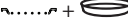
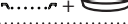
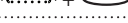
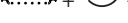
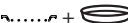
ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Geheel stoompan	Crisp plaat

Categorie	Gerecht	Gewicht/ porties/stuks	Opmerking	Accessoires
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.	1  +  + 
	Burgerpasteitjes	100 - 500 g	Vet de crisperplaat lichtjes in voor het voorverwarmen. De crisperplaat moet voorverwarmd worden voordat het voedsel erop geplaatst wordt. De oven zal u verwittigen wanneer het tijd is om het voedsel te plaatsen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1 
	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.	1  +  + 
	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.	1  +  + 
	Varkensschenkel	-	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.	1  +  + 
	Varkensribben	400 g - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig in de bak met het been aan de onderkant.	1 
	Bacon	50 - 400 g	De crisperplaat moet worden voorverwarmd voordat het voedsel wordt geplaatst. De oven zal u verwittigen wanneer het tijd is om het voedsel te plaatsen. Verdeel na het voorverwarmen gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1 
	Worsten & Saucijzen	200 g - 1 kg	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	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.	1 
	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	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1 
	Gepaneerde, gebraden kip	100 - 500 g	Borstel olie over de vis. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Geheel stoompan	Crisp plaat

Categorie	Gerecht	Gewicht/ porties/stuks	Opmerking	Accessoires
VIS	Geroosterde hele vis	-	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak.	1  +  + 
	Gestoomde Hele Vis	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en leg de vis in het midden van de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Geroosterde vissteak	200 - 800 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak.	1  + 
	Visfilets stomen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Gestoomde mosselen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Gestoomde Garnalen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Vis en friet [*]	1-3 porties	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af. Reken ongeveer 100 gram vis en 100 gram friet per portie.	1  + 
	Gebakken zeevruchten [*]	200 - 800 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 
	Krokante garnalen	200 - 800 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 
	Vissticks [*]	200 - 800 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1  + 

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Geheel stoompan	Crisp plaat

Categorie	Gerecht	Gewicht/ porties/stuks	Opmerking	Accessoires
GROENTEN	Gebakken aardappelen	300 g - 1 kg	Snijd in stukken, kruid met olie, zout en breng op smaak met kruiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel door te roeren.	1 
	Vegetarische burger [*]	100 - 500 g	De crisperplaat moet worden voorverwarmd voordat het voedsel wordt geplaatst. De oven zal u verwittigen wanneer het tijd is om het voedsel te plaatsen. Verdeel na het voorverwarmen gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1 
	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.	1 
	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 
	Gestoomde aardappelpartjes	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1 
	Wortelgroenten stomen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1 
	Zachte groente stomen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1 
	Gestoomde stukjes fruit	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1 
	Gestoomde groente [*]	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1 
	Gebakken aardappels [*]	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 
	Aardappelkroketten [*]	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 
HARTIGE BAKSELS	Geroosterde paprika	100 - 500 g	Snijd in stukken en kruid met olie. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 
	Brood	-	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  
	Groot brood	-	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen.	2 
	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 [*]	250 - 700 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.	1 
	Hartige cake	800 g - 1,5 kg	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept.	1 
	Cupcake met Kaas	1 baksel	Maak een mix voor 12-15 stuks van geraspte zachte kaas en spek- of hamblokjes. Vul de muffinvormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat.	2 

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Geheel stoompan	Crisp plaat

Categorie	Gerecht	Gewicht/ porties/stuks	Opmerking	Accessoires
ZOETE BAKSELS	Luchtige cake	-	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. 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.	2 
	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	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat.	2 
	Brownies	1 baksel	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	-	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkrumels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel. Rol de deegafsnijfels uit om een afdekking voor de taart te maken. Maak de randen dicht en besmeer met ei.	1  + 
GEBAK	Gebakken appels	1 baksel	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter.	2 
	Warme chocolademelk	1 -5 porties	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt. Breng op smaak met vanille of kaneel. Voeg maizetmeel toe om de dichtheid te verhogen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel door te roeren.	1  + 
EIEREN	Roerei	2 - 10 stuks	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel door te roeren.	1  + 
SNACKS	Popcorn	-	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het rooster. Bereid slechts één zak per keer. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1 
	Kipnuggets [*]	200 - 700 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 
	Uienringen [*]	100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendigde ovenschaal op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendigde bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Geheel stoompan	Crisp plaat

MW SOUS VIDE TABEL

Met deze functie kunt u vlees, vis, groenten en fruit bereiden, met de resultaten van een chef. Raadpleeg deze bereidingstabel om de functie correct te gebruiken.

