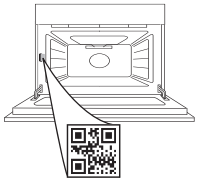
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN

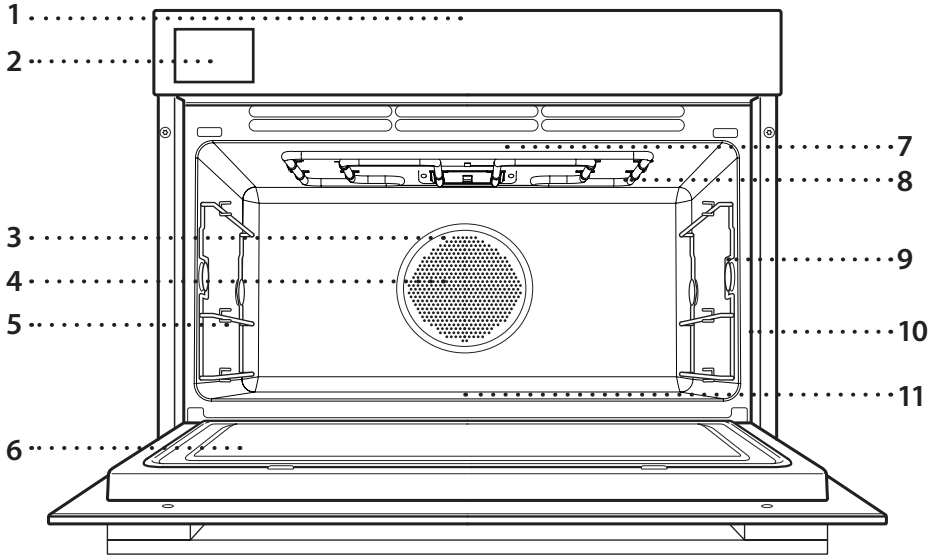
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.register10.eu** an

Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

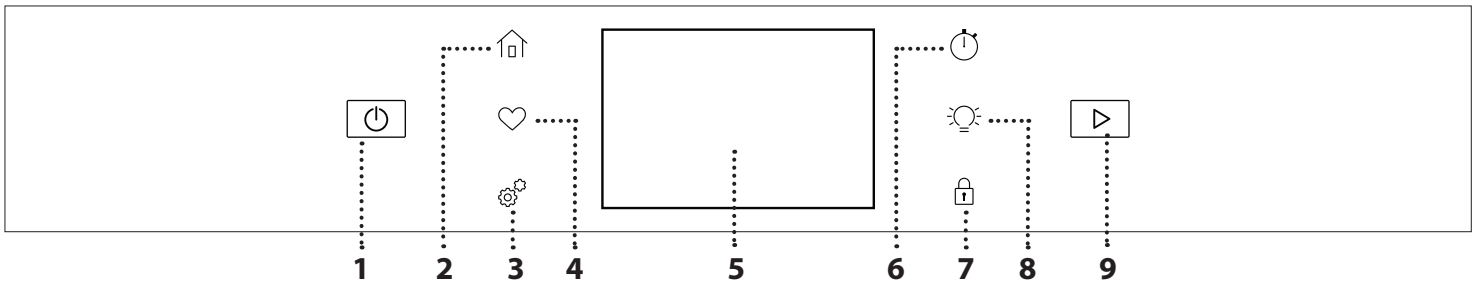


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Ausziehbares Einfüllfach
3. Gebläse
4. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
5. Laufschienen
6. Tür
7. Lampe
8. Grill
9. Einsetzpunkt der Speisensonde
10. Typenschild (nicht entfernen)
11. 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.

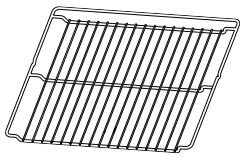
8. LICHT
Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe und zum Energiesparen.

9. START
Für den Start einer Funktion.

ZUBEHÖR

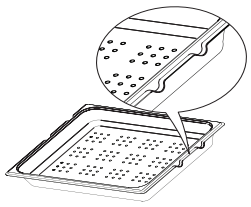
Vor dem Kauf von anderen auf dem Markt verfügbaren Zubehörteilen, sicherstellen, dass diese ofenfest und zum Dampfgaren geeignet sind..

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

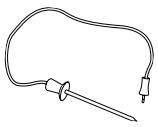


ROST
Der Rost ist für alle Garmodi geeignet.
Die Speise direkt auf den Rost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofenfeste Garbehälter verwenden.

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



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



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

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
*Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

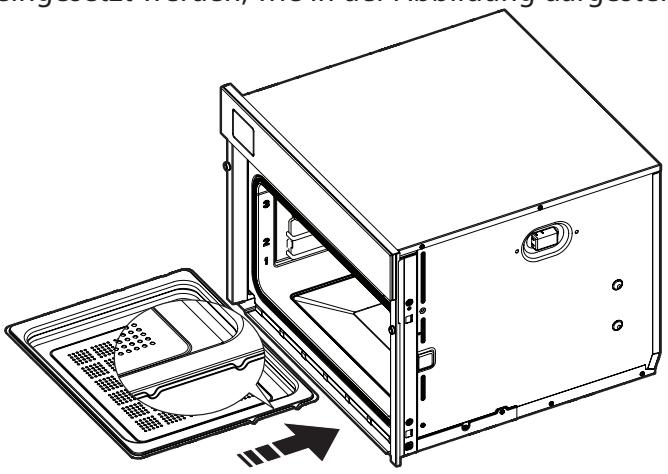
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

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

DEN DAMPFEINSATZ EINSETZEN

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

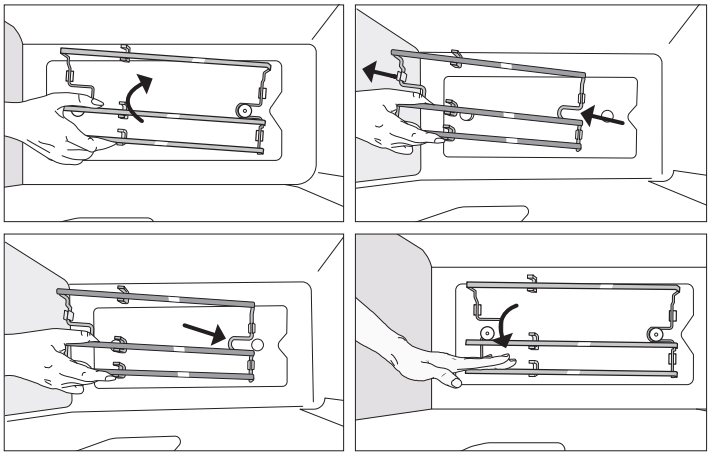


AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LEITERGESTELLE

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

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

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



FUNCTIONS (FUNKTIONEN)

MANUELLE MODI

SCHNELLAUFHEIZEN

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

Erforderliche 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

TURBO GRILL

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

Empfohlene Zubehörteile: Rost

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	30 – 35
Kekse	145	35–40

HEISSLUFT

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech oder Grillrost 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

DAMPF

100% DAMPF

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

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

TROCKNEN NACH DEM GAREN MIT DAMPF

Beim Garen mit Dampf entsteht im Inneren des Ofens viel Feuchtigkeit. Dies ist ein völlig normales Phänomen, das die korrekte Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt. Wir empfehlen, am Ende jedem Garvorgang den Schnelltrocknen-Zyklus zu verwenden, um die Feuchtigkeit im Backofen zu beseitigen (verfügbar über Software-Update). Klicken Sie auf ..., um diesen Zyklus auszuwählen.

Als Alternative empfehlen wir:

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

DAMPF + UMLUFT

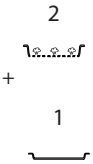
Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, eine HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, eine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

Empfohlene Zubehörteile: Backblech/Rost

SOUS-VIDE

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

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

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

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

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.

DESINFIZIEREN

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

AUFTAUEN

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

AUFWÄRMEN

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

ECO-PROGRAMM

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

COOK 3

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

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

KEKSE

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

KUCHEN

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

PIZZA (TIEFGEKÜHLT)

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

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.

MENÜ 2

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

Beispiel für eine komplette Mahlzeit

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

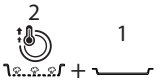
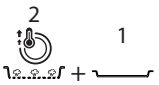
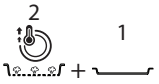
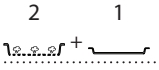
AUTOMATIK-MODI

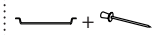
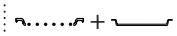
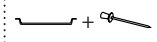
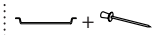
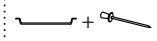
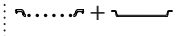
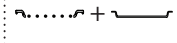
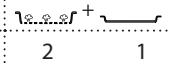
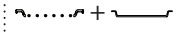
Bei diesen Automatikfunktionen einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Aufgrund der Vielfältigkeit der Lebensmittel ist die Garzeit auf einen Durchschnittswert festgelegt. Wir empfehlen immer, den inneren Gargrad der Speisen zu überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit zu verlängern, um den richtigen Gargrad zu erreichen. Bei einigen automatischen Zyklen besteht die Möglichkeit, zuvor eine niedrigere oder höhere Garstufe als die Standardstufe einzustellen (siehe Abschnitt „Gargrad“ im Kapitel „Tägliche Verwendung“).

AUTOMATIK-MODUS GARTABELLE

Für das Garen verschiedener Arten von Gerichten und Speisen, für beste Ergebnisse auf einfache und schnellste Weise.

Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

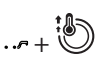
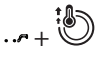
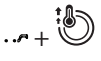
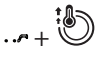
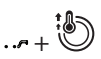
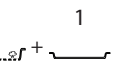
Kategorie	Speise	Gewicht/Dicke/ Portionen/Stücke	Hinweis	Zubehör
TEIGWAREN UND GETREIDE	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen	
	Reis	100–500 g	Wasser und Reis in einen hitzebeständigen Behälter geben. Verwenden Sie 1 1/2 Tassen Wasser für jede Tasse Reis. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden	
	Dinkel	100–500 g	Wasser und Dinkel in einen hitzebeständigen Behälter geben. Verwenden Sie 1 1/2 Tassen Wasser für jede Tasse Dinkel. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden	
	Gerste	100–500 g	Wasser und Gerste in einen hitzebeständigen Behälter geben. Verwenden Sie 1 1/2 Tassen Wasser für jede Tasse Gerste. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden	
	Knödel	1 Blech	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	

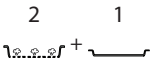
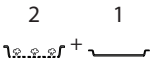
FLEISCH	Roastbeef	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	2 
	Burger- Bratlinge	1 - 3 cm	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Verwenden Sie den Rost auf Ebene 2 und das Backblech mit einer Tasse Wasser auf Ebene 1, um die Lebensmittelsäfte aufzufangen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	3 2 
	Roastbeef - Niedrigtemperaturgaren	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	2 
	Schweinebraten	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	2 
	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.	2 
	Bratwurst & Wurst	400 g - 1,5 kg	Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden. Verwenden Sie den Rost auf Ebene 2 und das Backblech mit einer Tasse Wasser auf Ebene 1, um die Lebensmittelsäfte aufzufangen.	2 1 
	Schweine Rippchen	400 g - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Verwenden Sie den Rost auf Ebene 2 und das Backblech mit einer Tasse Wasser auf Ebene 1, um die Lebensmittelsäfte aufzufangen.	2 1 
	Brathähnchen	800 g - 2,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben.	2
	Geflügel Filet/ Brust	1–4 cm	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 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 

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

FISCH	Ganzer Fisch gebraten	–	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen.	2 +
	Ganzer Fisch gedünstet	–	Nach Belieben würzen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 + +
	Fischsteak gebraten	200–800 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen.	2
	Fischfilets	0,5 - 3 cm	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 +
	Fischfilets [tiefgekühlt]	0,5 - 3 cm	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 +
	Mussels (Muscheln)	500 g - 2,0 kg	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 +
	Shrimps (Garnelen)	500 g - 1,5 kg	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 +
	Oktopus	–	In der Mitte des Dampfeinsatzes platzieren, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 +
GEMÜSE	Bratkartoffeln	400 g - 1,5 kg	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden.	2
	Gefülltes Gemüse	600 g - 2,0 kg	Höhlen Sie das Gemüse aus und füllen Sie es mit einer Mischung aus Gemüsefleisch, Hackfleisch und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen.	2
	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
	Ganze Kartoffeln	50 – 200 g	Das Gewicht bezieht sich auf die einzelne Kartoffel. Damit jede Kartoffel gleichmäßig gart, wird empfohlen, alle Kartoffeln mit ähnlicher Größe zu wählen. Die Kartoffeln in der Schale gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 +
	Potatoes Pieces (Kartoffelstücke)	400 g - 1,0 kg	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 +
	Wurzelgemüse	200 g - 1,0 kg	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 +
	Weiches Gemüse	400 g - 1,0 kg	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 +
	Fruchtstücke	400 g - 1,5 kg	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 +
	Gemüse [tiefgekühlt]	400 g - 1,5 kg	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	2 1 +

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

SALZIGES GEBÄCK	Brötchen	1 Blech	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens.	
	Sandwich	400 g–1 kg	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens.	
	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.	
	Pizza [tiefgekühlt]	250 g - 1,2 kg	Aus der Verpackung nehmen und gleichmäßig auf dem Rost verteilen.	
	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.	
SÜßES GEBÄCK	Biskuitkuchen	400 g–1,2 kg	Bereiten Sie einen fettfreien Biskuitteig zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform.	
	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.	
	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.	
	Kekse	1 Blech	Bereiten Sie die Biskuitkekse nach Belieben zu und lassen Sie sie auskühlen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse auf ein Backblech.	
	Brownies	800 g - 1,5 kg	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Verteilen Sie den Teig auf der mit Backpapier ausgelegten Backform.	
	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.	
	Apfelkuchen	800 g - 1,5 kg	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen. Die Teigstücke ausrollen, um einen Deckel herzustellen, die Ränder verschließen und mit Ei bepinseln.	
DESSERTS	Brat- äpfel	1 Blech	Entfernen Sie das Kernstück und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter.	
	Karamell- Flan	1 Blech	Die Flanformen gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	

EIER	Hühnereier	50 - 80 g	Das Gewicht bezieht sich auf das einzelne Ei. Damit jedes Ei gleichmäßig gart, wird empfohlen, alle Eier mit ähnlicher Größe zu wählen. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden. Wenn die Eier kalt gegessen werden sollen, diese sofort mit kaltem Wasser abschrecken.	
	Wachteleier	1 Blech	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden. Wenn die Eier kalt gegessen werden sollen, diese sofort mit kaltem Wasser abschrecken.	

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.

Dampfgarrezepte

Mit der Dampfgarmethode können Sie natürliche und gesunde Gerichte zubereiten, wobei der natürliche Nährwert der Lebensmittel erhalten bleibt. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Dampfeinsatz und Backblech werden immer benötigt.

Dampf + Umluft-Rezepte

Dampf + Umluft-Garmethode, durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht sie Ihnen, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

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.

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 ← .

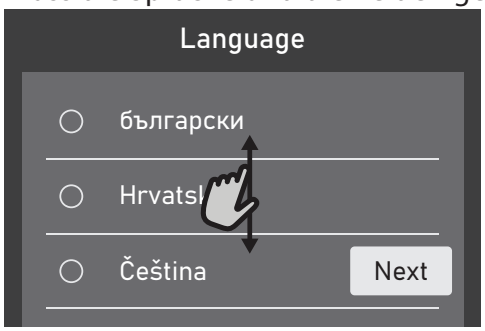
ERSTER GEBRAUCH

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

Durch die Verbindung des Ofens mit Ihrem Heimnetzwerk werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt. Anderenfalls müssen Sie diese manuell einstellen.

- 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. EINSTELLEN DES WASSERHÄRTEGRADS

Um einen effizienten Betrieb des Backofens zu ermöglichen und sicherzustellen, dass er den Benutzer regelmäßig auffordert, den Entkalkungszyklus durchzuführen, ist es wichtig, den richtigen Wasserhärtegrad einzustellen. Zum Einstellen schalten Sie den Ofen durch Drücken von ⏻ ein. Drücken Sie ⚙. Öffnen Sie die Voreinstellungen und wählen Sie „WASSERHÄRTE“. Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“. Wählen Sie die richtige Stufe für das Wasser in Ihrem Gebiet anhand der folgenden Tabelle:

WASSERHÄRTESTUFEN-TABELLE

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

Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.
Als Wasserhärtestufe ist „Hart“ voreingestellt.

5. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C 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.

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.

Über das Symbol ⓘ in der oberen rechten Ecke des Displays erhalten Sie weitere Informationen über die ausgewählte Funktion.

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".
- Sie können die Dauer auswählen, indem Sie durch die Zahlen blättern oder auf ▦ tippen, um die gewünschte Gardauer einzustellen.
- Tippen Sie auf Einstellen zur Bestätigung.

Um eine eingestellte Dauer während des Garvorgangs abzubrechen 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.

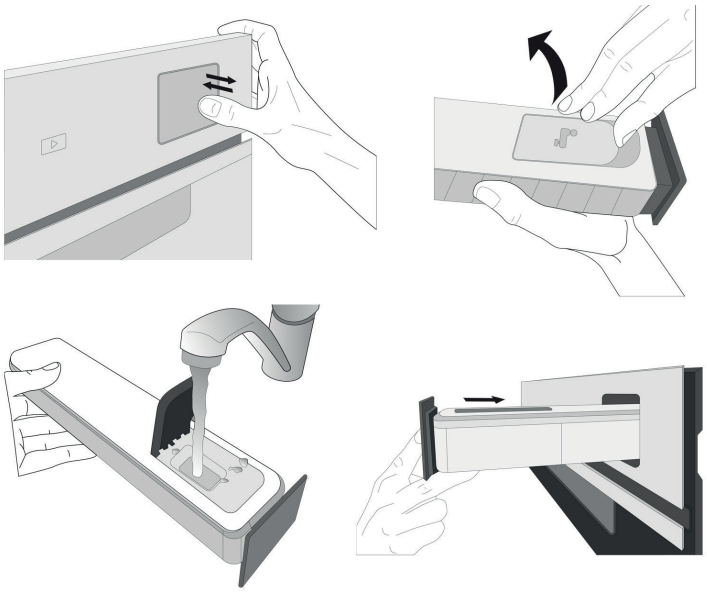
Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im Menü „Automatik-Modi" angezeigt (siehe entsprechende Tabellen).

- 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.

GAREN MIT DAMPF

Durch Auswahl von "100% Dampf" oder "Dampf + Luft" in den Manuellen Funktionen oder eines der verschiedenen Automatik-Modi Spezial-Garrezepte können alle Arten von Speisen unter Verwendung von Dampf gegart werden. Dampf verteilt sich im Vergleich zur heißer Luft, die typisch für Ober- & Unterhitze ist, schneller und gleichmäßiger in der Speise: Dies verringert Garzeiten, hält die wertvollen Nährstoffe in den Speisen und sorgt dafür, dass Sie mit all Ihren Rezepten hervorragende, wirklich köstliche Ergebnisse erzielen. Die Tür muss während der gesamten Dauer des Dampfgarvorgangs geschlossen bleiben. Für das Dampfgaren muss Wasser in den Boiler im Ofen über das Einfüllfach am Bedienfeld gefüllt werden.

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



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

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.

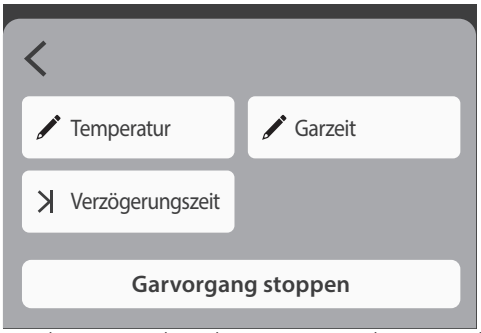
- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf „STARTVORWAHL ÜBERSPRINGEN".

5. START THE FUNCTION (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 ⏻ 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 ▷, 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.

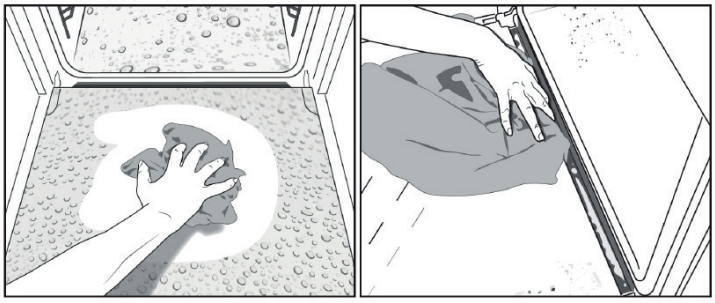
8. END OF COOKING (ENDE DES GARVORGANGS)

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist. Bei einigen Funktionen können Sie Ihre Speise nach dem Ende des Garens Extra-Bräunen, 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.