Selecteer de voedselcategorie die u wilt bereiden en volg de voorgestelde instellingen. Selecteer het voedselgewicht (en de bereidingstemperatuur, alleen voor rundvlees) en volg de dikte-indicaties indien aanwezig. Voer de voorgestelde bereidingstijd in: Dit is de specifieke bereidingstijd voor het type voedsel en de hoeveelheid en start na een sensorfase waarin de oven het voedsel op de optimale temperatuur brengt om te beginnen met koken om optimale prestaties te garanderen. De sensorfase duurt langer voor zwaardere gewichten. Om uw maaltijden beter te kunnen plannen, kunt u de kolom in de tabel gebruiken die bij benadering de tijden van de sensorfase aangeeft.

Gebruik maximaal 2 zakken met vergelijkbare hoeveelheden voedsel en selecteer het totale gewicht van de twee in de functie. Denk eraan dat de voorgestelde bereidingstijden gelden voor gekoeld voedsel. De resultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit van de ingrediënten en goede hygiëne. Gebruik bij voorkeur verse voeding van hoge kwaliteit voor de beste resultaten. Gebruik deze functie niet om voedsel opnieuw op te warmen. Plaats het vacuümverpakte voedsel op het rooster op niveau 1. Plaats de zakken niet op elkaar om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.

Recept	Gerecht	Dikte (niet selecteerbaar)	Gewicht (selecteerbaar)	Temperatuur [°C]	Detectiefase (tijd tot temperatuur - niet bewerkbaar)	Bereidingsduur*
Biefstuk	Malse stukken (varkenshaas)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Taaiere stukken (Chuck)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Varkensvlees	Malse stukken (varkenshaas)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Taaiere stukken (schouder)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Vis	Vet (zalm)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Mager (kabeljauw)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Groenten	Wortel (aardappelen, wortelen)	Kip in stukken	100 - 225 g	-	10 minuten	5 minuten
			250 - 350 g	-	15 minuten	10 minuten
			375 - 500 g	-	20 min	15 minuten
	Zacht (asperges, courgette)	heel, stukken	100 - 225 g	-	10 minuten	3 min
			250 - 350 g	-	15 minuten	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Fruit	Appel, peer, ananas	stukken, partjes	100 - 250 g	-	35 min	5 minuten
			275 - 500 g	-	45 min	5 minuten

* Bereidingsduur: lagere waarden verwijzen naar lagere gewichten en gaarheid; Hogere waarden verwijzen naar hogere gewichten en gaarheid.

KOKEN VOLGENS KOOKMETHODE

Om het gebruiksgemak van het product te vergroten, zijn in de volgende menu's alle functies gegroepeerd die dezelfde bereidingswijze hebben en die al aanwezig zijn in de menu's opgedeeld per voedsel.

Crisp-recepten

Met de Crisp-kookmethode krijgt u automatisch een perfect goudbruin resultaat op zowel de boven- als onderkant van het voedsel. Crisperplaat is altijd nodig. Om de beste resultaten van deze functie te krijgen, volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

Crisp Fry-recepten

De Crisp Fry-kookmethode combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warme luchtcirculatie. Hiermee kunnen knapperige, smakelijke frituurresultaten worden bereikt, met een opmerkelijke vermindering van de benodigde olie in vergelijking met de traditionele manier van koken. Crisperplaat is altijd nodig. Om de beste resultaten van deze functie te krijgen, volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

MW Stoom-recepten

Met de MW stoom-kookmethode kunt u optimale resultaten bereiken, vergelijkbaar met de traditionele stoomkookmethode, maar op een eenvoudiger en snellere manier. Stoompanaccessoire is altijd nodig. Om de beste resultaten van deze functie te krijgen, volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel of de ovensdisplay.



GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY



Om te selecteren of te bevestigen:

Raak het scherm aan om de gewenste waarde of het gewenste item in het menu te selecteren.



Om door een menu of een lijst te scrollen:

U hoeft gewoon met uw vinger over het display te vegen om door de items of waarden te scrollen.

Om instellingen te bevestigen of naar het volgende scherm te gaan:

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

Om terug te keren naar het vorige scherm:

Raak ← aan.