Bitte beachten: Öffnen Sie am Ende eines Dampfzyklus die Tür vorsichtig, um ein Austreten von Wasser zu vermeiden.

WENN DAS GERÄT ABGEKÜHLT IST:



1. Wischen Sie die innere Glastür und die Kondensationsverkleidung mit einem Tuch oder einem Schwamm ab.
2. Wischen Sie die Oberflächen des Innenraums ab. Achten Sie besonders darauf, dass keine Wasserrückstände bleiben.

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.

DAMPFREINIGUNG

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 ▷ zur Aktivierung 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.

KERNTEMPERATURFÜHLER

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 die Sonde stets aus und entfernen Sie diese aus dem Ofen, wenn Sie die Speisen entnehmen.

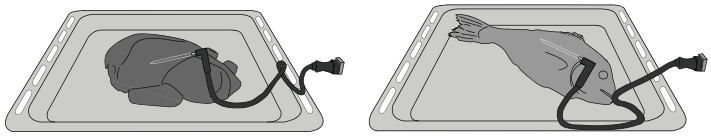
VERWENDUNG DES KERNTEMPERATURFÜHLERS

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

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

FLEISCH: 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.



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.

ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, das Dampfsystem in optimalem Zustand zu halten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen. Die Dauer der vollständigen Funktion kann bis zu 120 Minuten betragen und kann nicht unterbrochen werden. Das Entkalken kann jederzeit vom Benutzer über das Reinigungsmenü gestartet werden.
Das Display zeigt Ihnen an, wenn es Zeit ist, einen Entkalkungszyklus durchzuführen (siehe Tabelle unten).

ENTKALKUNGSMELDUNG	BEDEUTUNG
<ENTKALKEN EMPFOHLEN> Sie erscheint nach etwa 15 Stunden Dampfgarzyklen*	Es wird empfohlen, einen Entkalkungszyklus durchzuführen.
<ENTKALKEN ERFORDERL.> Sie erscheint nach etwa 20 Stunden Dampfgarzyklen*	Das Entkalken ist verpflichtend. Es ist nicht möglich, einen Dampfgarzyklus auszuführen, bis ein Entkalkungszyklus ausgeführt wird.

*unter Berücksichtigung des Standardwerts (4 - Hart) des Wasserhärtegrads. Die Stundenanzahl der Dampfgarzyklen, die vergehen müssen, bevor die Entkalkungsmeldungen angezeigt werden, hängt von dem am Gerät eingestellten Wasserhärtegrad ab.

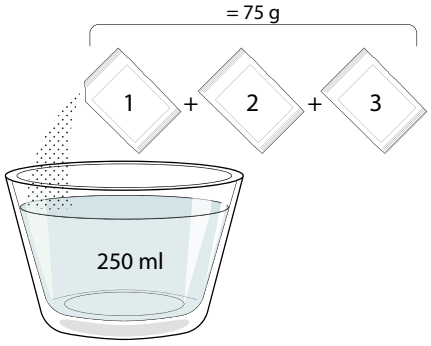
Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des inneren Dampfkreislaufs wünscht. Bevor die Entkalkung gestartet wird, prüft das Gerät, ob Restwasser im Boiler enthalten ist, und bei Bedarf könnte ein Entleerungszyklus ausgeführt werden. In diesem Fall müssen Sie das Einfüllfach nach dem Entleerungszyklus entleeren, bevor Sie mit der Entkalkung fortfahren.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 30 Minuten nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEIß".

» **PHASE 1/2: ENTKALKEN (70 MIN)**

Wenn das Display <0,25 l LÖSUNG HINZUFÜGEN> anzeigt, leeren Sie bitte die Entkalkungslösung in das Einfüllfach. Für beste Ergebnisse beim Entkalken empfehlen wir, den Behälter mit einer Lösung bestehend aus 75 g des WPRO-Spezialprodukts und 250 ml Trinkwasser zu füllen. Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampfgarfunktion am Ofen erhalten bleibt. Für Bestellungen und Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Beko Europe trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen.



Nachdem die Entkalkungslösung in das Schubfach geleert wurde, drücken Sie ▷, um den Hauptentkalkungsvorgang zu starten. Sie müssen sich während der Entkalkungsphasen nicht vor dem Gerät aufhalten. Nachdem jede Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Feedback und das Display zeigt die Anweisungen zum Fortfahren mit der nächsten Phase.

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

» **PHASE 2/2: SPÜLEN (30 MIN.)**

Zum Entfernen von Entkalkungsrückständen aus dem Einfüllfach und dem Dampfkreislauf muss ein Spülzyklus durchgeführt werden. Wenn das Display <0,25 l WASSER HINZUFÜGEN> anzeigt, füllen Sie den Behälter mit 0,25 l Trinkwasser, dann drücken Sie ▷, um den Spülvorgang zu starten. Schalten Sie den Ofen nicht aus, bevor alle durch die Funktion geforderten Schritte abgeschlossen wurden.

Bitte beachten: Falls für das System erforderlich, könnte gefordert werden, das Einfüllfach zu entleeren und diesen Vorgang zu wiederholen.

Es wird empfohlen, den Garraum von möglichen Wasserrückständen zu trocknen, wenn der

Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist. Dann ist es möglich, alle Dampfgarfunktionen zu verwenden.

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

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

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

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

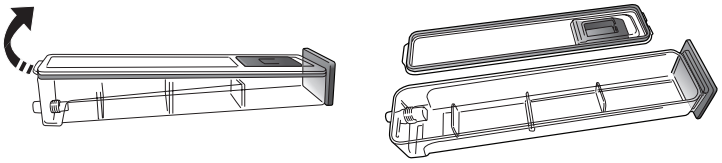
- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.
  Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
- Aktivieren Sie die „Dampfreinigung"-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.

PFLEGE DES WASSEREINFÜLLFACHS

Vorsicht: Das Wassereinfüllfach ist nicht spülmaschinenfest: Beschädigungsgefahr!
Am Ende jedes Garzyklus mit Dampf führt der Ofen automatisch nach etwa 30 Minuten einen Entleerungszyklus aus, der etwa eine Minute dauert. Dabei wird das gesamte Wasser im System in das Einfüllfach verlagert.
Hinweis: Vermeiden Sie es, das Wasser mehr als 2 Tage im System zu lassen.
Um das Wasser im Inneren vollständig zu entfernen oder die Innenflächen zu reinigen, können Sie das Wassereinfüllfach öffnen:



1. Drücken Sie die hintere Klappe nach oben, um die obere Abdeckung des Wassereinfüllfachs zu entfernen.

2. Nach der Reinigung können Sie das Einfüllfach schließen, indem Sie die beiden vorderen Klappen in die vorderen Öffnungen einsetzen und die Rückseite nach unten drücken.

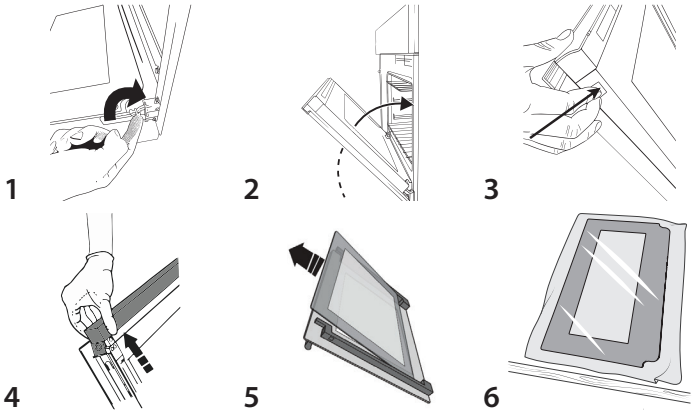
Verwenden Sie nur Wasser mit Raumtemperatur, wenn Sie das Wassereinfüllfach füllen. Heißes Wasser kann den Betrieb des Dampfsystems beeinträchtigen. Verwenden Sie nur Trinkwasser.

BOILER

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

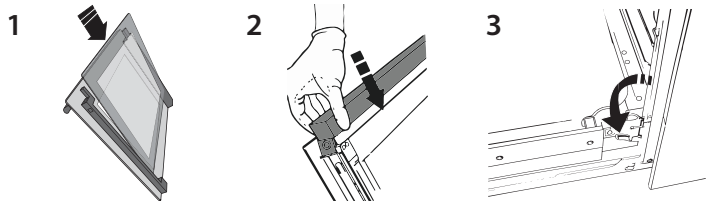
DAS INNENGLAS DER TÜR REINIGEN

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



ERNEUTES ANBRINGEN DES TÜRGLASES

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

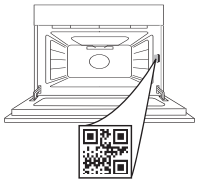


LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
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, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Softwarefehler.	Nehmen Sie mit unserem 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.	Die Sonde ist nicht richtig angeschlossen oder hat möglicherweise keinen richtigen Kontakt.	Überprüfen Sie zunächst die Sonde. 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. Das Wort DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO“ unter „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.
Das Produkt wird alle 10 Sekunden zurückgesetzt.	Störung im Ofen.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf.
Das Display des Ofens zeigt F8E8 an (oder Unmöglichkeit der Nutzung der Dampfgaren- Funktion aufgrund des Fehlers F8E8).	Übermäßige Verschmutzung des Wasser- und Dampfsystems.	Füllen Sie das Einfüllfach mit sauberem Wasser und lassen Sie dann die Reinigungs-/Entkalkungsfunktion laufen. Nach Beendigung des Vorgangs starten Sie den Entkalkungsvorgang mit der Ziellösung mit dem Entkalker erneut und führen den Vorgang noch einmal durch. Wenn der Fehler F8E8 weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



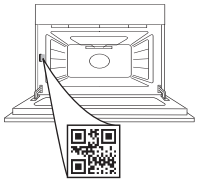
Bauknecht

400020023640

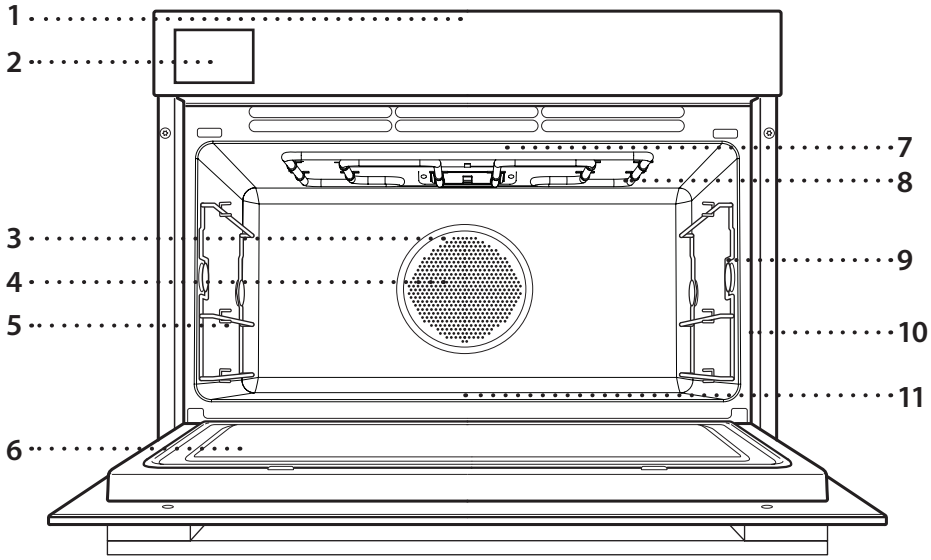
THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

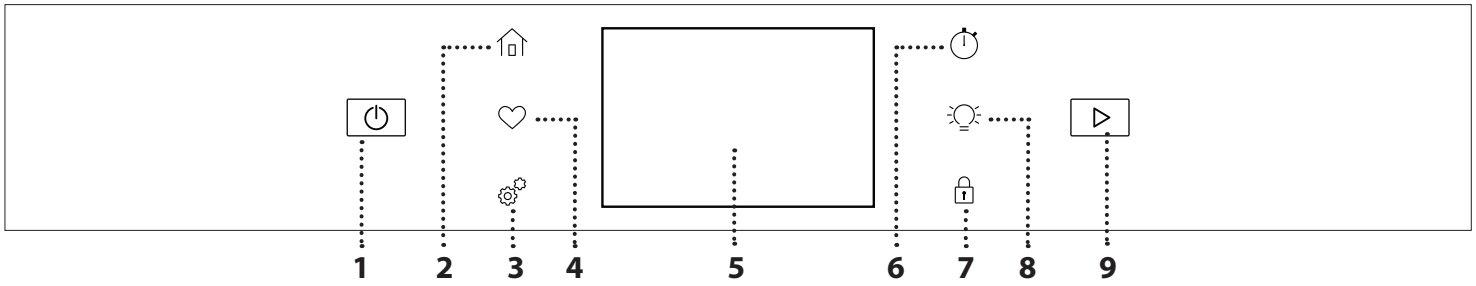


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION

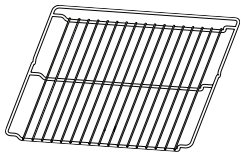


1. ON / OFF
For switching the oven on and off
2. HOME
For quick access to the main menu.
3. TOOLS
To choose from several options and also change the oven settings and preferences.
4. FAVORITES
For retrieving up the list of your favorite functions.
5. DISPLAY
6. TIMER
This function can be activated either 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 accidently.
8. LIGHT
To switch on or off the oven lamp and save energy.
9. START
For starting a function.

ACCESSORIES

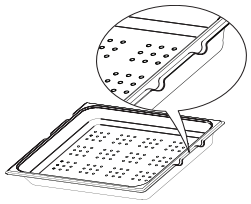
Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

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.

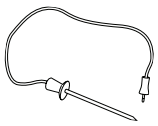


WIRE SHELF
The wire shelf is suitable for all cooking modes.
You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other oven-ware resistant to heat.

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



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



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

The number of accessories may vary depending on which model is purchased.
*Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

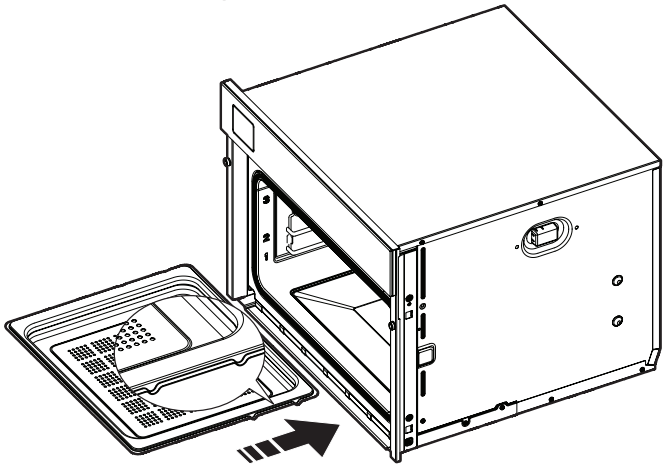
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

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

INSERTING THE STEAM TRAY

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

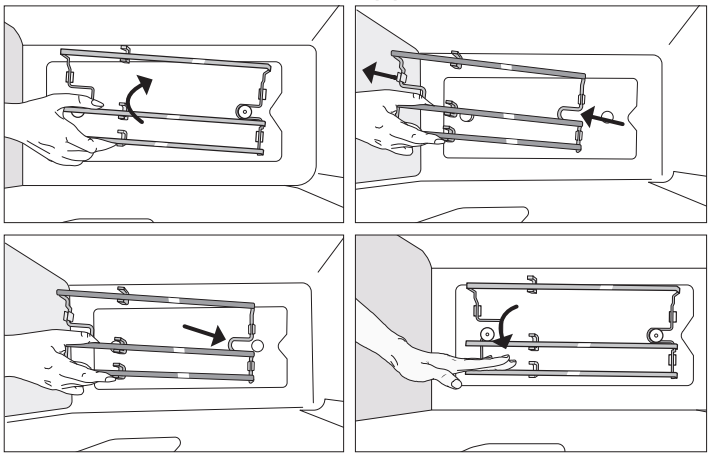


REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

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

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



FUNCTIONS

MANUAL MODES

FAST PREHEAT

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray

GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

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

TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

CONVENTIONAL

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

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

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

FORCED AIR

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

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

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

STEAM

PURE STEAM

For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food’s natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven.

Recommended accessories: Steam tray at level 2 and Baking tray at level 1

DRYING AFTER STEAM OPERATIONS

Cooking with steam generates a lot of humidity inside the oven. This is a completely normal phenomenon that does not compromise the correct functioning of the appliance. At the end of each cooking period we recommend to use Fast Dry cycle to help to remove the moisture from the oven (available from software update). Click on ••• to select this cycle.

Alternatively we suggest to:

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

STEAM + AIR

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

Recommended accessories: Baking tray / Wire rack

SOUS VIDE

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

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

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

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.

DISINFECTION
For disinfecting baby bottles or jars using steam. Insert the baking tray on level 1 and the steam tray on level 2, place the items on it, with sufficient space in between to allow steam to reach all parts.

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

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

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

COOK 3
For cooking different foods that require the same cooking temperature on three levels at the same time without mixing flavors and smells.
This function can be used to cook cookies, tarts, frozen pizzas and to prepare a complete meals. The oven does have to be preheated.

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

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

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

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.

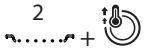
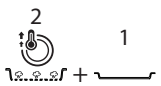
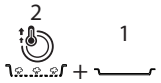
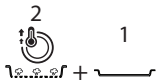
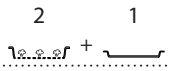
MENU 2
This cycle is designed to cook a complete fish or vegetarian meal and a dessert. The oven requires preheating.
Example of complete meal
Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare pesto lasagna or cannelloni according to 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.

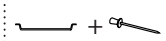
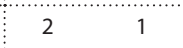
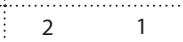
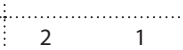
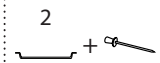
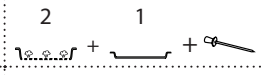
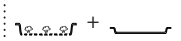
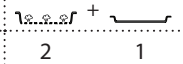
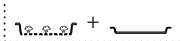
AUTO MODES

With these automatic functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness. Some automatic cycles give the possibility of previously setting a cooking level lower or higher than the default (see the Doneness paragraph in the Daily Use section).

AUTO MODE 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.

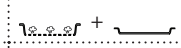
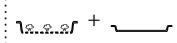
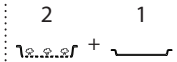
Category	Food	Weight/thickness/ portions/pieces	Note	Accessory
PASTA & CEREALS	Lasagna	600 g - 2.0 Kg	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning	
	Rice	100 - 500 g	Add water and rice into a heat proof container. Use one and half cups of water for each cup of rice. For good results is suggested not to open the door	
	Spelt	100 - 500 g	Add water and spelt into a heat proof container. Use one and half cups of water for each cup of spelt. For good results is suggested not to open the door	
	Barley	100 - 500 g	Add water and barley into a heat proof container. Use one and half cups of water for each cup of barley. For good results is suggested not to open the door	
	Dumpling	1 batch	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door	

MEAT	Roast Beef	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let it rest for at least 15 minutes before carving.	2 
	Burger Patties	1 - 3 cm	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	3 2
	Roast Beef - Slow cooking	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let it rest for at least 15 minutes before carving.	2
	Roast Pork	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	2
	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.	2
	Sausages & Wurstel	400 g - 1.5 kg	Distribute evenly on the wire shelf. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	2 1 
	Pork Ribs	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	2 1 
	Roast Chicken	800 g - 2,5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	2
	Poultry Fillet/ Breast	1 - 4 cm	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 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
FISH	Roasted Whole Fish	-	Brush with oil and season as you prefer.	2 
	Steamed Whole Fish	-	Season as you prefer, for good results is suggested not to open the door.	2 1 
	Roasted Fish Steak	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	2
	Fish Fillets	0.5 - 3 cm	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1 
	Fish Fillets [frozen]	0.5 - 3 cm	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1 
	Mussels	500 g - 2.0 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1
	Shrimps	500 g - 1.5 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1 
	Ocopus	-	Place in the center of steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 1

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

VEGETABLES	Roasted Potatoes	400 g - 1.5 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven.	2
	Stuffed Vegetables	600 g - 2,0 kg	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.	2
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	1
	Whole Potatoes	50 - 200 g	The weight refers to the single potato. To have uniform cooking in each potato, it is advisable to choose them all of similar size. Distribute the potatoes in their skins evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 + 1
	Potatoes Pieces	400 g - 1.0 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 + 1
	Roots Vegetables	200 g - 1.0 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 + 1
	Soft Vegetables	400 g - 1.0 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 + 1
	Fruit Pieces	400 g - 1.5 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 + 1
	Vegetables [frozen]	400 g - 1.5 kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggested not to open the door.	2 + 1
SALTY BAKERY	Bread Rolls	1 batch	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function.	2
	Sandwich Loaf	400 g - 1 Kg	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.	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 [frozen]	250 g - 1.2 kg	Take out from packaging and distribute evenly on the wire shelf.	2
	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 +

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

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

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.