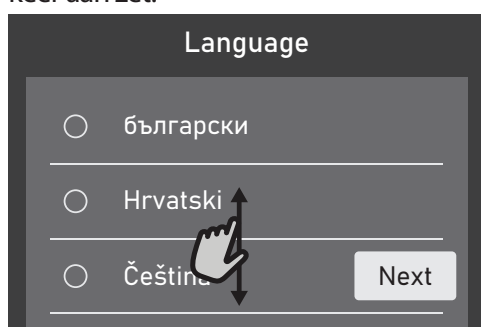
EERSTE GEBRUIK

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, moet u het product configureren.

De instellingen kunnen daarna worden gewijzigd door op  te drukken om zo het "Tools"-menu te openen.

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet.



- Veeg over het scherm om door de lijst van beschikbare talen te scrollen.
- Raak de gewenste taal aan.

U kunt de taal ook later veranderen in het menu "Instellingen".

2. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

- Raak de nummers aan om de tijd in te stellen.
 - Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.
- Zodra u de tijd heeft ingesteld, stelt u de datum in
- Raak de gewenste nummers aan om de datum in te stellen.
 - Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Na een lange stroomonderbreking moet u de tijd en datum opnieuw instellen.

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 ampère) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13 ampère) verlagen.

- Raak de waarde aan de rechterkant aan om het energieverbruik te selecteren.
- Raak "OK" aan om de oorspronkelijke instellingen te voltooien.

4. 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.

Geuren en rook zijn normaal als de oven de eerste paar keer wordt gebruikt of als hij erg vuil is.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Snel voorverw.". Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

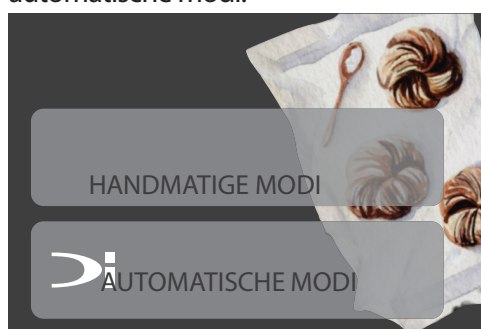
Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op  of raak het scherm eender waar aan om de oven in te schakelen.

Op het display kunt u kiezen tussen handmatige en automatische modi.



- Tik op de benodigde hoofdfunctie om naar het bijbehorende menu te gaan.
- Scrol naar boven of beneden om de lijst te bekijken.
- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.

JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op  om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (1000 W) voor 30 seconden.

2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die kunnen worden gewijzigd.

MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

- Tik op de benodigde hoofdfunctie om naar het bijbehorende menu te gaan.

Afhankelijk van de geselecteerde functie kunt u de voorverwarming activeren of deactiveren met een specifieke schakelaar.

DUUR

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen. In de getimed modus blijft de oven bereiden tijdens de door u geselecteerde duur.

Aan het einde van de bereidingstijd wordt het bereiden automatisch onderbroken.

- Om de tijdsduur in te stellen, tikt u op het gedeelte **Tijd** of op "Kooktijd instellen" nadat u op **START** hebt gedrukt.
- Raak de gewenste nummers aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

Om een ingestelde duur tijdens het koken te annuleren en dus handmatig het einde van het koken te beheren, kunt u op de duurwaarde tikken en "0" instellen of u kunt het menu met de drie puntjes (...) openen en de kooktijd bewerken.

Als u de cyclus wilt stoppen, opent u het menu met de drie puntjes en selecteert u "Stop bereiding".

3. AUTOMATISCHE MODI INSTELLEN

Met de automatische modi kunt u een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden, waarbij u kunt kiezen uit gerechten die in de lijst worden getoond. De meeste bereidingsinstellingen worden automatisch door het apparaat geselecteerd om de beste resultaten te krijgen.

Dankzij een speciale sensor die het vochtgehalte van het voedsel kan herkennen, kunt u met sommige AUTOMATISCHE MODI-functies bovendien een optimale bereiding voor elk soort voedsel bereiken, zonder enige instelling: de sensor stopt op het perfecte moment met de bereiding. Alleen tijdens de laatste paar minuten van de bereiding verschijnt er een aftelklok op het display die de resterende bereidingstijd aangeeft.

- Kies een recept uit de lijst.

Functies worden per voedselcategorie weergegeven in het menu "Automatische modi" (zie relatieve tabellen).