Steam Recipes

Steam cooking method allow you to cook natural and healthy dishes, preserving the food's natural nutritional value. To get the best results from this function, follow the indications on the relative cooking table. Steam tray and baking tray are always neeed.

Steam + Air Recipes

Steam + Air cooking method, Combining the properties of steam with those of the forced air, allow you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To get the best results from this function, follow the indications on the relative cooking table.

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 accidently.

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

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 ← .

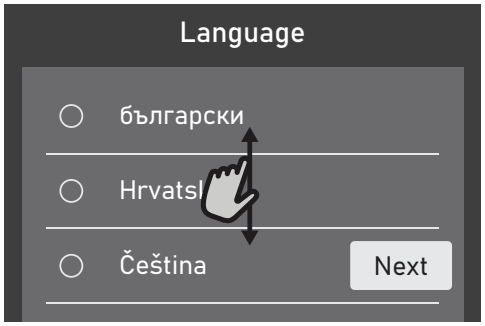
FIRST TIME USE

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 lately by opening the settings menu.

2. SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually.

- 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.
- Tap "SET" to confirm.

After a long power loss, you need to set the time and date again.

3. SET THE POWER CONSUMPTION

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

- Tap the value on the right to select the power.
- Tap "OKAY" to complete initial setup.

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

In order to allow the oven to work efficiently, and to guarantee that it regularly prompts the user to perform Descale cycle when needed, it is important to set the correct water hardness level. To set it, switch on the oven by pressing ⏻, press ⚙. Open the Preferences and select "WATER HARDNESS". Tap "SET" to confirm. Select the correct level for the water of your area, based on the following table:

WATER HARDNESS LEVELS TABLE

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

Tap "SET" to confirm.

For Water Hardness level, "Hard" is preset.

5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, using the "Fast Preheat" function. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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.

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.

The i icon in the upper right corner of the display gives you more informations about the selected function.

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.
- You can select the duration by scrolling the numbers, or pressing ▦ you can tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap Set 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.

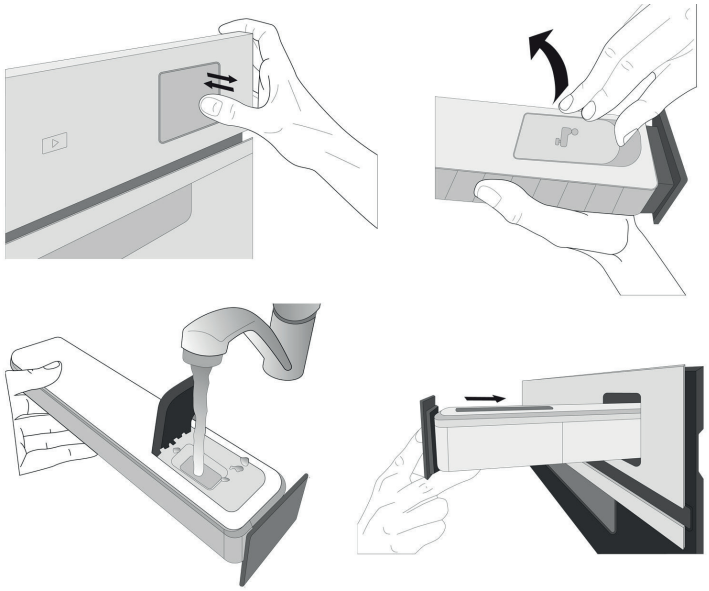
Functions are displayed by food categories in the "Auto Modes" menu (see relative tables).

- 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.

COOKING WITH STEAM

By selecting the "Pure Steam" or "Steam + Air" inside the Manual Functions or one of the several Auto Modes dedicated recipes, it is possible to cook any kind of food, thanks to the use of the steam. Steam spreads more quickly and more evenly through food compared to just the hot air typical of Conventional Functions: this reduces cooking times, locking in food's precious nutrients and ensuring you obtain excellent, truly delicious results with all your recipes. Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed. To proceed with steam cooking, it will be necessary to provide water to the boiler located inside the oven using the extractable drawer on the control panel.

When requested on the display with "FILL THE DRAWER" indications, extract the drawer, open drawer's lid and fill it with drinking water until the level requested on the display. Close the drawer by pushing it carefully towards the panel until completely closed. After the drawer insertion, press START to proceed with the cooking cycle. The drawer must always remain closed, except for water filling.



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

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 your require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

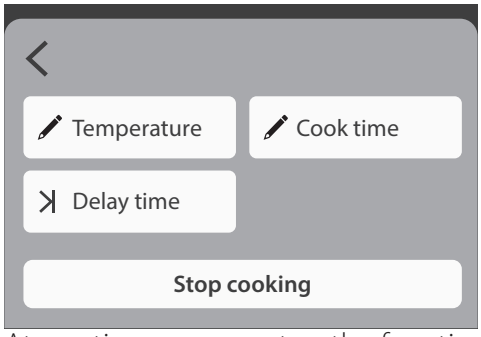
- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap "SKIP DELAY".

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.

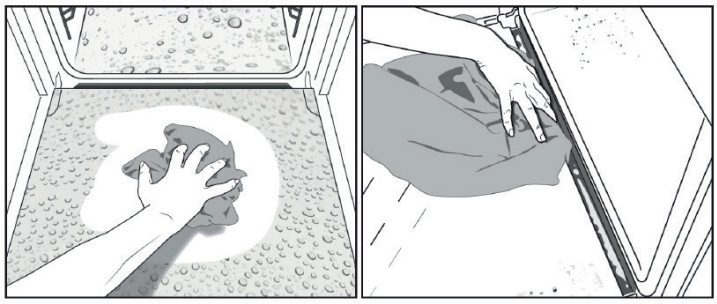
8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, once cooking has finished 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.

Please note: At the end of a steam cycle, open the door carefully in order to avoid water leakage.

WHEN THE APPLIANCE HAS COOLED DOWN:



1. Wipe the inner glass door and the condensation trim with a cloth or a sponge.
2. Wipe the cavity surfaces paying particular attention not to leave water deposits.

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.

STEAM 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 the food out.

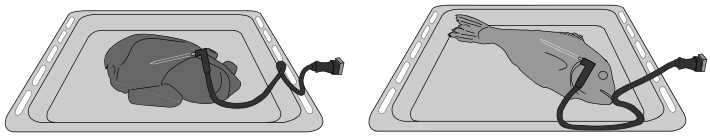
USING THE FOOD PROBE

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.

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.



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.

DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the steam system in the best condition. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display. The duration of the full function may take up to 120 minutes and cannot be stopped. Descale can be started anytime by the user from the Cleaning Menu.
The display will show you when it is time to run a Descale cycle (see the table below).

DESCALE MESSAGE	MEANING
<DESCALE RECOMMENDED> It appears after around 15 hours of steam cycles*	It is recommended to run a Descale cycle.
<DESCALE NEEDED> It appears after around 20 hours of steam cycles*	Descale is mandatory. It is not possible to run a Steam cycle until a Descale cycle will be carried out.

*considering the default value (4 - Hard) of water hardness level. The number of hours of steam cycles that must pass before the Descale messages are shown depends on the water hardness level set on the appliance.

The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the internal steam circuit.
Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if

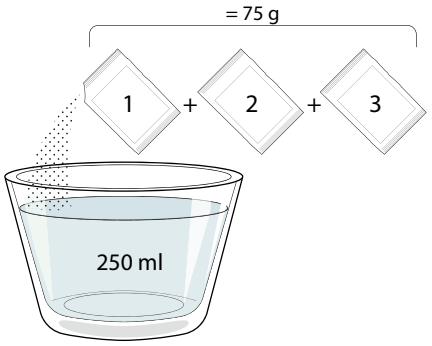
needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descale Phase.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT".

» **PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)**

When display will show <ADD 0.25 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. For best results in descaling, we recommend filling the tank with a solution composed of 75 g of the specific WPRO product and 250 ml of drinking water. WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. For orders and information contact the after sales service.

Beko Europe will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press ▷ to start the main descaling process. The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

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

» **PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)**

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

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

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

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

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

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

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

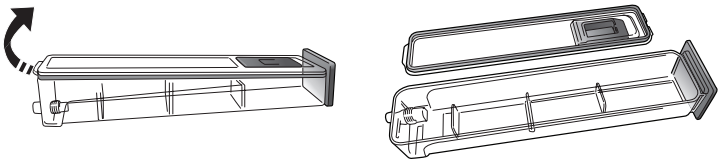
- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with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

WATER DRAWER MAINTENANCE

Caution: The water drawer is not suitable for dishwasher use: risk of damage!
At the end of each cooking cycle with steam, after about 30 min the oven automatically performs a drain cycle lasting about one minute, thus transferring all the water in the system to the extractable drawer.
Note: Avoid to leave the water in the system more than 2 days.
In order to completely remove the water inside or clean the internal surfaces, you can open the water drawer:



1. Push towards the top the back flap to remove the water drawer top cover.

2. Once the cleaning is done, you can close the drawer by inserting the two front flaps inside the front openings and pushing down the back side.

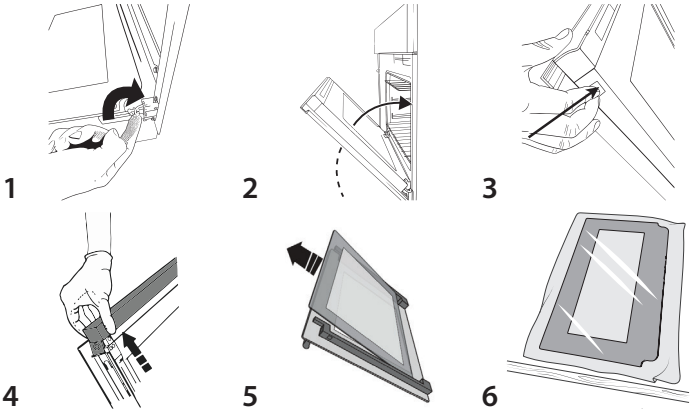
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

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

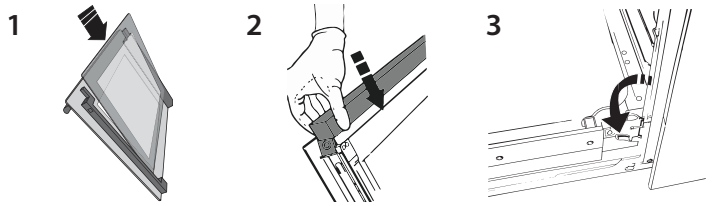
CLEAN THE INTERNAL GLASS OF THE DOOR

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



HOW TO REPOSITION THE DOOR GLASS

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

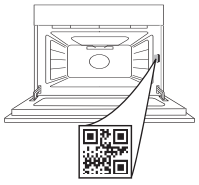


TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not switching on.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Software fault.	Contact our 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 the 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. The word DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The product resets every 10 seconds.	Oven failure.	Contact the Call Center.
The oven display shows F8E8 (or inability to use the Steam function because of failure F8E8)	Excessive pollution of the water and steam system.	Fill the drawer with clean water and then run the cleaning/descale function. After the process is completed, restart the descaling process using the target solution with the descaler and then carry out the process again. If error F8E8 still appears, contact the nearest service center.

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

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



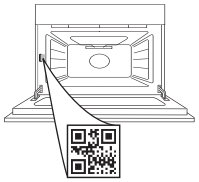
Bauknecht

400020023640

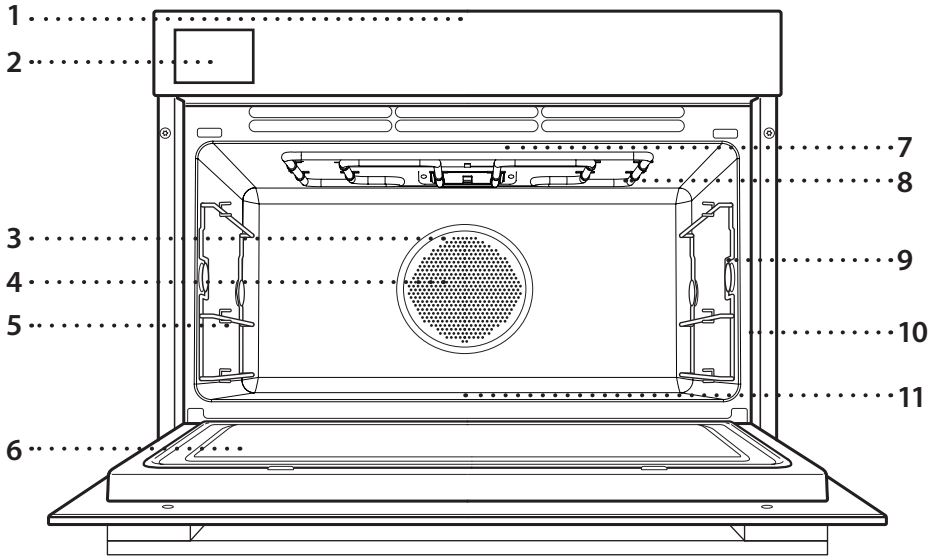
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.register10.eu**

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

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

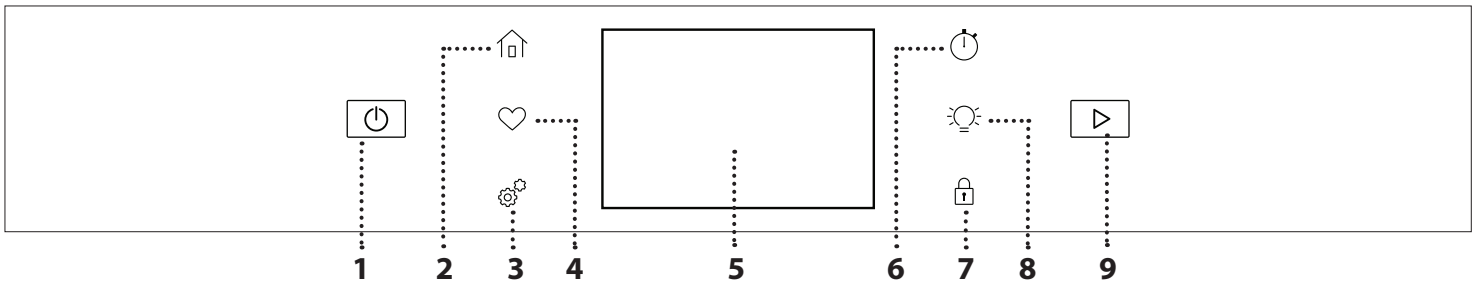


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



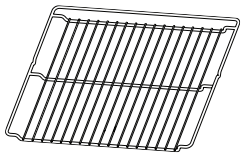
1. ON/OFF
Pour allumer ou éteindre le four
2. ACCUEIL
Pour accéder rapidement au menu principal.
3. OUTILS
Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.
4. FAVORIS
Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.
5. ÉCRAN

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

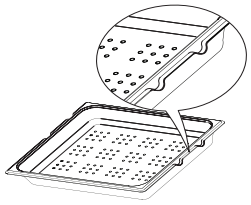
Avant l'achat d'autres accessoires qui sont disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont résistants à la chaleur et adaptés pour la vapeur.

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

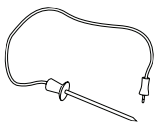


GRILLE MÉTALLIQUE
La grille métallique est adaptée pour tous les modes de cuisson.
Vous pouvez placer la nourriture directement sur la grille métallique ou l'utiliser comme support pour les plaques de cuisson et plats ou autres ustensiles allant au four, résistant à la chaleur.

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



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



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

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.

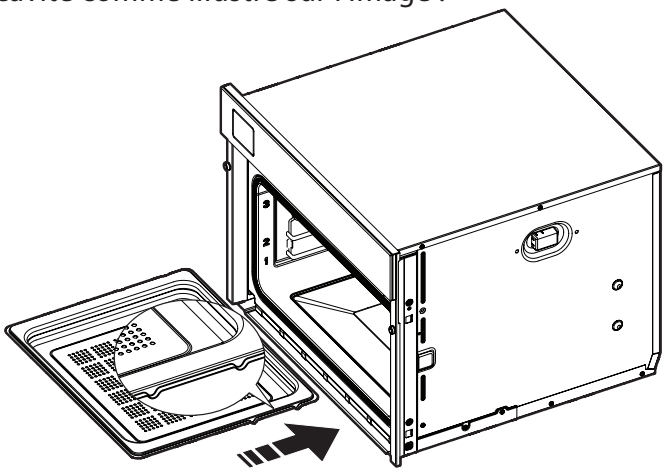
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

INSERTION DU PLATEAU À VAPEUR

Le plateau à vapeur doit être inséré avec les embosses latérales de référence vers l'arrière de la cavité comme illustré sur l'image :

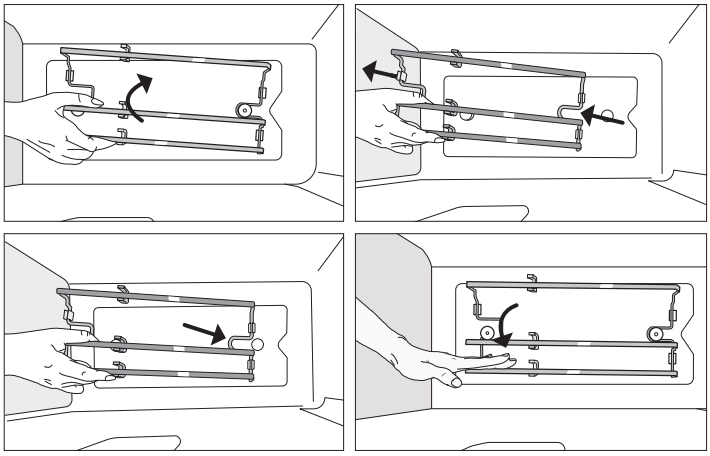


DÉPOSE ET REPOSE DES SUPPORTS DE GRILLE

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

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

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



FONCTIONS

MODES MANUELS

PRÉCHAUF. RAPIDE

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

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite

GRIL

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

Accessoires recommandés : grille

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

TURBO GRIL

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

Accessoires recommandés : grille

CONVECTION NATURELLE

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

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

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

CHALEUR PULSÉE

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

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

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

VAPEUR

100% VAPEUR

Pour la cuisson de plats naturels et sains en utilisant la vapeur pour préserver les valeurs nutritives naturelles des aliments. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir. À moins d'indication contraire, enlevez l'emballage et les pellicules de protection avant de placer les aliments dans le four.

Accessoires recommandés : Lèchefrite vapeur au niveau 2 et lèchefrite au niveau 1

LE SÉCHAGE APRÈS LES OPÉRATIONS À LA VAPEUR

La cuisson à la vapeur génère beaucoup d'humidité à l'intérieur du four. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal qui ne compromet pas le bon fonctionnement de l'appareil. À la fin de chaque période de cuisson, il est recommandé d'utiliser le cycle de séchage rapide pour aider à éliminer l'humidité du four (disponible à partir d'une mise à jour du logiciel). Cliquez sur pour sélectionner ce cycle.

Nous suggérons également de :

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

VAPEUR + CHALEUR PULSEE

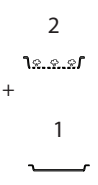
En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir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

Accessoires recommandés : Lèchefrite / Grille métallique

SOUS VIDE

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

Consultez le tableau de cuisson sous vide pour utiliser correctement la fonction.

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

S 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.

DÉSINFECTION

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

DÉCONGÉLATION

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

RÉCHAUFFAGE

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

PROGRAMME ECO

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

COOK 3

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur trois niveaux en même temps sans mélanger les arômes et les odeurs. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas surgelées congelées et pour préparer un repas complet. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

BISCUITS

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

TARTE

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

PIZZA (SURGELÉE)

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

MENU 1

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

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

Exemple de repas complet

Préparez une tarte aux fruits selon vos préférences dans un moule rond à placer sur la grille métallique

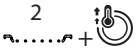
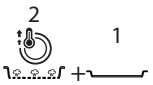
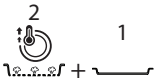
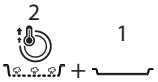
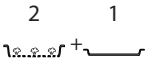
au niveau 3. Préparer des lasagnes au pesto ou des cannelloni selon vos préférences (1,5 - 2 kg) dans un plat métallique ou en pyrex à placer sur la grille métallique au niveau deux. Préparer des filets de poisson en papillote (700 - 900 g) avec des légumes en tranches (600 - 900 g) directement dans la lèchefrite à placer au niveau 1. Après le préchauffage, 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.

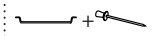
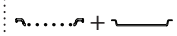
MODES AUTO

Avec ces fonctions automatiques, sélectionnez simplement le type et le poids, ou la quantité d'aliments, pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table 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. Certains cycles automatiques offrent la possibilité de régler préalablement un niveau de cuisson inférieur ou supérieur au niveau par défaut (voir le paragraphe Cuisson dans la section Utilisation quotidienne).

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.

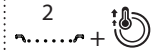
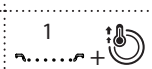
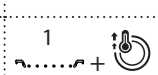
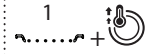
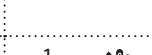
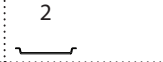
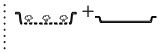
Catégorie	Aliments	Poids/épaisseur/ portions/mor-ceaux	Recommandations	Accessoire
PÂTES ET CÉRÉALES	Lasagnes	600 g - 2,0 Kg	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait	
	Riz	100 - 500 g	Ajouter l'eau et le riz dans un récipient résistant à la chaleur. Utilisez une tasse et demi d'eau pour chaque tasse de riz. Pour obtenir de bons résultats, il est sug-géré de ne pas ouvrir la porte	
	Épeautre	100 - 500 g	Ajouter de l'eau et l'épeautre dans un récipient résistant à la chaleur. Utilisez une tasse et demi d'eau pour chaque tasse d'épeautre. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	
	Orge	100 - 500 g	Ajouter l'eau et l'orge dans un récipient résistant à la chaleur. Utilisez une tasse et demi d'eau pour chaque tasse d'orge. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	
	Boulette	1 fournée	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	

VIANDE	Rôti de bœuf	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	2 
	Pains pour hamburgers	1 - 3 cm	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Utilisez la grille métallique au niveau 2 et la plaque de cuisson avec une tasse d'eau au niveau 1 pour recueillir les exsudats des aliments. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	3 2 
	Rosbif - Cuisson lente	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	2
	Rôti de porc	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	2
	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.	2
	Saucisses et Würstel	400 g - 1,5 kg	Répartissez uniformément sur la grille métallique. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Utilisez la grille métallique au niveau 2 et la plaque de cuisson avec une tasse d'eau au niveau 1 pour recueillir les exsudats des aliments.	2 1
	Côtes de porc	400 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément sur la grille métallique. Utilisez la grille métallique au niveau 2 et la plaque de cuisson avec une tasse d'eau au niveau 1 pour recueillir les exsudats des aliments.	2 1
	Poulet rôti	800 g - 2,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut.	2
	Filet/Blanc de volaille	1 - 4 cm	Répartissez uniformément dans le panier vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 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

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plat de cuisson résistant à la chaleur sur la grille métallique	Lèchefrite/ Plaque de cuisson	Récipient résistant à la chaleur	Sonde de cuisson	Lèchefrite vapeur

POISSON	Poisson entier rôti	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	2 +
	Poisson entier cuit à la vapeur	-	Assaisonnez selon vos goûts, pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 + +
	Darne de poisson rôtie	200 - 800 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	2
	Filets de poisson	0,5 - 3 cm	Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 +
	Filets de poisson [congelés]	0,5 - 3 cm	Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 +
	Moules	500 g - 2,0 kg	Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 +
	Crevettes	500 g - 1,5 kg	Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 +
	Poulpe	-	Placez au centre du panier vapeur, pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 +
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	400 g - 1,5 kg	Coupez en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four.	2
	Légumes farcis	600 g - 2,0 kg	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts.	2
	Gratin de pommes de terre	400 g - 1,5 kg	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage.	1
	Pommes de terre entières	50 - 200 g	Le poids se réfère à une seule pomme de terre. Pour obtenir une cuisson uniforme dans chaque pomme de terre, il est conseillé de les choisir de taille similaire. Répartissez uniformément les pommes de terre non épluchées dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 +
	Pommes de terre en morceaux	400 g - 1,0 kg	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 +
	Légumes-racines	200 g - 1,0 kg	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 +
	Légumes tendres	400 g - 1,0 kg	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 +
	Fruits en morceaux	400 g - 1,5 kg	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 +
	Légumes [surgelés]	400 g - 1,5 kg	Répartissez uniformément dans le panier vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	2 1 +

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plat de cuisson résistant à la chaleur sur la grille métallique	Lèchefrite/ Plaque de cuisson	Récipient résistant à la chaleur	Sonde de cuisson	Lèchefrite vapeur

BOULANGERIE SALÉE	Petits pains	1 fournée	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four.	
	Pain de mie	400 g - 1 kg	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four.	
	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 un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez la garniture que vous préférez.	
	Pizza [surgelée]	250 g - 1,2 kg	Retirez de l'emballage et répartissez uniformément sur la grille métallique.	
	Gâteau salé	800 g - 1,5 kg	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez la pâte avec une fourchette, remplissez la pâte selon votre recette préférée.	
PÂTISSERIE	Génoise	400 g - 1,2 kg	Préparez une pâte à génoise dégraissée. Versez dans un moule chemisé et graissé.	
	Gâteau marbré	400 g - 1,2 kg	Préparez un mélange à gâteau marbré selon votre recette préférée. Versez dans un moule chemisé et graissé.	
	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.	
	Biscuits	1 fournée	Préparez les biscuits comme vous le souhaitez et laissez-les refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite.	
	Brownies	800 g - 1,5 kg	Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson.	
	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.	
	Tarte aux pommes	800 g - 1,5 kg	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle. Enroulez les rebuts de pâtes pour faire un couvercle, scellez les bords et badigeonnez d'œuf.	
DESSERTS	Pommes au four	1 fournée	Évidez et remplissez de pâte d'amandes ou de cannelle, de sucre et de beurre.	
	Flan au caramel	1 fournée	Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	
ŒUFS	Œufs de poule	50 - 80 g	Le poids se réfère à un seul œuf. Pour obtenir une cuisson uniforme dans chaque œuf, il est conseillé de les choisir de taille similaire. Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte. Si les œufs vont être mangés froid, rincez-les immédiatement à l'eau froide.	
	Œufs de caille	1 fournée	Répartissez uniformément dans la lèchefrite vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte. Si les œufs vont être mangés froid, rincez-les immédiatement à l'eau froide.	

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 à la vapeur

La méthode de cuisson à la vapeur permet de cuisiner des plats naturels et sains, en préservant la valeur nutritionnelle naturelle des aliments. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondant. Un bac à vapeur et une plaque de cuisson sont toujours nécessaires.

Recettes Vapeur + chaleur pulsée

Méthode de cuisson Chaleur pulsée + Vapeur, En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondant.

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.

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 ← .

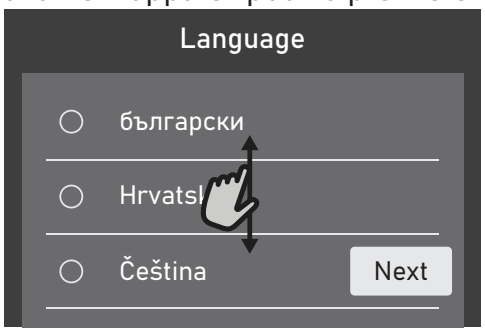
PREMIÈRE UTILISATION

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

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement. Autrement, vous aurez besoin de les régler manuellement.

- 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. RÉGLER LE NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

Afin de permettre au four de fonctionner efficacement et de garantir qu'il invite régulièrement l'utilisateur à effectuer le cycle de Détartrage lorsque cela est nécessaire, il est important de régler le niveau de dureté de l'eau. Pour le régler, allumez le four en appuyant sur ⏻, appuyez sur ⚙. Ouvrez les préférences et sélectionnez « DURETÉ DE L'EAU ». Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer. Sélectionnez le niveau approprié pour l'eau de votre région, en vous basant sur le tableau suivant :

TABLEAU DE NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

Niveau		°dH degrés allemands	°fH degrés français	°Clark degrés anglais
1	Très douce	0-6	0-10	0-7
2	Douce	7-11	11-20	8-14
3	moyen	12-16	21-29	15-20
4	Dure	17-34	30-60	21-42
5	Très dure	35-50	61-90	43-62

Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

5. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. 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.

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.

L'icône i dans le coin supérieur droit de l'écran vous donne plus d'informations sur la fonction sélectionnée.

PUISSANCE / 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 START.
- Vous pouvez sélectionner la durée en faisant défiler les chiffres ou en appuyant sur ▦. Vous pouvez effleurer les chiffres correspondants pour régler le temps de cuisson souhaité.
- Appuyez sur Réglage 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 sélectionnées 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.

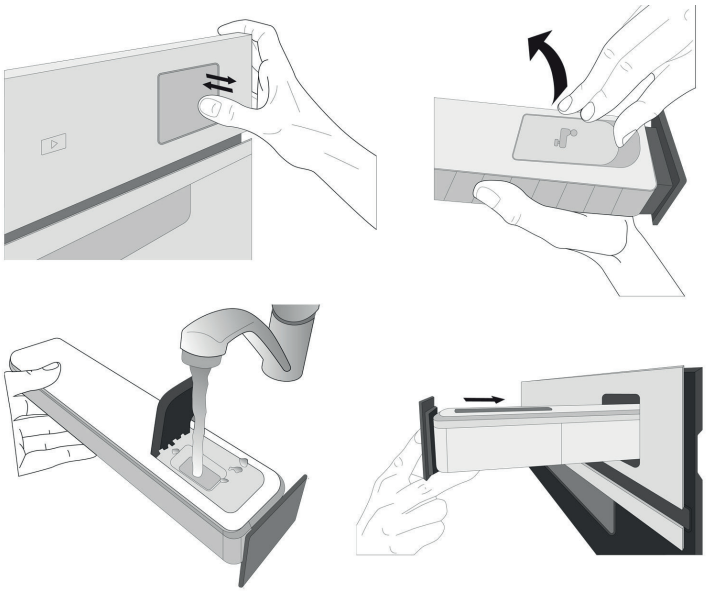
Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le menu « Modes Auto » (voir tableaux correspondants).

- 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.

CUISSON VAPEUR

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

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



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

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 Réglage pour démarrer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermer 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.

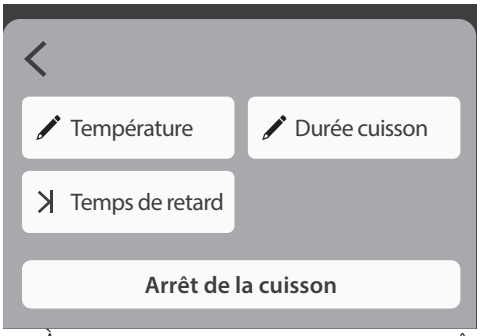
- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur « IGNORER TEMPS DIFFÉRÉ ».

5. DÉMARRER LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉBUT » 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 ⏻.

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 permettre 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.

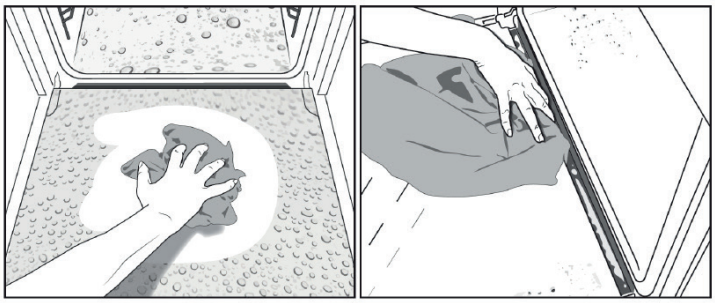
8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez prolonger la durée de cuisson ou enregistrer la fonction en favoris.

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

Veuillez noter : À la fin d'un cycle de vapeur, ouvrez la porte avec précaution pour éviter toute fuite d'eau.

LORSQUE L'APPAREIL A REFROIDI :



1. Essuyez le verre de la porte intérieure et la garniture de condensation avec un chiffon ou une éponge.
2. Essuyez les surfaces de la cavité en faisant particulièrement attention à ne pas laisser des dépôts d'eau.

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.

NETTOYAGE À LA VAPEUR

L'action de la vapeur d'eau, libérées durant le cycle de nettoyage spécial en utilisant une température basse, aide à enlever les saletés. 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 sortez les aliments.

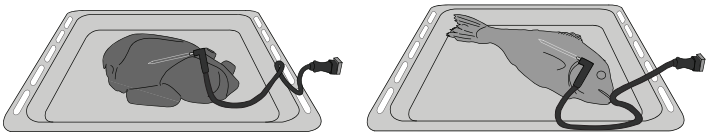
UTILISATION DE LA SONDE AUTOPORTANTE

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.

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.



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.

DÉTARTRER

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran. La durée de la fonction complète peut aller jusqu'à 120 minutes et ne peut être interrompue. Le détartrage peut être déclenché à tout moment par l'utilisateur à partir du Menu de Nettoyage.
L'écran vous indique quand il est temps d'effectuer un cycle de détartrage (voir le tableau ci-dessous).

MESSAGE DE DÉTARTRAGE	SIGNIFICATION
<DÉTARTRAGE RECOMMANDÉ> Ce message apparaît après environ 15 heures de cycle vapeur *	Il est recommandé d'effectuer un cycle de Détartrage.
<DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE> Ce message apparaît après environ 20 heures de cycle vapeur *	Le détartrage est obligatoire. Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'aura pas été réalisé.

*en considérant la valeur par défaut (4 - Hard) du niveau de dureté de l'eau. Le nombre d'heures de cycles de vapeur qui doivent s'écouler avant que les messages de Détartrage ne s'affichent dépend du niveau de dureté de l'eau réglé sur l'appareil.

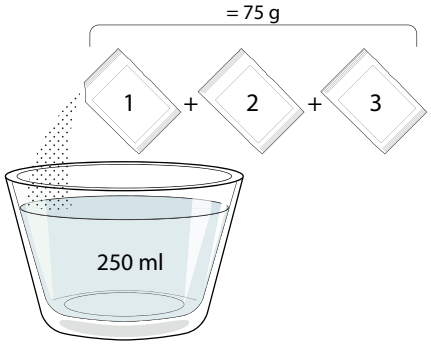
La procédure de détartrage peut également être effectuée lorsque l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du circuit de vapeur interne.
Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible d'effectuer cette activité avant que 30 minutes ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche le message suivant : « L'EAU EST CHAUDE ».

» **PHASE 1/2 : DÉTARTRAGE (70 MIN)**

Lorsque l'écran affiche <AJOUTER 0,25 L de solution>, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Pour obtenir les meilleurs résultats de détartrage, nous recommandons de remplir le réservoir avec une solution composée de 75 g du produit WPRO spécifique et de 250 ml d'eau potable. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. pour toute commande et information, contacter le service après-vente.

Beko Europe ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur ▷ pour lancer la procédure principale de détartrage. Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

Une fois que la phase de détartrage a été achevée, le réservoir doit être vidangé: la solution de détartrage utilisée au cours de cette phase sera renvoyée dans le réservoir d'eau amovible.

» **PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 MIN.)**

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur des résidus de détartrage, il faut effectuer un cycle de rinçage. Lorsque l'écran affiche <ADD 0.25 L OF WATER> (Ajouter 0,25 l d'eau), remplissez le réservoir avec 0,25 L d'eau potable, puis appuyez sur ▷ pour lancer le rinçage. N'éteignez pas le four jusqu'à ce que toutes les étapes requises par la fonction aient été achevées.

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

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

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

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

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

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

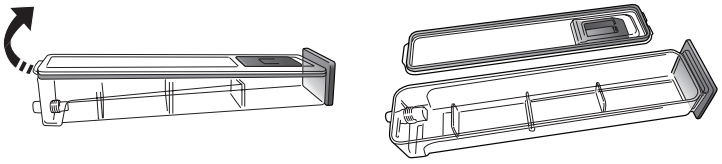
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.
  Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez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

ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

Mise en garde : Le tiroir d'eau ne passe pas au lave-vaisselle : risque de dommages !
À la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur, après environ 30 minutes, le four effectue automatiquement un cycle de vidange d'environ une minute, transférant ainsi toute l'eau contenue dans le système vers le réservoir d'eau amovible.
Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.
Pour éliminer complètement l'eau à l'intérieur ou nettoyer les surfaces internes, vous pouvez ouvrir le tiroir d'eau :



1. Pousser vers le haut le rabat arrière pour retirer le couvercle supérieur du tiroir d'eau.

2. Une fois le nettoyage terminé, vous pouvez fermer le tiroir en insérant les deux rabats avant dans les ouvertures avant et en poussant vers le bas le côté arrière.

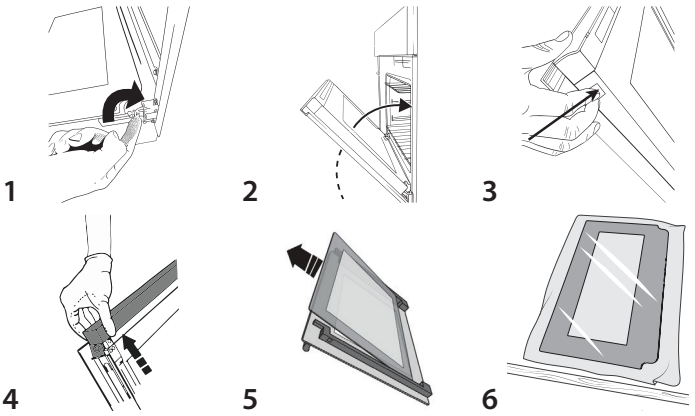
N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir d'eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU

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

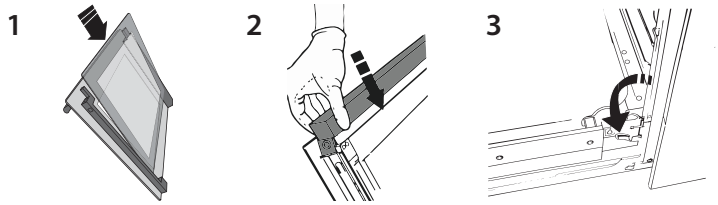
NETTOYAGE DE LA VITRE INTÉRIEURE DE LA PORTE

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



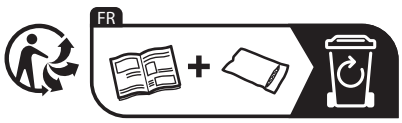
COMMENT REPOSITIONNER LA VITRE DE LA PORTE

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



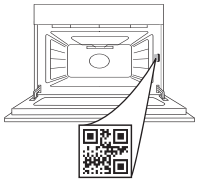
DÉPANNAGE

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. Le mot DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
Le produit se réinitialise toutes les 10 secondes.	Défaillance du four.	Contactez le centre d'appel.
L'écran du four affiche F8E8 (ou l'impossibilité d'utiliser la fonction Vapeur en raison d'une défaillance F8E8)	Pollution excessive du réseau d'eau et de vapeur.	Remplissez le tiroir avec de l'eau propre, puis lancez la fonction de nettoyage/détartrage. Une fois l'opération terminée, relancez le processus de détartrage en utilisant la solution cible avec le détartrant, puis recommencez l'opération. Si l'erreur F8E8 persiste, contactez le centre de service le plus proche.