- Zodra u een functie heeft geselecteerd, volstaat het de kenmerken van het te bereiden voedsel (hoeveelheid, gewicht enz.) aan te geven om het perfecte resultaat te bekomen.

4. UITSTEL VAN STARTTIJD INSTELLEN

U kan de bereiding uitstellen alvorens een functie in te schakelen: De functie schakelt in op het tijdstip dat u op voorhand selecteert.

- Druk op "DELAY" (UITSTEL) om de gewenste starttijd in te stellen. U kunt de starttijd selecteren of de tijd waarop u het voedsel klaar wilt hebben volgens de geselecteerde functies.
- Zodra u het gewenste uitstel heeft ingesteld, raakt u "INSTELLEN" aan om de wachttijd in te laten gaan.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie wordt automatisch ingeschakeld na de berekende tijdsduur.

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.

- Om de functie meteen in te schakelen en het programmeerde uitstel te annuleren, raakt u "VERTRAGING OVERSLAAN" aan.

5. DE FUNCTIE STARTEN

- Nadat u de instellingen heeft geconfigureerd, raakt u "START" aan om de functie in te schakelen.

Als de oven heet is en de functie een specifieke maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken.

Alle beschikbare opties die kunnen worden aangepast, kunnen worden verkend door het menu met de drie puntjes (...) linksonder op het display te openen.



Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op [Stop].

6. VOORVERWARMEN

Als het voorverwarmen voorheen werd ingeschakeld, wordt de status van de voorverwarmingsfase aangegeven op het display zodra de functie in werking is getreden. Zodra deze fase is voltooid, klinkt er een geluidssignaal en geeft het display "OVEN GEREED" weer.

- Open de deur.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur en tik op de knop "Start nu" of de knop "START" [Start] om te beginnen met bereiden.

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 onderbroken. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

U kunt de standaardinstelling van de voorverwarmingsoptie wijzigen voor bereidingsfuncties waarbij u dat handmatig kunt doen.

- Selecteer een functie waarbij u de voorverwarmingsfunctie handmatig kunt selecteren.
- Gebruik de speciale schakelaar *Voorverwarming* rechtsonder op het display om de voorverwarming in of uit te schakelen. De functie is standaard ingesteld.

7. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige automatische modi 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 handeling uit die op het display wordt aangegeven.
- Sluit de deur en raak "START" aan om het bereiden te hervatten.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 5% 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 voedsel
- Sluit de deur en raak "START" aan om het bereiden te hervatten.

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is. Bij sommige functies kunt u de bereidingstijd verlengen of de functie opslaan als favoriet.

- Tik op "+5 min." om de bereidingstijd te verlengen
- Raak "TOEVOEGEN AAN FAVO" aan om de functie als een favoriet op te slaan.

9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat de oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

De oven herkent automatisch de vaakst gebruikte functies. Nadat u een functie een aantal keer heeft gebruikt, zal worden voorgesteld om de functie aan uw favorieten toe te voegen.

EEN FUNCTIE OPSLAAN

Zodra een functie is voltooid, tikt u op "TOEVOEGEN AAN FAVO" om deze als favoriet op te slaan. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen.

EENMAAL OPGESLAGEN

Om het favorietenmenu te bekijken, drukt u op : Alle opgeslagen functies worden in dit menu weergegeven. Raak "START" aan om de geselecteerde bereidingsfunctie in te schakelen.

INSTELLINGEN WIJZIGEN

In het favorietenscherf kunt u een afbeelding of een naam toevoegen aan de favoriet om hem volgens uw voorkeuren te personaliseren.

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Tik op het pictogram met de drie puntjes  in de rechterbovenhoek.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak "OPSLAAN" om uw wijzigingen te bevestigen.

Als u een specifieke functie wilt verwijderen, vindt u in dit menu de optie "FAVORIETEN VERWIJDEREN" .

10. HULPMIDDELEN

Druk op  om op elk gewenst moment het menu "Tools

" te openen. Via dit menu kunt u kiezen uit verschillende opties en u kunt ook de instellingen of voorkeuren voor uw product of het display wijzigen.

GEEN GELUID

Om de geluiden van uw apparaat snel aan of uit te zetten.

Andere specifieke instellingen voor het geluidsvolume kunnen worden beheerd in het voorkeurenmenu, onder Geluid & volume.

DYNAMIC REINIGEN

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 wanneer de oven koud is.

Druk op  om de functie te activeren: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging.