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

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



Bauknecht

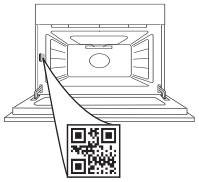
400020023640

DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

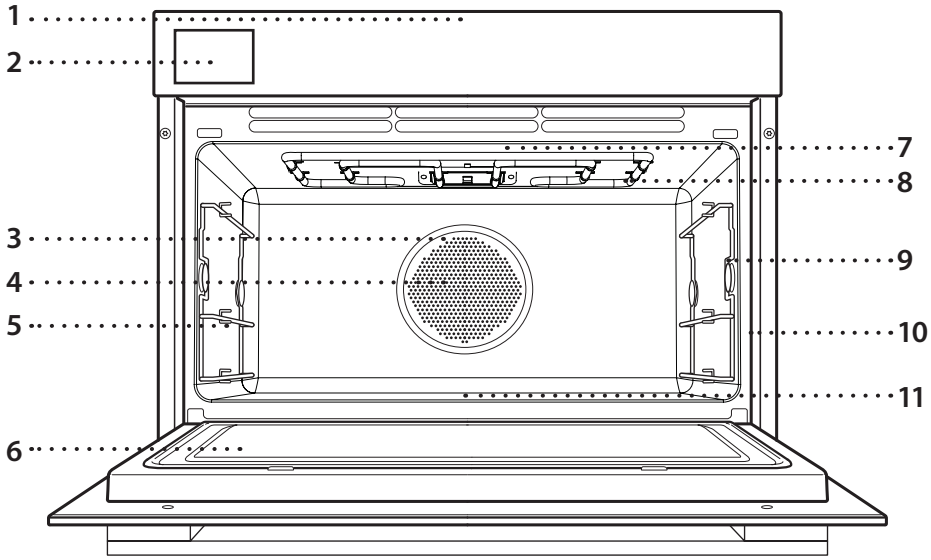
Voor verdere assistentie kunt u uw product registeren op **www.register10.eu**

Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT OM MEER INFORMATIE TE VERKRIJGEN

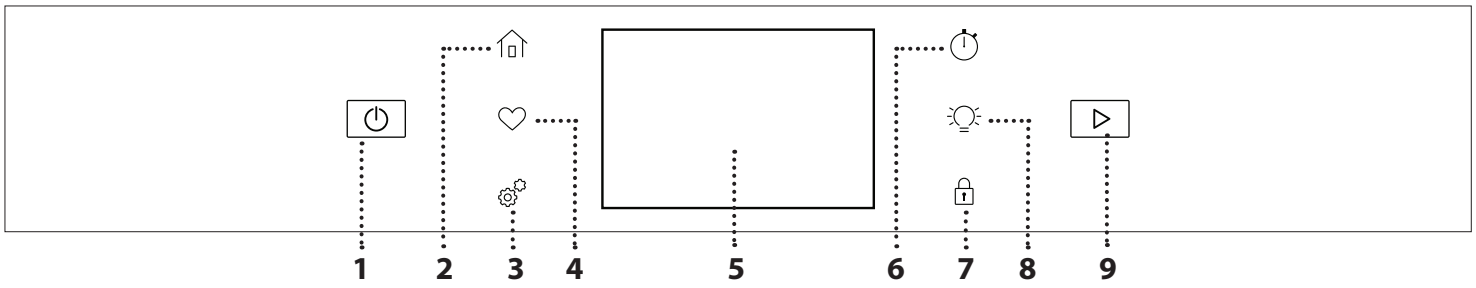


PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Uittrekbare lade
3. Ventilator
4. Rond verwarmingselement (niet zichtbaar)
5. Plankgeleiders
6. Deur
7. Lamp
8. Grill
9. Punt voor inbrengen van gaarthermometer
10. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
11. 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.

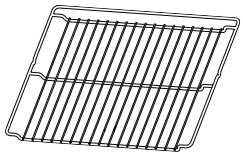
8. LICHT
Om het ovenlampje in of uit te schakelen en energie te besparen.

9. START
Om een functie te starten.

ACCESSOIRES

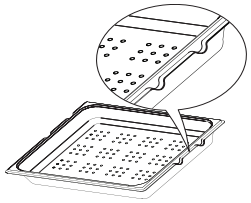
Alvorens andere accessoires te kopen die op de markt beschikbaar zijn controleert u of ze hittebestendig en geschikt om te stomen zijn.

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

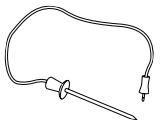


ROOSTER
Het rooster is geschikt voor alle kookstanden.
Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en -schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen.

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



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



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

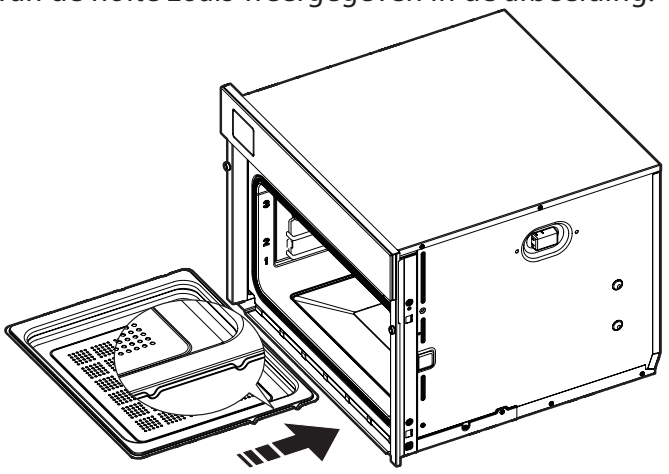
Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model..
*Bij de Consumentenservice kunt u andere accessoires apart aanschaffen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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

DE STOOMBAK PLAATSEN

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

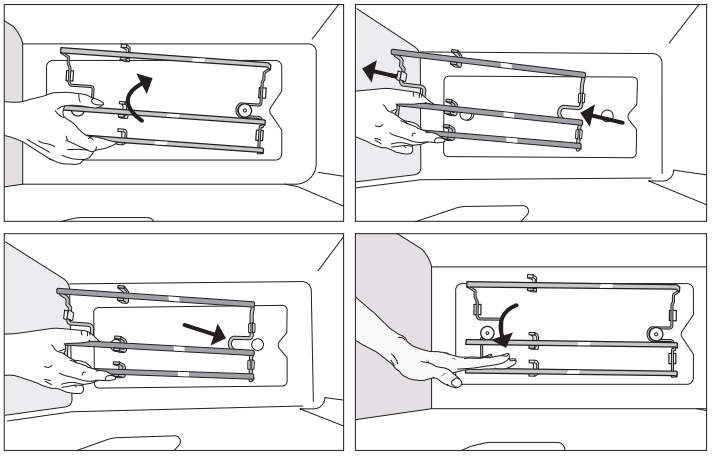


DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

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

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



FUNCTIES

HANDMATIGE MODI

SNEL VOOR- VERWARMEN

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

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat

GRILL

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

Aanbevolen accessoires: rooster

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Toast	Hoog	5 - 6

TURBO GRILL

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

Aanbevolen accessoires: rooster

CONVENTIONEEL

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

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.

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

TURBOHETELUCHT

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

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.

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

STOOM

PUUR STOOM

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

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

DROGEN NA STOOMOPERATIES

Koken met stoom genereert veel vocht in de oven. Dit is een volkomen normaal verschijnsel dat de goede werking van het apparaat niet aantast. Aan het einde van elke kookperiode raden we aan om de sneldroogcyclus te gebruiken om het vocht uit de oven te verwijderen (beschikbaar via software-update). Klik op ••• om deze cyclus te selecteren.

Als alternatief stellen we voor:

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

STOOM + LUCHT

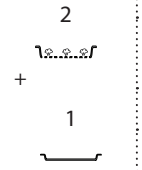
Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebruind zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te bekomen raden we aan om een HOOG stoomniveau te selecteren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

Aanbevolen accessoires: Bakplaat / rooster

SOUS VIDE

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

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

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

S SPECIALE FUNCTIES

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.

ONTSMETTING

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

BEZIG MET ONTDOOIEN

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

OPWARMEN

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

ECO-CYCLUS

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

COOK 3

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op drie verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben, zonder smaken en geuren te mengen.
Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, taarten, diepvriespizza's en een volledige maaltijd te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

KOEKJES

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

TAART

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

PIZZA (BEVROREN)

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

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.

MENU 2

Deze cyclus is ontworpen om een volledige vis- of vegetarische maaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.
Voorbeeld van een complete maaltijd
Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid een pestolasagne of cannelloni naar wens (1,5 - 2 kg) in

een metalen of pyrex plaat die op het rooster op niveau twee wordt geplaatst. Bereid visfilets in folie (700 - 900 g) met gesneden groenten (600 - 900 g) direct 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.

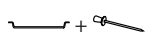
AUTOMATISCHE MODI

Met deze automatische functies kunt u simpelweg het type en gewicht of de hoeveelheid voedsel selecteren voor het verkrijgen van de beste resultaten. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en ze blijven veranderen wanneer de bereiding vordert. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel. Vanwege de variatie in voedsel wordt de bereidingstijd vastgesteld op een gemiddelde waarde. We raden altijd aan om de interne gaarheid van voedsel te controleren en in dat geval de bereidingstijd te verlengen om de juiste gaarheid te bereiken. Sommige automatische cycli bieden de mogelijkheid om vooraf een bereidingsniveau in te stellen dat lager of hoger is dan de standaardwaarde (zie de paragraaf Gaarheid in het hoofdstuk Dagelijks gebruik).

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODUS

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

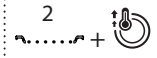
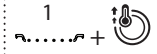
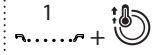
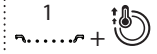
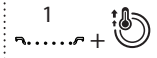
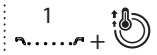
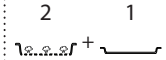
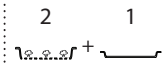
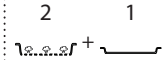
Categorie	Gerecht	Gewicht/dikte/ porties/stuks	Waarschuwing	Accessoire
PASTA & GRANEN	Lasagne	600 g - 2,0 Kg	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen	2 +
	Rijst	100 - 500 g	Doe water en rijst in een hittebestendige bak. Gebruik anderhalf kopje water voor elke kop rijst. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen	2 1 +
	Spelt	100 - 500 g	Doe water en spelt in een hittebestendige bak. Gebruik anderhalf kopje water voor elke kop spelt. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen	2 1 +
	Gerst	100 - 500 g	Doe water en gerst in een hittebestendige bak. Gebruik anderhalf kopje water voor elke kop gerst. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen	2 1 +
	Knoedel	1 baksel	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen	2 1 +

VLEES	Rosbief	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	2 
	Burgerpasteitjes	1 - 3 cm	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Gebruik een rooster op niveau 2 en een bakplaat met een kopje water op niveau 1 om etensresten op te vangen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	3 2
	Rosbief- Langzame garing	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	2
	Gebraden varkensvlees	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	2
	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.	2
	Worsten & Saucijzen	400 g - 1,5 kg	Verdeel gelijkmatig op het rooster. Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen. Gebruik een rooster op niveau 2 en een bakplaat met een kopje water op niveau 1 om etensresten op te vangen.	2 1
	Varkensribben	400 g - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig op het rooster. Gebruik een rooster op niveau 2 en een bakplaat met een kopje water op niveau 1 om etensresten op te vangen.	2 1
	Gebraden Kip	800 g - 2,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan.	2
	Gevogeltefilet/-borst	1 - 4 cm	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 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

ACCESSOIRES	Rooster	Hittebestendigde ovenschaal op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hittebestendige container	Voedselsonde	Stoombak

VIS	Geroosterde hele vis	-	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak.	2 +
	Gestoomde Hele Vis	-	Kruid zoals gewenst, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 + +
	Geroosterde vissteak	200 - 800 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak.	2
	Visfilets	0,5 - 3 cm	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 +
	Visfilets [diepvries]	0,5 - 3 cm	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 +
	Mosselen	500 g - 2,0 kg	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 +
	Garnalen	500 g - 1,5 kg	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 +
	Inktvis	-	Plaats in het midden van de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 +
GROENTEN	Gebakken aardappelen	400 g - 1,5 kg	Snijd in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen.	2
	Gevulde groenten	600 g - 2,0 kg	Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Voeg zout toe en breng op smaak met knoflook en kruiden naar keuze.	2
	Aardappelgratin	400 g - 1,5 kg	Snijd in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas.	1
	Hele aardappelen	50 - 200 g	Het gewicht verwijst naar de enkele aardappel. Voor een gelijkmatige garing in elke aardappel is het aan te raden om ze allemaal van dezelfde grootte te kiezen. Verdeel de aardappelen met schil gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 +
	Aardappelpartjes	400 g - 1,0 kg	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 +
	Knolgewassen	200 g - 1,0 kg	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 +
	Zachte groenten	400 g - 1,0 kg	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 +
	Fruit (stukken)	400 g - 1,5 kg	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 +
	Groenten [diepvries]	400 g - 1,5 kg	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	2 1 +

ACCESSOIRES	Rooster	Hittebestendigde ovenschaal op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hittebestendige container	Voedselsonde	Stoombak

HARTIGE BAKSELS	Broodjes	1 baksel	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Maak er broodjes mee alvorens ze te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen.	
	Brood	400 g - 1 kg	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen.	
	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.	
	Pizza, bevroren	250 g - 1,2 kg	Haal uit de verpakking en verdeel gelijkmatig over het rooster.	
	Hartige cake	800 g - 1,5 kg	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul de taart volgens uw favoriete recept.	
ZOETE BAKSELS	Luchtige cake	400 g - 1,2 kg	Maak een vetvrij cakebeslag voor luchtige cake. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat.	
	Marmercake	400 g - 1,2 kg	Bereid een cakebeslag voor marmercake volgens uw favoriete recept. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat.	
	Muffins	1 baksel	Maak deeg voor 16-18 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat.	
	Koekjes	1 baksel	Bereid de koekjes naar wens en laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat.	
	Brownies	800 g - 1,5 kg	Bereid volgens uw favoriet recept. Bekleed de bakplaat met bakpapier en spreid het deeg hierop uit.	
	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.	
	Appeltaart	800 g - 1,5 kg	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel. Rol de deegafsnijsels uit om een afdekking voor de taart te maken. Maak de randen dicht en besmeer met ei.	
GEBAK	Gebakken appels	1 baksel	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter.	
	Crème caramel	1 baksel	Verdeel de kopjes met crème gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen.	
EIEREN	Kippeneieren	50 - 80 g	Het gewicht verwijst naar het enkele ei. Voor een gelijkmatige garing in elk ei is het aan te raden om ze allemaal van dezelfde grootte te kiezen. Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen. Als de eieren koud gegeten zullen worden, spoelt u ze onmiddellijk af met koud water.	
	Kwarteleieren	1 baksel	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen. Als de eieren koud gegeten zullen worden, spoelt u ze onmiddellijk af met koud water.	

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.

Stoomrecepten

Met stoomkoken kunt u natuurlijke en gezonde gerechten bereiden, waarbij de natuurlijke voedingswaarde van het voedsel behouden blijft. Om de beste resultaten van deze functie te krijgen, volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel. Stoombak en bakplaat zijn altijd nodig.

Stoom + Lucht-recepten

Stoom + Lucht-kookmethode, Door de combinatie van de eigenschappen van stoom met die van turbohete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebruind zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste resultaten van deze functie te krijgen, volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

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.

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

Als u de oven met uw thuisnetwerk verbindt, worden de tijd en datum automatisch ingesteld. Anders moet u die handmatig 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 WATERHARDHEID INSTELLEN

Om de oven efficiënt te laten werken en om te garanderen dat hij de gebruiker regelmatig vraagt om de ontkalkingscyclus uit te voeren wanneer dat nodig is, is het belangrijk om de juiste waterhardheid in te stellen. Om deze in te stellen, schakelt u de oven in door op te drukken, druk op . Open de Voorkeuren en selecteer "WATERHARDHEID". Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen. Selecteer het juiste niveau voor het water in uw regio, gebaseerd op de volgende tabel:

TABEL WATERHARDHEIDSNIVEAUS

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

Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Voor het waterhardheidsniveau is "Hard" vooraf ingesteld.

5. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer 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.

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.

Het pictogram ⓘ in de rechterbovenhoek van het display geeft meer informatie over de geselecteerde functie.

VERMOGEN / 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 getimede 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.
- U kunt de duur selecteren door door de nummers te scrollen of door op ▦ te drukken. U kunt op de relevante nummers tikken om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Tik op Instellen 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.

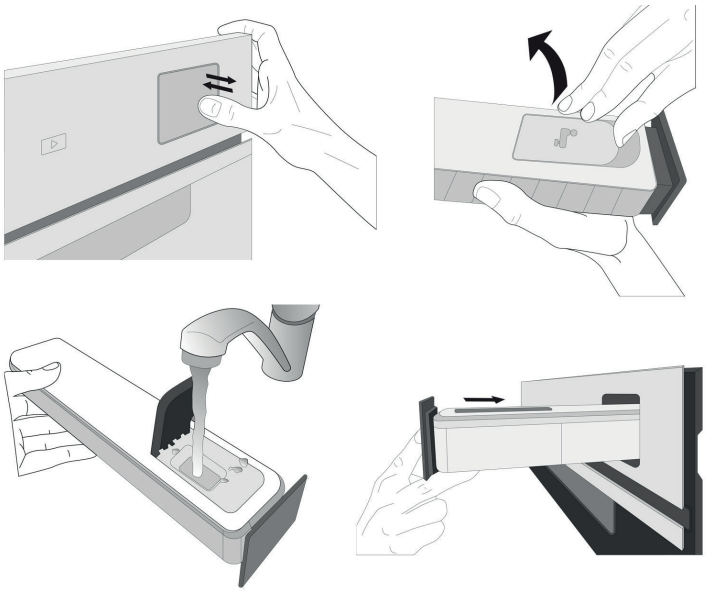
Functies worden per voedselcategorie weergegeven in het menu "Automatische modi" (zie relatieve tabellen).

- 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.

BEREIDEN MET STOOM

Als u "Stomen" of "Puur Stomen" of "Stomen + Lucht" selecteert binnen de handmatige functies, of de recepten van een van de diverse automadische modi, kunt u allerlei soorten gerechten bereiden met het gebruik van stoom. Stoom wordt sneller en gelijkmatiger door het voedsel verspreid dan de hete lucht van de Conventionele Functies: dat verkort de bereidingstijd, blokkeert de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel en verzekert excellente en verrukkelijke resultaten voor al uw recepten. Gedurende de gehele bereidingsperiode met stoom moet de deur gesloten blijven. Om bereidingen met stoom uit te voeren moet de tank in de oven gevuld worden met de uittrekbare lade in het bedieningspaneel.

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



Na de eerste keer vullen kan het bij langere kookcycli nodig zijn om opnieuw water toe te voegen om de cyclus te voltooien: de oven zal dit aangeven als het nodig is.

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 inde bereidingstabel staat vermeld.

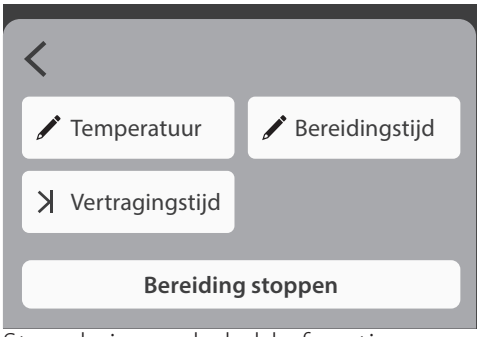
- Om de functie meteen in te schakelen en het programmeerde uitstel te annuleren, raakt u "VERTRAGING OVERSLAAN" aan.

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 ⏻.

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” ▷ 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 uiteindelijk 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.

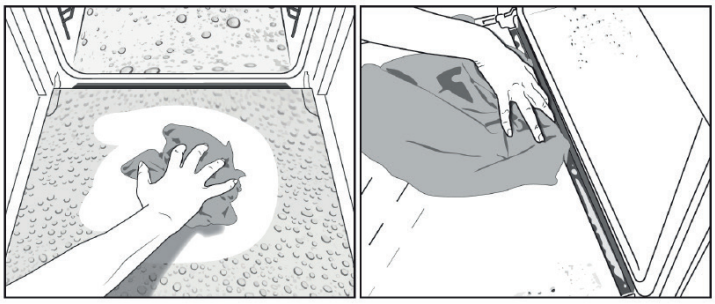
8. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

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

Let op: Open aan het einde van een stoomcyclus de deur voorzichtig om waterlekkage te voorkomen.

ALS HET APPARAAT IS AFGEKOELD:



1. Maak de binnenkant van de glazen deur en de condenslijst droog met een doek of een spons.
2. Maak de ovenruimte goed droog. Let er goed op dat er geen waterresten achterblijven.

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 favorietenscherm 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.

STOOM 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 in te schakelen: 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

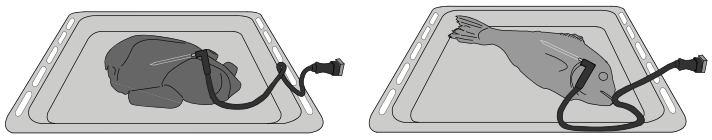
Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

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.



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.

ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat het stoomcircuit in optimale conditie wordt gehouden. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display. De volledige functie kan tot 120 minuten duren en kan niet worden gestopt. Ontkalken kan op elk moment door de gebruiker worden gestart vanuit het menu Reinigen.
Het display geeft aan wanneer het tijd is om een ontkalkingscyclus uit te voeren (zie onderstaande tabel).

ONTKALKINGSBERICHT	BETEKENIS
<ONTKALKEN AANBEVOLEN> Dit verschijnt na ongeveer 15 uur stoomcycli*	Het wordt aanbevolen om een ontkalkingscyclus uit te voeren.
<ONTKALKEN NODIG> Dit verschijnt na ongeveer 20 uur stoomcycli*	Ontkalken is vereist. Het is niet mogelijk om een stoomcyclus uit te voeren totdat er een ontkalkingscyclus is uitgevoerd.

*Gezien de standaardwaarde (4 - Hard) van de waterhardheid. Het aantal uren stoomcycli dat moet verstrijken voordat de berichten Ontkalken worden weergegeven, is afhankelijk van de waterhardheid die op het apparaat is ingesteld.

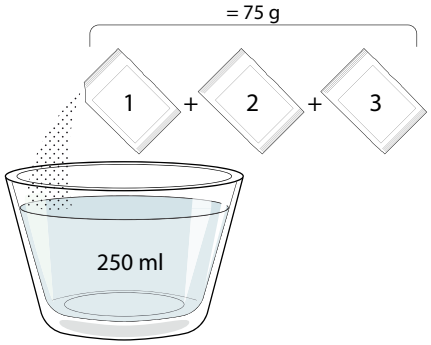
De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van het interne stoomcircuit wenst.
Alvorens de ontkalkingsfase uit te voeren, controleert het apparaat of er nog restwater in de boiler aanwezig is en moet er indien nodig een aftapcyclus worden uitgevoerd. In dit geval moet u de lade legen na de aftapcyclus, voordat u verdergaat met de ontkalkingsfase.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 30 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer: "WATER IS HEET"..

» **FASE 1/2: ONTKALKEN (70 MIN)**

Wanneer de display <VOEG 0,25 L OPLOSSING TOE> toont, giet dan de ontkalkingsoplossing in de lade. Om de beste ontkalkingsresultaten te verkrijgen raden we aan om de tank te vullen met een oplossing van 75 g van het specifieke WPRO-product en 250 ml drinkwater. WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Neem voor bestellingen en informatie contact op met de Klantenservice.

Beko Europe wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen.



Zodra de ontkalkingsoplossing in de lade is gegoten, drukt u op ▷ om het ontkalkingsproces te starten. Tijdens de ontkalkingsfasen hoeft u niet voor het apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.

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

» **FASE 2/2: SPOELEN (30 MIN.)**

Om de ontkalkingsresten uit de lade het stoomcircuit te verwijderen voert u de spoelcyclus uit. Als op het scherm <0,25 L WATER TOEVOEGEN> verschijnt, vult u de tank met 0,25 L drinkwater en druk op ▷ om de spoeling te starten. Zet de oven niet uit voordat alle stappen van de functie helemaal zijn uitgevoerd.

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

Wanneer de ontkalkingsprocedure is voltooid, wordt aanbevolen de holte te drogen van mogelijke waterresten. Daarna kunnen alle stoomfuncties gebruikt worden.

Let op: Tijdens de ontkalkingscyclus kan mogelijk wat lawaai hoorbaar zijn omdat de ovenpompen worden geactiveerd om een optimale ontkalking te garanderen.

Zodra de onderhoudscyclus is gestart, mag u de lade niet verwijderen, tenzij het apparaat hierom vraagt.

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

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 OPPERVLAKKEN

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

INTERNE OPPERVLAKKEN

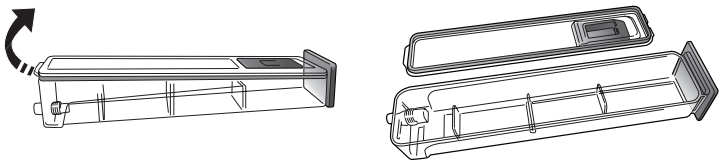
- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen.
  Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig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

ONDERHOUD WATERLADE

Let op: De waterlade is niet vaatwasserbestendig: risico op schade!
Aan het einde van elke bereidingscyclus met stoom voert de oven na ongeveer 30 minuten automatisch een afvoercyclus uit die ongeveer een minuut duurt, waardoor al het water in het systeem naar de uittrekbare lade wordt afgevoerd.
Opmerking: Laat het water niet langer dan 2 dagen in het systeem staan.
Om het water binnenin volledig te verwijderen of de interne oppervlakken te reinigen, kunt u de waterlade openen:



1. Duw de achterste klep naar boven om het deksel van de waterlade te verwijderen.

2. Als het schoonmaken klaar is, kunt u de lade sluiten door de twee voorste flappen in de voorste openingen te steken en de achterkant naar beneden te duwen.

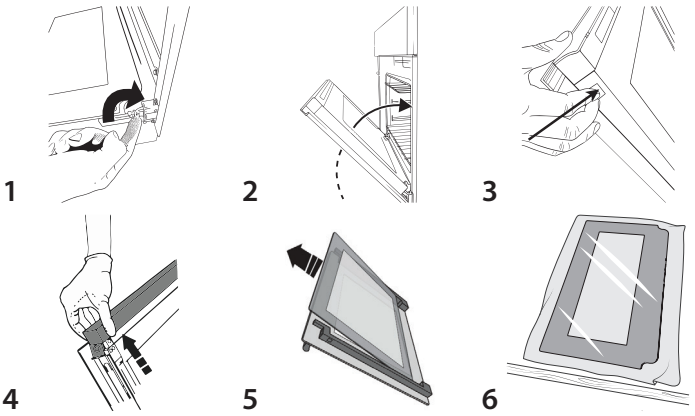
Gebruik alleen water op kamertemperatuur om de waterlade te vullen: heet water kan de werking van het stoomsysteem beïnvloeden. Gebruik alleen drinkwater.

BOILER

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

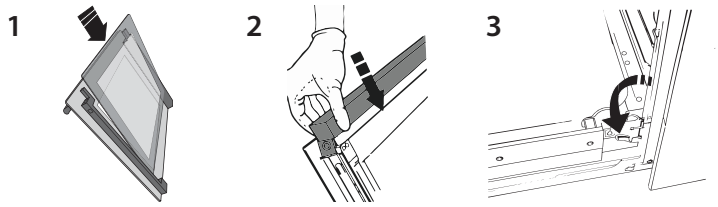
HET BINNENGLAS VAN DE DEUR REINIGEN

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



HET DEURGLAS OPNIEUW PLAATSEN

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

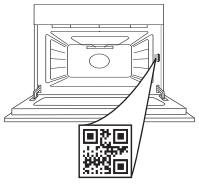


PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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 of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Softwarefout.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het nummer 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 het 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. Het woord DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het product wordt elke 10 seconden gereset.	Ovenstoring.	Neem contact op met het Callcenter.
Het ovendisplay toont F8E8 (of de onmogelijkheid om de stoom functie te gebruiken vanwege storing F8E8)	Overmatige vervuiling van het water- en stoomsysteem.	Vul de lade met schoon water en voer de functie voor reinigen/ontkalken uit. Nadat het proces is voltooid, start u het ontkalkingsproces opnieuw met de doeloplossing met de ontkalker en voert u het proces opnieuw uit. Als fout F8E8 nog steeds verschijnt, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

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



Bauknecht

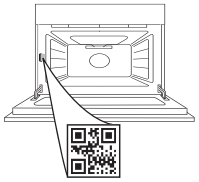
400020023640

GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT

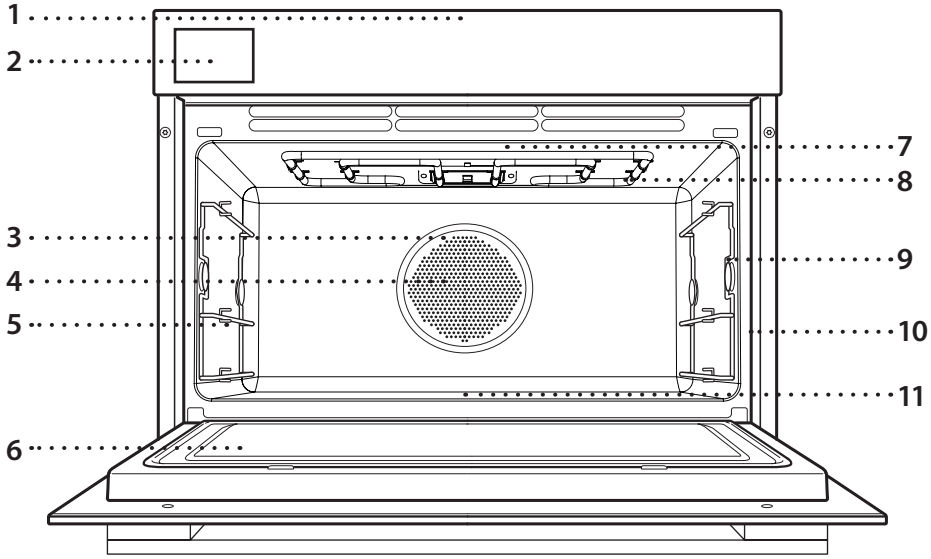
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu**

Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

ESCANEE EL CÓDIGO QR EN SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

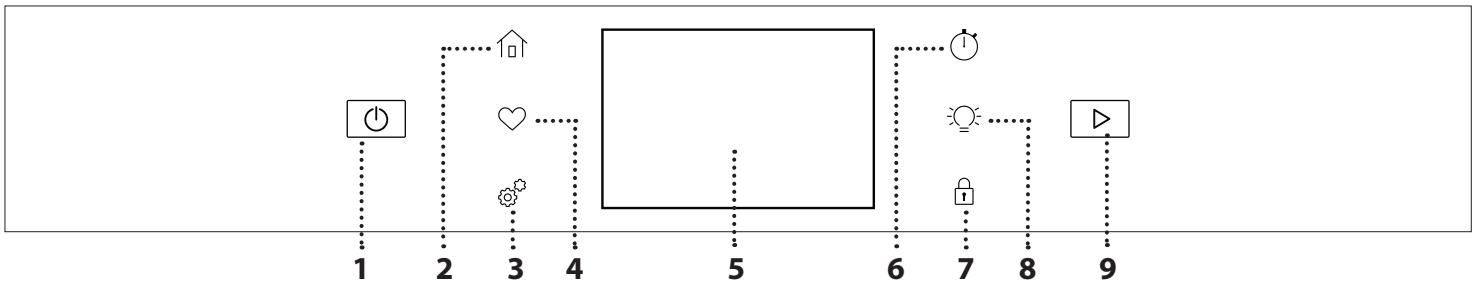


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Cajón extraíble
3. Ventilador
4. Resistencia circular (no visible)
5. Guías para los estantes
6. Puerta
7. Lámpara
8. Grill
9. Punto de inserción de la sonda de alimentos
10. Placa de características (no debe retirarse)
11. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



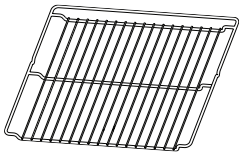
1. ON / OFF
Para encender y apagar el horno
2. INICIO
Para obtener acceso rápido al menú principal.
3. HERRAMIENTAS
Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.
4. FAVORITOS
Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.
5. PANTALLA

6. TEMPORIZADOR
Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo.
7. BLOQUEO
Permite bloquear los botones táctiles para que no puedan pulsarse accidentalmente.
8. LUZ
Para encender o apagar la lámpara del horno y ahorrar energía.
9. INICIO
Sirve para activar una función.

ACCESORIOS

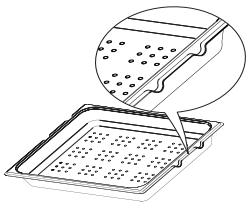
Antes de comprar otros accesorios del mercado, asegúrese de que estos sean resistentes al calor y aptos para la cocción al vapor.

Asegúrese de que haya un espacio libre de al menos 30 mm entre la parte superior de cualquier recipiente y las paredes del compartimento de cocción para permitir que el vapor fluya suficientemente.

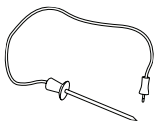


REJILLA
El estante de alambre es apto para todos los modos de cocción.
Puede colocar los alimentos directamente en el estante de alambre o utilizarlo para apoyar bandejas y moldes de horno u otros utensilios resistentes al calor.

BANDEJA DE HORNEAR
La bandeja de horno es apta para todos los modos y funciones de cocción. Se puede utilizar para cocinar todo tipo de alimentos sin recipiente. Utilícelo para recoger los jugos de cocción, colocándolo debajo de la balda de rejilla.



BANDEJA DE VAPOR
Esta bandeja perforada especial facilita la circulación del vapor, lo que ayuda a cocinar los alimentos de manera uniforme.
Coloque la bandeja recogegotas en el nivel inferior para recoger los jugos de cocción con los topes hacia la parte posterior del producto.



SONDA PARA ALIMENTOS
Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción. Puede utilizarse para carne y pescado.

El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.
*Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

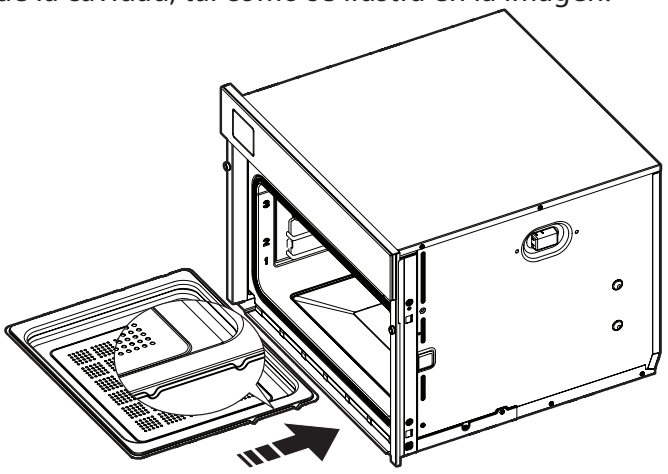
INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope. Otros accesorios, como la bandeja de horno, deben introducirse horizontalmente, dejando que se deslicen sobre las guías

INSERTAR LA BANDEJA DE VAPOR

La bandeja de vapor debe introducirse con los relieves laterales de referencia hacia la parte posterior de la cavidad, tal como se ilustra en la imagen:

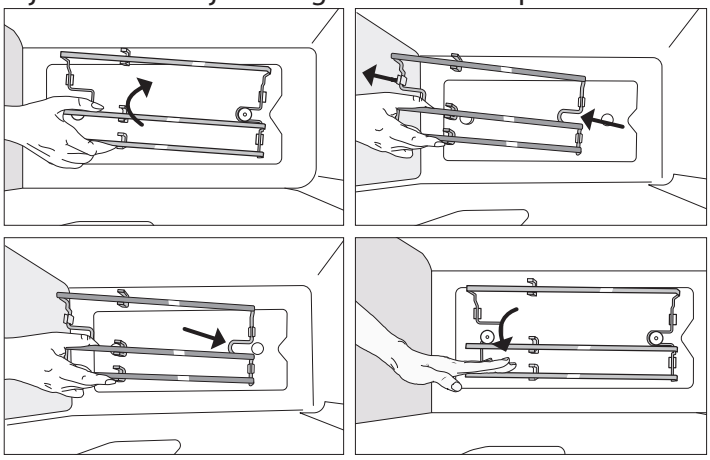


CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DE BANDEJAS

A ambos lados de la cavidad del horno hay una rejilla en forma de escalera, anclada sobre dos soportes en forma de botón. Las rejillas de bandeja son extraíbles para facilitar la limpieza.

1. Para retirar las rejillas de bandeja sujete firmemente la parte externa de la guía y tire de ella hacia arriba para extraerla del soporte frontal mientras gira sobre el soporte trasero, luego deslice toda la pieza fuera de la cavidad.

2. Para reposicionar las rejillas de bandeja deslice la parte trasera sobre el soporte trasero. A continuación, una vez deslizada, haciendo pivotar el soporte trasero, tire del conjunto hacia abajo hasta que la rejilla de bandeja se enganche en el soporte frontal.



FUNCIONES

MODOS MANUALES

PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción. Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Aire forzado».

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno

PARRILLA

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Accesorios recomendados: rejilla

ALIMENTO	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min)
Tostada	Alto	5-6

TURBO GRILL

Para lograr un resultado perfecto, combinando el grill y la convección de aire del horno. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Accesorios recomendados: rejilla

CONVENCIONAL

Para cocinar y dorar perfectamente tanto por arriba como por abajo cualquier tipo de plato en un solo estante. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.

Accesorios necesarios: bandeja de horno o estante de alambre y recipiente resistente al calor.

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

AIRE FORZADO

Para cocinar dulces y carnes con circulación de aire caliente. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos. Es posible utilizar esta función para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios estantes al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

Accesorios necesarios: bandeja de horno o estante de alambre y recipiente resistente al calor.

HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne, hornear pasteles y tartas con relleno en un único estante. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno

VAPOR

VAPOR PURO

Para cocinar platos naturales y saludables al vapor para conservar el valor nutritivo natural de los alimentos. Esta función es ideal para cocinar verduras, pescado y fruta, así como para escaldar. Salvo que se indique lo contrario, retire el envoltorio y el film protector antes de introducir los alimentos en el horno.

Accesorios recomendados: Bandeja de vapor en el nivel 2 y bandeja de horno en el nivel 1

SECADO TRAS OPERACIONES CON VAPOR

Cocinar con vapor genera mucha humedad en el interior del horno. Se trata de un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato. Al final de cada periodo de cocción recomendamos utilizar el ciclo de Secado Rápido para ayudar a eliminar la humedad del horno (disponible a partir de la actualización del software). Haga clic en ••• para seleccionar este ciclo.

Como alternativa le sugerimos:

1. deje que el aparato se enfríe;
2. seque cuidadosamente el compartimento de cocción y los accesorios, incluida la bandeja de goteo situada detrás de la puerta, justo debajo de la junta de la puerta, con un paño suave o papel absorbente;
3. deje la puerta abierta durante el tiempo necesario para que el compartimento de cocción se seque completamente.

VAPOR + AIRE

Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y suculentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos escoger un nivel de vapor ALTO al cocinar pescado, MEDIO para la carne y BAJO para el pan y los postres.

Accesorios recomendados: Bandeja de horno / Rejilla

AL VACÍO

Sous vide es una técnica de cocción profesional que requiere el uso de bolsas de plástico alimentario al vacío, cocinando a temperaturas controladas con precisión mediante vapor. El proceso de cocción gradual y preciso contribuye a desarrollar una ternura y un sabor excepcionales, además de garantizar la uniformidad de cocción en todo el alimento. Esta función permite cocinar carne, pescado, verduras y frutas, consiguiendo resultados dignos de un chef.

Consulte la tabla de cocción Sous Vide para utilizar correctamente la función.

Recetas de microondas Sous Vide	Cómo	Accesorios
Ternera Sous Vide	Distribuya uniformemente los paquetes por el centro de la bandeja de vapor. Asegúrese de que el paquete está al vacío. Para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 + 1
Cerdo Sous Vide		
Pescado Sous Vide		
Verduras Sous Vide		
Fruta Sous Vide		

S FUNCIONES ESPECIALES

MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados, incluyendo carne, fritos o pasteles.

FERMENTACIÓN

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

Accesorios necesarios: estante de alambre y recipiente resistente al calor.

YOGURT

Para hacer yogur.

Accesorios necesarios: estante de alambre y recipiente resistente al calor.

DESHIDRATACIÓN

Para deshidratar frutas y verduras. Córtelas en rodajas finas y colóquelas directamente sobre una rejilla de alambre.

Accesorios necesarios: rejilla

MAXI-COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

Accesorios necesarios: bandeja de horno en el nivel 2.

DESINFECCIÓN

Sirve para esterilizar biberones o potitos con vapor. Inserte la bandeja de horno en el nivel 1 y la bandeja de vapor en el nivel 2, coloque los artículos sobre ella, con suficiente espacio entre ellos para permitir que el vapor llegue a todas las partes.

DESCONGELACIÓN

Para descongelar cualquier tipo de alimento. Coloque alimentos como carne y pescado en la bandeja de vapor en el nivel 2 sin envase ni envoltorio. Coloque la bandeja de horno en el nivel 1 para recoger el agua de descongelación. Para obtener los mejores resultados, no descongele los alimentos del todo. Deje que el proceso finalice durante el tiempo de reposo. Recomendamos conservar el pan envuelto para evitar que se ablande demasiado.

RECALENTAR

Sirve para calentar alimentos precocinados que estén congelados, refrigerados o a temperatura ambiente. Esta función usa vapor para calentar lentamente la comida sin secarla, permitiendo que conserve su sabor original. El tiempo de reposo mejora el resultado. Recomendamos colocar los trozos más pequeños o delgados en el centro y los trozos más grandes o gruesos alrededor. Si utiliza la bandeja de cocción al vapor, coloque la bandeja de horno debajo para recoger el líquido que salga de los alimentos

CICLO ECO

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno. * Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N.º 65/2014

COOK 3

Para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en tres niveles al mismo tiempo sin mezclar sabores ni olores.
Esta función puede utilizarse para cocinar galletas, tartas, pizzas congeladas y para preparar comidas completas. Es necesario precalentar el horno.