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. Laat de oven volledig afkoelen en veeg de binnenkant van het apparaat af met een doek of spons.

VOORKEUREN

Voor het wijzigen van verschillende oveninstellingen, het selecteren van de sabbatmodus en het uitschakelen van de "Demomodus".

INFO

Voor meer informatie over het product.

VOEDSELSONDE

Met de sonde kunt u de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding meten om u 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. Plaats voedsel in de oven en sluit de gaarthermometer aan op de contactdoos. Houd de thermometer zo ver mogelijk verwijderd van de warmtebron. Sluit de ovendeur. U kunt kiezen tussen de handmatige functies (op bereidingswijze) en AUTOMATISCHE MODI (op type voedsel) als het gebruik van de sonde toegestaan of nodig is.

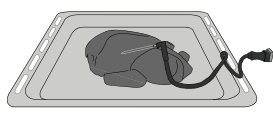
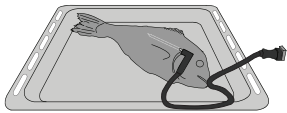
Nadat een bereidingsfunctie is gestart, wordt deze geannuleerd als de thermometer wordt verwijderd.

Trek de thermometer altijd uit het contact en verwijder deze uit de oven wanneer u het voedsel uit de oven haalt.

DE VOEDSELTHERMOMETER GEBRUIKEN

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

De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in de verschillende voedseltypen 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.

BAKKERIJ EN PASTA: Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek. Het is vereist om de compatibele AUTOMATISCHE MODI-functies te gebruiken om een sondegeregelde bereiding voor deze soorten voedsel uit te voeren. Als u de thermometer gebruikt bij bereidingen met de functie AUTOMATISCHE MODUS, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.

LET OP!

Neem deze instructies in acht wanneer u de magnetron gebruikt.

- Als metaal in contact komt met de wand van het kookcompartiment, ontstaan er vonken die het apparaat kunnen beschadigen of het binnenglas van de deur kunnen vernielen.
- Metalen onderdelen, bijvoorbeeld theelepels in glazen, moeten op een afstand van niet minder dan 2 cm van de wanden van het kookcompartiment en van de binnenkant van de deur blijven. Accessoires die direct op elkaar geplaatst worden, genereren vonken.

- Plaats accessoires alleen op hun respectieve hoogtes.
- Er kunnen vonken ontstaan en het kookcompartiment kan beschadigd raken.
- Het apparaat raat beschadigd door de vorming van vonken.
- Gebruik geen aluminium bakjes in het apparaat. Gebruik van het apparaat zonder voedsel in het kookcompartiment leidt tot overbelasting.
- Start de magnetron nooit zonder het voedsel er eerst in te plaatsen. De enige uitzondering die is toegestaan, is een korte test voor gerechten.

NUTTIGE TIPS

TIPS VOOR BEREIDING IN DE MAGNETRON

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

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

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

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

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

VLOEISTOFFEN

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

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

BEVROREN VOEDSEL

Voor de beste resultaten adviseren wij u het voedsel rechtstreeks op het rooster te ontdooien. Gebruik

zo nodig een lichtplastic schaal die geschikt is voor magnetrons.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien regelmatig omroert. Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien: de gescheiden delen zullen sneller ontdooien.

BABYVOEDING

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

CAKES EN BROOD

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

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

VLEES EN VIS

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

Voor optimale bereidingsresultaten stelt u het magnetronniveau in op 160W.

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

Draag beschermende handschoenen.

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

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

EXTERNE OPPERVLAGKEN

- 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 OPPERVLAGKEN

- 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 "DYNAMIC reinigen" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

ACCESSOIRES

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.
- De stoompan kan met de hand of in de vaatwasser worden gewassen.
- Reinig de voedselsonde en crisperplaat nooit in de vaatwasser.
- De crisperplaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisperplaat altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven schakelt niet in.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur en ud open of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een getal of letter.	Softwarefout.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'. Druk op  , tik op "Info" en selecteer dan "Fabrieksreset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd.
Op het display verschijnt F3E3.	De sonde is niet goed aangesloten of maakt mogelijk niet goed contact.	Controleer eerst de sonde; Als deze correct is ingevoerd maar de fout blijft bestaan, bel dan het Callcenter. Meld de fout die op het display verschijnt.
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".

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- Onze website **docs.bauknecht.eu**
- Met de QR-code van uw apparaat;
- 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.