GALLETAS

Utilice esta función para cocinar tres bandejas de galletas de mantequilla similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.

TARTA

Utilice esta función para cocinar tres bandejas de tartas similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.

PIZZA (CONGELADA)

Utilice esta función para cocinar tres bandejas de pizzas congeladas similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.

MENÚ 1

Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa a base de carne y un postre. El horno requiere precalentamiento.

Ejemplo de comida completa

Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare una lasaña según sus preferencias (1,5- 2 kg) en un molde que se colocará en el estante de alambre del nivel dos. Prepare 6-10 muslos de pollo con patatas cortadas en dados (500 - 800 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 50-60 minutos saque la tarta, después de 60-70 minutos saque la lasaña, después de 80-90 minutos extraiga el pollo con patatas.

MENÚ 2

Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa de pescado o vegetariana y un postre. El horno requiere precalentamiento.

Ejemplo de comida completa

Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare lasaña al pesto o canelones según sus preferencias (1,5 - 2 kg) en una bandeja metálica o de pyrex que se colocará en el estante de alambre del nivel dos. Prepare los filetes de pescado en papel de aluminio (700- 900 g) con las verduras en rodajas (600 - 900 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 45-55 minutos

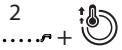
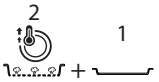
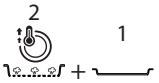
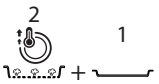
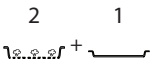
saque la tarta, después de 55-65 minutos retire la lasaña, después de 60-70 minutos extraiga el pescado con verduras.

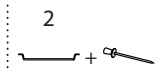
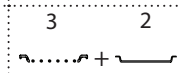
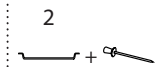
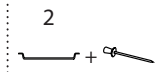
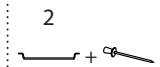
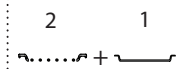
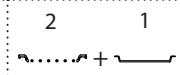
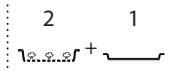
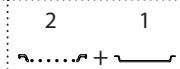
MODOS AUTOMÁTICOS

Con estas funciones automáticas, basta con seleccionar el tipo y el peso o la cantidad de los alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente la configuración óptima y seguirá cambiándola a lo largo del proceso de cocción. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente. Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción se establece en un grado medio. Recomendamos siempre comprobar el punto de cocción interno de los alimentos y, en caso necesario, prolongar el tiempo de cocción para conseguir el punto de cocción adecuado. Algunos ciclos automáticos ofrecen la posibilidad de programar previamente un nivel de cocción inferior o superior al predeterminado (véase el párrafo «Cocción» en la sección «Uso diario»).

TABLA DE COCCIÓN DE MODO AUTOMÁTICO

Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de la forma más rápida y fácil posible.
Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Categoría	Alimentos	Peso/espesor/ porciones/piezas	Nota	Accesorio
PASTA & CEREALES	Lasaña	600 g - 2.0 Kg	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto	
	Arroz	100-500 g	Añada el agua y el arroz en un recipiente refractario. Utilice una taza y media de agua por cada taza de arroz. Para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta	
	Espelta	100-500 g	Añada el agua y la espelta en un recipiente refractario. Utilice una taza y media de agua por cada taza de espelta. Para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta	
	Cebada	100-500 g	Añada el agua y la cebada en un recipiente refractario. Utilice una taza y media de agua por cada taza de cebada. Para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta	
	Dumpling	1 Hornada	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener un buen resultado se sugiere no abrir la puerta	

CARNE	Asado de carne de res	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción deje reposar durante al menos 15 minutos antes de trinchar.	
	Hamburguesas	1-3 cm	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	
	Rosbif - Cocción lenta	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción deje reposar durante al menos 15 minutos antes de trinchar.	
	Cerdo asado	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo.	
	Codillo de cerdo	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo.	
	Salchichas y wurstel	400 g-1.5 kg	Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos.	
	Costillas de cerdo	400 g-1.5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos.	
	Pollo asado	800 g-2,5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba.	
	Filete/Pechuga de ave	1-4 cm	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	
	Trozos de ave	1 Hornada	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos.	

ACCESORIO	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Grasera/ Bandeja de horno	Recipiente hermético	Sonda de alimentos	Bandeja de cocción al vapor

PESCADO	Pescado entero asado	-	Unte con aceite y sazone al gusto.	2 +
	Pescado entero al vapor	-	Sazone como prefiera, para obtener resultados óptimos se sugiere no abrir la puerta.	2 1 + +
	Filete de pescado asado	200-800 g	Unte con aceite y sazone al gusto.	2
	Filetes de pescado	0,5-3 cm	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1 +
	Filetes de pescado [congelados]	0,5-3 cm	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1 +
	Mussels (Mejillones)	500 g-2.0 kg	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1 +
	Shrimps (Camarones)	500 g-1.5 kg	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1 +
	Pulpo	-	Coloque en el centro de la bandeja de vapor, para obtener resultados óptimos se sugiere no abrir la puerta.	2 1 +
VERDURAS	Papas asadas	400 g-1.5 kg	Corte en trozos, sazone con aceite, sal y condimente con hierbas antes de meter en el horno.	2
	Hortalizas rellenas	600 g-2,0 kg	Sacar la verdura y rellenar con una mezcla de la propia pulpa de la verdura, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto.	2
	Papas gratinadas	400 g-1.5 kg	Córtelas en rodajas y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima.	1
	Patatas enteras	50 - 200 g	El peso hace referencia a la patata individual. Para que la cocción de cada patata sea uniforme, es aconsejable elegirlas todas de tamaño similar. Distribuya las patatas con piel uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1 +
	Papas en trozos	400 g - 1,0 kg	Trocéelas. Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1 +
	Verduras de raíz	200 g-1.0 kg	Trocéelas. Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1 +
	Verduras blandas	400 g - 1,0 kg	Trocéelas. Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1 +
	Piezas de fruta	400 g-1.5 kg	Trocéelas. Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1 +
	Verduras [congeladas]	400 g-1.5 kg	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta.	2 1 +

ACCESORIO	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Grasera/ Bandeja de horno	Recipiente hermético	Sonda de alimentos	Bandeja de cocción al vapor

PASTAS SALADAS	Panecillos	1 Hornada	Prepare la masa según su receta favorita para elaborar un pan ligero. Deles forma de bollos antes de que suban. Utilice la función de subida del horno.	2
	Pan de sándwich	400 g - 1 Kg	Prepare la masa según su receta favorita para elaborar un pan ligero. Colóquela en un recipiente para pan antes de que suba. Utilice la función de subida del horno.	2 +
	Pizza	400 g-1,2 kg	Prepare la masa de pizza según su receta favorita. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada la guarnición que prefiera.	2
	Pizza [congelada]	250 g-1.2 kg	Sáquelo del envase y distribúyalo uniformemente en el estante de alambre.	2
	Tarta salada	800 g-1,5 kg	Forre un molde para tartas de 8-10 porciones con la masa y pínchela con un tenedor, Rellene la masa según su receta favorita.	1 +
PASTAS DULCES	Bizcocho	400 g-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho sin grasa. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	1 +
	Tarta marmoleada	400 g-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho marmolado según su receta favorita. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	1 +
	Muffins	1 Hornada	Prepare una masa para 16-18 piezas según su receta preferida y rellene los moldes de papel. Distribuya uniformemente en la bandeja de horno.	2
	Galletas	1 Hornada	Prepare las galletas como prefiera y déjelas enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dele la forma que prefiera. Coloque las galletas en una bandeja de horno.	2
	Brownies	800 g-1,5 kg	Prepare según su receta preferida. Extienda la masa en el molde cubierto con papel de horno.	1 +
	Strudel	1 Hornada	Prepare una mezcla de manzana a dados, piñones, canela y nuez moscada. Añada un poco de manteca a una sartén, espolvoree con azúcar y cocine durante 10-15 minutos. Forme una pasta con ella y doble la parte exterior.	2
	Tarta de manzana	800 g-1,5 kg	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela. Extienda los trozos de masa para hacer una tapa, selle los bordes y pincélelos con huevo.	1 +
POSTRES	Manzanas asadas	1 Hornada	Retire el corazón y rellene con mazapán o canela, azúcar y mantequilla.	2
	Flan de caramelo	1 Hornada	Distribuya las tazas con el flan uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener un buen resultado se sugiere no abrir la puerta.	2 + 1
HUEVOS	Huevos de gallina	50-80 g	El peso corresponde a un solo huevo. Para que la cocción de cada huevo sea uniforme, es aconsejable elegirlos todos de tamaño similar. Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta. Si los huevos se van a comer fríos, enfríelos de inmediato con agua fría.	2 + 1
	Huevos de codorniz	1 Hornada	Distribuya uniformemente en la bandeja de vapor, para obtener buenos resultados se sugiere no abrir la puerta. Si los huevos se van a comer fríos, enfríelos de inmediato con agua fría.	2 + 1

CÓMO COCINAR SEGÚN EL MÉTODO DE COCCIÓN

Para aumentar la facilidad de uso del producto, los menús siguientes agrupan todas las funciones que comparten el mismo método de cocción y que ya están presentes en los menús divididos por alimentos.

Recetas al vapor

El método de cocción al vapor permite cocinar platos naturales y sanos, conservando el valor nutritivo natural de los alimentos. Para sacar los mejores resultados de esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente. Siempre se necesita una bandeja de vapor y una bandeja de horno.

Recetas Vapor + Aire

Método de cocción Vapor + Aire, combinando las propiedades del vapor con las del aire forzado, permite cocinar platos agradablemente crujientes y dorados por fuera, pero al mismo tiempo tiernos y suculentos por dentro. Para sacar los mejores resultados de esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

MENÚ OTRAS FUNCIONES

FAVORITOS

Para recuperar la lista de las funciones favoritas.

AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo. Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

El temporizador continuará la cuenta atrás en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse la opción de temporizador de cocina.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

- Pulse «PAUSA» si desea pausar el temporizador. A continuación, puede pulsar «REANUDAR» para reiniciar el temporizador.
- Toque «CANCELAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque "+1 min" para aumentar la duración de 1 minuto.

LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.

BLOQUEO DE CONTROL

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

Para desbloquear el aparato, mantenga pulsada la tecla de bloqueo del panel táctil.

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL

Para seleccionar o confirmar:
Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.

Para desplazarse por un menú o una lista:
Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.

Para confirmar los ajustes o para acceder a la siguiente pantalla:
Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

Para volver a la pantalla anterior:
Toque ← .

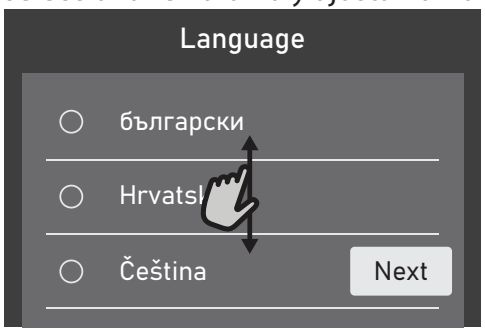
PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando para acceder al menú «Herramientas».

1. SELECCIONE LAS PREFERENCIAS DE IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora.



- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.
- Toque el idioma que desea.

puede cambiar el idioma más tarde abriendo el menú de Ajustes.

2. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

Al conectar el horno a su red doméstica, la hora y la fecha se ajustarán automáticamente. De lo contrario, deberá configurarlos de forma manual.

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

- Toque los números correspondientes para fijar la fecha.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Tras un corte de alimentación duradero, debe establecer la fecha y la hora de nuevo.

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 amperios): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 amperios).

- Pulse el valor de la derecha para seleccionar la potencia.
- Pulse «ACEPTAR» para completar la configuración inicial.

4. AJUSTAR EL NIVEL DE DUREZA DEL AGUA

Para que el horno funcione eficazmente y para garantizar que indique regularmente al usuario que realice el ciclo de desincrustación cuando sea necesario, es importante ajustar el nivel correcto de dureza del agua. Para ajustarlo, encienda el horno pulsando ⏻, pulse ⚙ . Abra las Preferencias y seleccione "DUREZA DEL AGUA". Toque «AJUSTAR» para confirmar. Seleccione el nivel correcto para el agua de su zona, basándose en la siguiente tabla:

TABLA DE NIVELES DE DUREZA DEL AGUA

Nivel		°dH Grados alemanes	°fH Grados franceses	°Clark Grados ingleses (o grado Clark)
1	muy blando	0-6	0-10	0-7
2	blando	7-11	11-20	8-14
3	medio	12-16	21-29	15-20
4	duro	17-34	30-60	21-42
5	muy duro	35-50	61-90	43-62

Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Para el nivel de dureza del agua, el ajuste preestablecido es «Dura».

5. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Precalentar rápido». Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para encender el horno, pulse ⏻ o toque en cualquier punto de la pantalla. La pantalla le permite escoger entre los modos Manual y Automático.

- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.
- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.
- Seleccione la función que desee tocándola.

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar.

El icono i situado en la esquina superior derecha de la pantalla le ofrece más información sobre la función seleccionada.

POTENCIA / TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.

Según la función seleccionada, puede activar o desactivar el precalentamiento con un botón específico.

DURACIÓN

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción. En el modo temporizado, el horno cocina durante el tiempo que haya seleccionado. Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

- Para establecer la duración, pulse la sección Tiempo o «Establecer tiempo de cocción» después de pulsar START (INICIO).
- Puede seleccionar la duración desplazándose por los números, o pulsando ▦ puede tocar los números correspondientes para ajustar el tiempo de cocción que desee.
- Pulse Ajustar para confirmar.

Para cancelar una duración establecida durante la cocción y así gestionar manualmente el final de la cocción, puede tocar el valor de la duración y poner «0» o puede abrir el menú de tres puntos ••• y editar el tiempo de cocción.

Si desea detener el ciclo, abra el menú de tres puntos y seleccione «Detener cocción».

3. CONFIGURAR MODOS AUTOMÁTICOS

Los modos automáticos le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

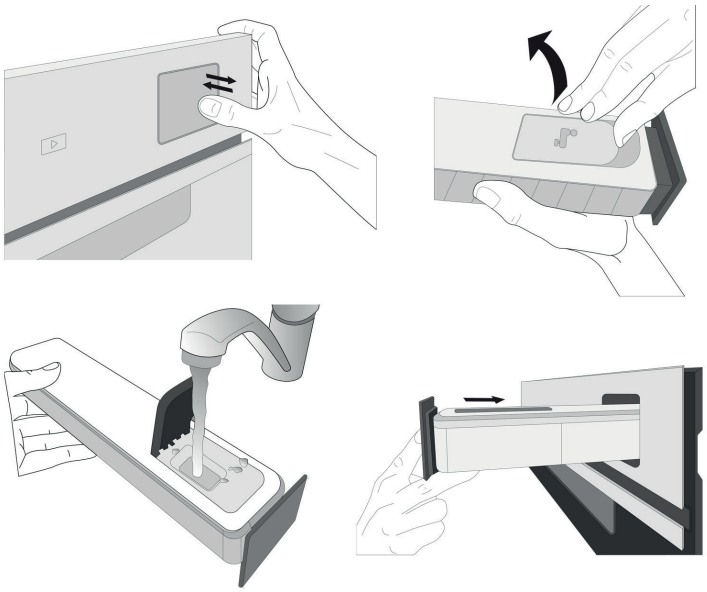
Además, gracias a un sensor especial capaz de reconocer el contenido de humedad en los alimentos, algunos MODOS AUTOMÁTICOS permiten conseguir una cocción óptima de cualquier tipo de alimento sin establecer ninguna configuración: el sensor detendrá la cocción en el momento perfecto. Solo durante los últimos minutos de la cocción aparecerá una cuenta atrás en la pantalla indicando el tiempo de cocción restante.

- Escoja una receta de la lista.
- Las funciones se muestran por categorías de alimentos en el menú «Modos automáticos» (véanse las tablas correspondientes).
- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

COCCIÓN CON VAPOR

Seleccionando «Vapor Puro» o «Vapor + Aire» dentro de las Funciones Manuales o una de las varias recetas dedicadas de los Modos Automáticos, es posible cocinar cualquier tipo de alimento, gracias al uso del vapor. El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce el tiempo de cocción, retiene los valiosos nutrientes de los alimentos y le garantiza unos resultados excelentes y realmente deliciosos en todas sus recetas. Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada. Para continuar con la cocción con vapor, es necesario rellenar con agua la caldera situada en el interior del horno utilizando el cajón extraíble del panel de control.

Cuando se solicite en la pantalla con las indicaciones «LLENAR EL CAJÓN», extraiga el cajón, abra la tapa del cajón y llénelo de agua potable hasta el nivel solicitado en la pantalla. Cierre el cajón presionándolo ligeramente hacia el panel hasta que esté completamente cerrado. Una vez introducido el cajón, pulse «INICIO» para continuar con el ciclo de cocción. El cajón debe permanecer siempre cerrado, excepto para llenarlo de agua.



Después del primer llenado, en caso de ciclos de cocción más largos, una vez que se haya acabado el agua, podría ser necesario añadirla de nuevo para completar el ciclo: el horno lo avisará en caso de que sea necesario.

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

Puede aplazar la cocción antes de iniciar una función: La función se iniciará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque "DELAY" para definir la hora de inicio deseada. Puede seleccionar la hora de inicio o la hora a la que desea que la comida esté lista según las funciones seleccionadas.
- Una vez que haya establecido el retraso deseado, pulse Ajustar para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.

Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

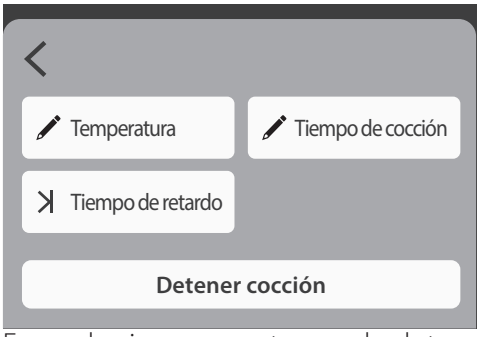
- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque «OMITIR RETRASO».

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

- Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

Para modificarlas, puede explorar todas las opciones disponibles abriendo el menú de tres puntos (•••) situado en la parte inferior izquierda de la pantalla.



En cualquier momento puede detener una función activa pulsando ⏻.

6. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento. Finalizada esta fase, sonará una señal acústica y la pantalla indicará «HORNO LISTO.»

- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y pulse el botón «Iniciar ahora» o «INICIAR» ▷ para iniciar la cocción.

Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Puede cambiar el ajuste por defecto de la opción de precalentamiento para funciones de cocción que le permitan hacerlo manualmente.

- Seleccione una función que le permita seleccionar la función de precalentamiento manualmente.
- Utilice el botón de *Precalentamiento* situado en la parte inferior derecha de la pantalla para activar o desactivar el precalentamiento. Se establecerá como opción predeterminada.

7. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunos modos automáticos requerirán que se gire el alimento durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

Del mismo modo, en el 5 % final del tiempo de cocción, el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

- Compruebe la comida
- cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

8. FINAL DE COCCIÓN

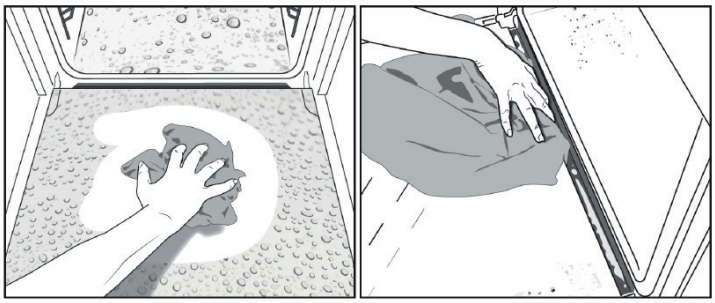
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado. Con algunas funciones, una vez finalizada la cocción puede ampliar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.

- Pulse «+ 5 min» para prolongar la cocción

- Pulse «ADD TO FAV» (AÑADIR A FAVORITOS) para guardarlo como favorito.

Nota: Cuando termine un ciclo de vapor, abra la puerta con cuidado para evitar fugas de agua.

CUANDO EL APARATO SE HAYA ENFRIADO:



1. Limpie la puerta interior de cristal y el embellecedor de condensacióncon un paño o una esponja.
2. Limpie las superficies de la cavidad prestando especial atención a no dejar depósitos de agua.

9. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para su receta favorita.

El horno reconoce automáticamente las funciones más utilizadas. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez finalizada una función, pulse «ADD TO FAV» (AÑADIR A FAVORITOS) para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes.

UNA VEZ GUARDADA

Para ver el menú de favoritos, pulse ♡ : Todas las funciones guardadas aparecerán en este Menú. Toque «INICIO» para activar la función de cocción seleccionada.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre al favorito para adaptarlo a sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Pulse el icono de los tres puntos ••• en la esquina superior derecha.
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «GUARDAR» para confirmar sus cambios.

Si desea eliminar una función concreta encontrará en este Menú la opción «ELIMINAR FAVORITO» 🗑.

10. HERRAMIENTAS

Pulse ⚙ aquí para abrir el menú "Herramientas" en cualquier momento. Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.

SILENCIO

Para activar o desactivar rápidamente los sonidos de su dispositivo.

Otros ajustes específicos del volumen del sonido pueden gestionarse en el menú Preferencias, en Sonido y volumen.

LIMPIEZA CON VAPOR

La acción del vapor de agua que se forma durante este ciclo de limpieza especial a una temperatura baja facilita la eliminación de la suciedad. Active la función con el horno frío.

Pulse ▷ para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

PREFERENCIAS

Para cambiar varios ajustes del horno, seleccionar el modo Sabbath y desactivar el «Modo Demo».

INFORMACIÓN

Para obtener más información sobre el producto.

SONDA PARA ALIMENTOS

La sonda para carne permite medir la temperatura interior de diferentes tipos de comida durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada. Introduzca los alimentos en el horno y conecte la sonda para carne en la clavija. Mantenga la sonda lo más alejada posible de la fuente de calor. Cierre la puerta del horno. Puede escoger entre la función manual (por método de cocción) y las funciones MODOS AUTOMÁTICOS (por tipo de alimento) si se permite o se requiere el uso de la sonda.

Una vez iniciada una función de cocción, esta se cancelará si se extrae la sonda.

Desconecte y extraiga siempre la sonda del horno cuando retire los alimentos.

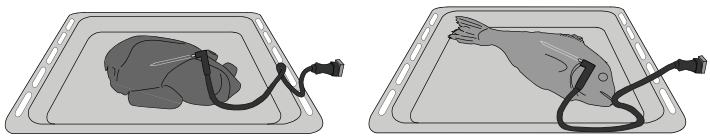
CÓMO UTILIZAR LA SONDA PARA ALIMENTOS

Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno.

Asegúrese de que el cable no toque la resistencia superior durante la cocción.

CARNES: Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

PESCADO (entero): Introduzca la punta en la parte más gruesa, evitando las espinas.



Si utiliza la sonda cocinando con las funciones MODOS AUTOMÁTICOS, la cocción se detendrá automáticamente cuando la receta seleccionada alcance la temperatura ideal en el centro del alimento

sin necesidad de configurar la temperatura del horno.

DESINCRUSTAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el sistema de vapor en condiciones óptimas. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla. La duración de la función completa puede durar hasta 120 minutos y no puede detenerse. El usuario puede iniciar la descalcificación en cualquier momento desde el menú de limpieza.
La pantalla le mostrará cuándo es el momento de ejecutar un ciclo de descalcificación (ver la siguiente tabla).

MENSAJE DE DESCALCIFICACIÓN	SIGNIFICADO
<DESCALCIFICACIÓN RECOMENDADA> Aparece después de unas 15 horas de ciclos de vapor*	Se recomienda ejecutar un ciclo de descalcificación.
<DESCALCIFICACIÓN NECESARIA> Aparece después de unas 20 horas de ciclos de vapor*	La descalcificación es obligatoria. No es posible ejecutar un ciclo de vapor hasta que se haya realizado un ciclo de descalcificación.

*considerando el valor por defecto (4 - Duro) del nivel de dureza del agua. El número de horas de ciclos de vapor que deben transcurrir antes de que aparezcan los mensajes de descalcificación depende del nivel de dureza del agua ajustado en el aparato.

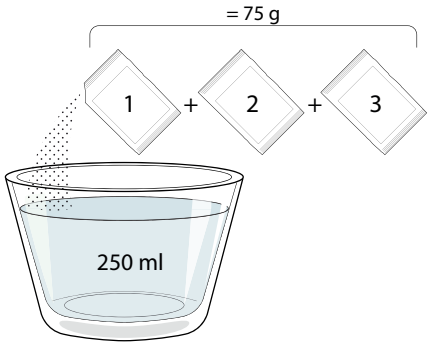
El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del circuito interno de vapor.
Antes de iniciar la fase de desincrustación, el aparato comprobará si hay agua residual en la caldera y, si es necesario, realizará un ciclo de drenaje. En este caso, deberá vaciar el cajón después del ciclo de drenaje, antes de continuar con la fase de desincrustación.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 30 minutos después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información: «AGUA CALIENTE».

» **FASE 1/2: DESINCRUSTANDO (70 MIN)**

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE SOLUCIÓN>, añada la solución de desincrustación al cajón. Para conseguir los mejores resultados de desincrustación, recomendamos llenar el depósito con una solución compuesta por 75 g del producto específico WPRO y 250 ml de agua potable. El desincrustador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa.

Beko Europe no se hace responsable de los daños causados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.



Una vez añadida la solución descalcificadora al cajón, pulse ▷ para iniciar el proceso de descalcificación principal. Durante las distintas fases de la desincrustación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez completada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.

Una vez completada la fase de desincrustación, se drenará la caldera: la solución de desincrustación utilizada durante esta fase se verterá en el cajón extraíble.

» **FASE 2/2: ACLARADO (30 MIN.)**

Para eliminar los residuos de desincrustación del cajón y del circuito de vapor, debe realizar un ciclo de aclarado. Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE AGUA>, rellene el depósito con 0,25 litros de agua potable y, a continuación, pulse ▷ para iniciar el aclarado. No apague el horno hasta que se hayan completado todos los pasos requeridos por esta función.

Nota: si fuera necesario, desde el sistema se podría solicitar que se vacíe cajón y que se repita esta operación.

Una vez completado el procedimiento de desincrustación, se recomienda secar la cavidad de posibles residuos de agua. Podrá entonces usar todas las funciones de vapor.

Nota: durante el ciclo de desincrustación, es posible que se oiga algún ruido, ya que las bombas del horno se activan para garantizar una eficacia óptima de la desincrustación.

Una vez iniciado el ciclo de mantenimiento, no retire el cajón a menos que se lo solicite el aparato.

Nota: Después de que la caldera se llene con la solución desincrustante y la pantalla muestre «FASE DESINCRUSTANDO 1/2», el ciclo no debe interrumpirse, ya que de lo contrario deberá repetirse todo el ciclo de descalcificación antes de poder ejecutar cualquier función de vapor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

Lleve guantes protectores.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra.
  Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

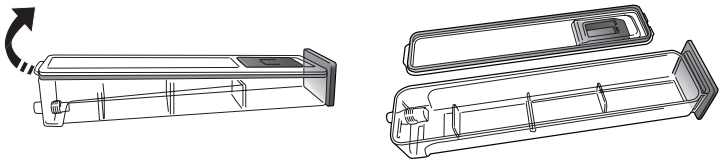
- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos.
  Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Active la función «Steam Clean» para una limpieza óptima de las superficies internas.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

- Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.
- La vaporera puede lavarse a mano o en el lavavajillas.
- No limpie nunca la sonda para alimentos ni la bandeja Crisp en el lavavajillas.
- La bandeja Crisp debe limpiarse con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Deje enfriar siempre la bandeja Crisp antes de limpiarla.

MANTENIMIENTO DEL CAJÓN DE AGUA

Precaución: El cajón de agua no es apto para lavavajillas: ¡riesgo de daños!
Al final de cada ciclo de cocción con vapor, después de unos 30 min el horno realiza automáticamente un ciclo de drenaje de aproximadamente un minuto de duración, transfiriendo así toda el agua del sistema al cajón extraíble.
Nota: Evite dejar el agua en el sistema más de 2 días.
Para eliminar completamente el agua del interior o limpiar las superficies internas, puede abrir el cajón del agua:



1. Empuje hacia arriba la solapa posterior para retirar la tapa superior del cajón de agua.

2. Una vez realizada la limpieza, puede cerrar el cajón introduciendo las dos solapas delanteras dentro de las aberturas delanteras y empujando hacia abajo la parte trasera.

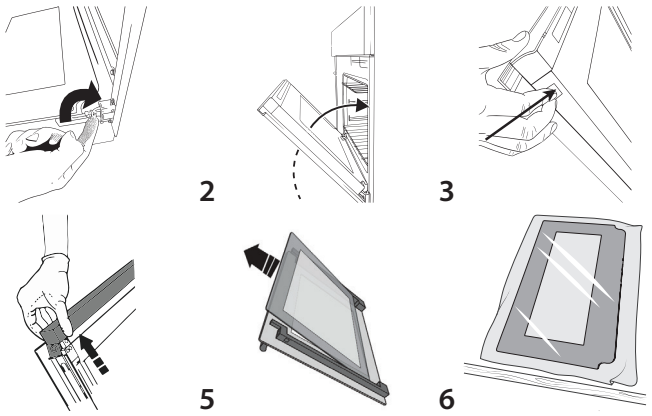
Utilice sólo agua a temperatura ambiente cuando llene el cajón de agua: el agua caliente puede afectar al funcionamiento del sistema de vapor. Utilice sólo agua potable.

BOILER

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice la función «Descalcificar» con regularidad. Tras un largo tiempo sin utilizar las funciones «Steam», se recomienda activar un ciclo de cocción por vapor con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

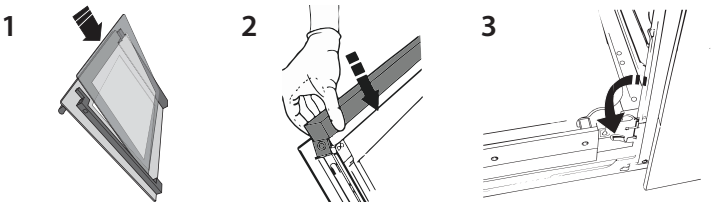
LIMPIAR EL CRISTAL INTERIOR DE LA PUERTA

1. Abra completamente la puerta del horno y active el tope de las bisagras en ambos lados.
2. A continuación, cierre la puerta hasta que se detenga en una posición segura.
3. Presione simultáneamente los dos clips de retención.
4. Retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.
5. Levante y sujete firmemente el cristal interior con ambas manos y retírelo.
6. Colóquelo sobre una superficie blanda antes de limpiarlo. No retire el cristal intermedio del conjunto de la puerta.



CÓMO VOLVER A COLOCAR EL CRISTAL DE LA PUERTA

1. Introduzca el cristal interior después de limpiarlo en el conjunto de la puerta con el lado brillante hacia la cavidad del horno.
2. Introduzca el borde superior de la puerta y presione suavemente hasta que encaje en su sitio.
3. Retire el tope de las bisagras en ambos lados y, a continuación, cierre la puerta.

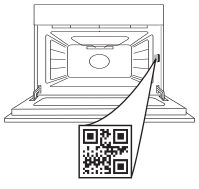


RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no enciende.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del software.	Póngase en contacto con nuestro Centro de atención telefónica e indique el número que sigue a la letra «F». Pulse ⚙, toque sobre «Info» y seleccione "Restablecer ajustes de fábrica". Se borrarán todos los ajustes guardados.
La pantalla muestra F3E3.	La sonda no está bien conectada o puede que no esté haciendo contacto correctamente.	En primer lugar, comprueba la sonda; si se introduce correctamente pero persiste el error, llame al Centro de atención telefónica. Notifique el error que aparece en la pantalla.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. La palabra DEMO aparece en pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
El producto se reinicia cada 10 segundos.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica.
La pantalla del horno muestra F8E8 (o imposibilidad de utilizar la función de Vapor por fallo F8E8)	Contaminación excesiva del sistema de agua y vapor.	Llene el cajón con agua limpia y ejecute la función de limpieza/descalcificación. Una vez finalizado el proceso, reinicie el proceso de descalcificación utilizando la solución con el descalcificador y vuelva a realizar el proceso. Si sigue apareciendo el error F8E8, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web **docs.bauknecht.eu**
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



Bauknecht

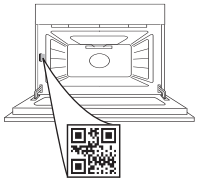
400020023640

DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY BAUKNECHT

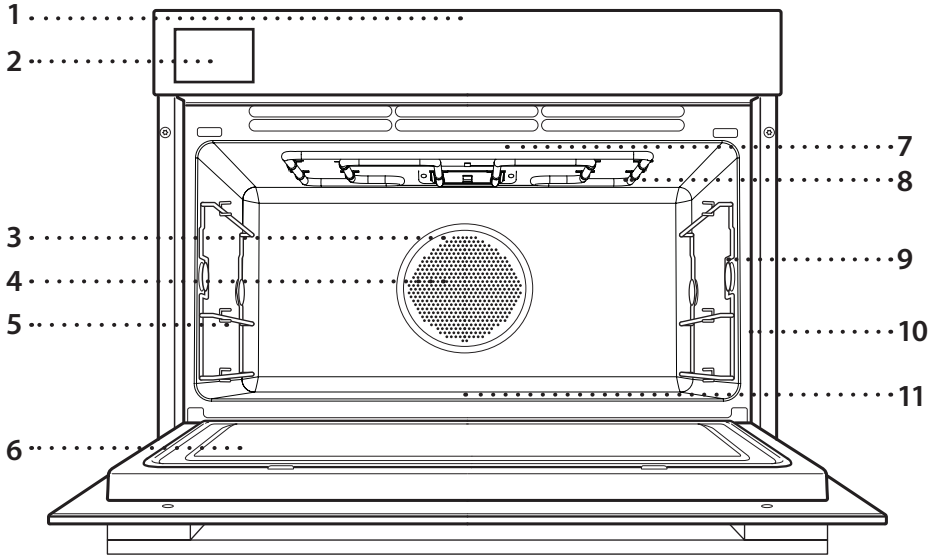
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na stránce **www.register10.com**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM SPOTŘEBIČI, ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ

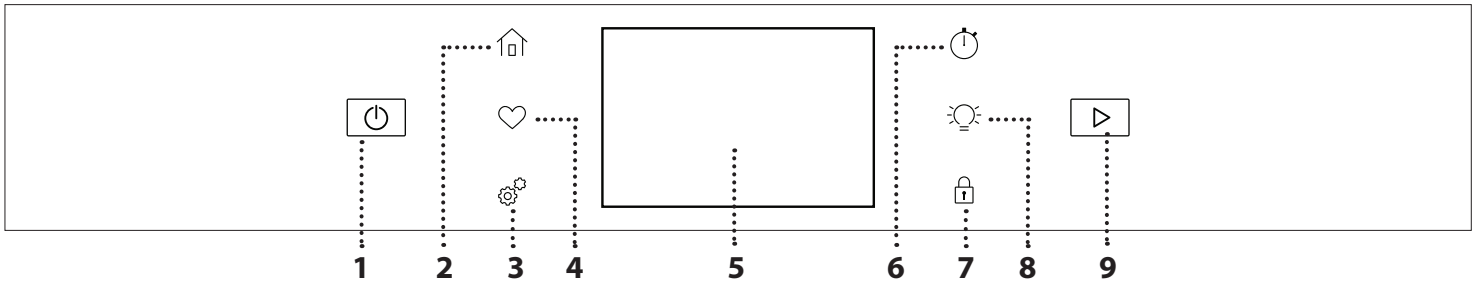


POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Výsuvný zásobník
3. Ventilátor
4. Kruhové topné těleso (není vidět)
5. Vodicí rošt
6. Dvířka
7. Osvětlení
8. Grilování
9. Bod vložení sondy do masa
10. Identifikační štítek (neodstraňujte)
11. Spodní topné těleso (není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)
Pro zapnutí a vypnutí trouby

2. DOMŮ
Pro rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. NÁSTROJE
Volba z několika možností a také změna nastavení a preferencí k troubě.

4. OBLÍBENÉ
Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.

5. DISPLEJ

6. ČASOVAČ
Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času.

7. ZÁMEK
Umožňuje uzamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce,
aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

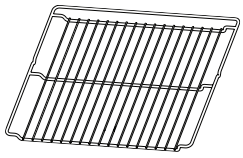
8. SVĚTLO
Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby a tím úspoře energie.

9. SPUŠTĚNÍ
Pro aktivaci funkce.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

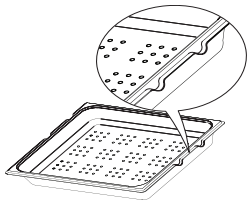
Před zakoupením dalšího příslušenství, které je dostupné na trhu, se ujistěte, že je žáruvzdorné a vhodné pro napařování.

Ujistěte se, že mezi horní částí jakéhokoli příslušenství a nádobou a stěnou pečícího prostoru je mezera alespoň 30 mm, aby pára mohla dostatečně proudit.

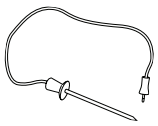


ROŠT
Rošt je vhodný pro všechny režimy vaření.
Jídlo položte přímo na rošt nebo jej použijte jako podklad pro pekáče a plechy na pečení nebo jiné nádobí odolné teplu.

PLECH NA PEČENÍ
Plech na pečení je vhodný pro všechny režimy a funkce pečení. Lze jej použít k vaření všech druhů potravin bez nádoby. Slouží k zachycení šťávy z vaření a umístění pod rošt.



NAPAŘOVACÍ PLECH
Tento speciální děrovaný plech snadňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně.
Odkapávací misku umístěte na úroveň pod ní, aby se zachytávaly šťávy z vaření, s dorazovými prvky směrem k zadní části výrobku.



PEČICÍ SONDA
K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení. Lze ji použít na maso a ryby.

Počet kusů příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
* V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

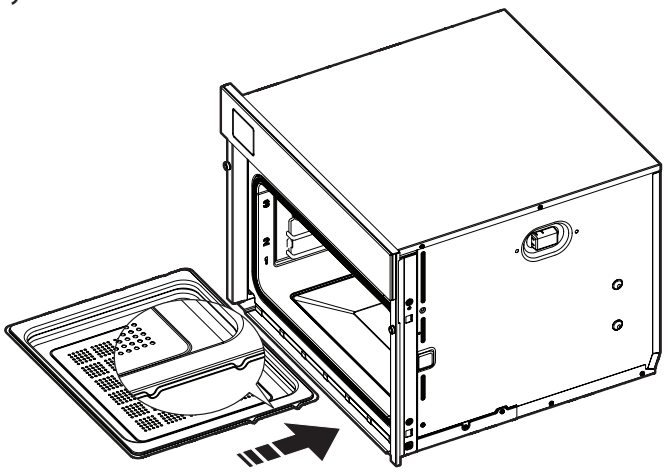
VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu. Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

VLOŽENÍ NAPAŘOVACÍHO PLECHU

Napařovací plech se vkládá tak, aby referenční boční rýhování směřovalo k zadní části prostoru, jak je vyznačeno na obrázku:

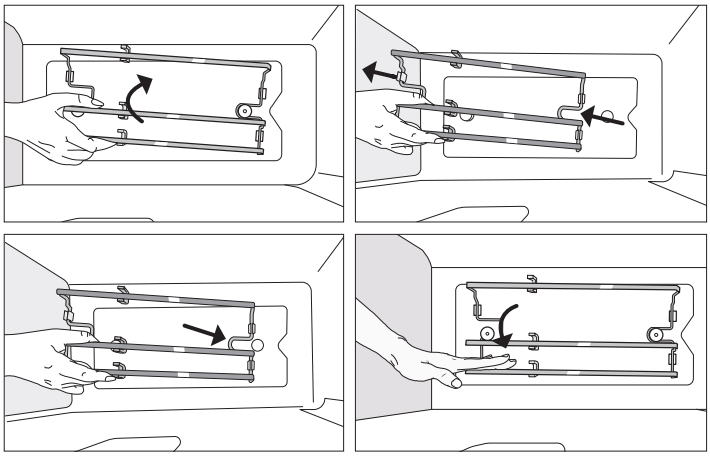


DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ ŽEBŘÍKOVÝCH STOJANŮ

Po obou stranách vnitřního prostoru trouby se nachází žebříkový stojan, který je ukotven na dvou podpěrách ve tvaru knoflíků. Žebříkové stojany jsou odnímatelné, aby bylo čištění pohodlnější.

1. Chcete-li žebříkové stojany vyjmout, pevně uchopte vnější část vodítka a tahem nahoru ho vyjměte z čelní podpěry, zatímco budete otáčet zadní podpěrou. Následně celou část vysuňte z vnitřní části.

2. Chcete-li žebříkové stojany přemístit, posuňte zadní část na zadní podpěře. Po vyklouznutí, otáčením zadní podpěry stahujte sestavu směrem dolů, dokud se žebříkový stojan nezahákne za přední podpěru.



RUČNÍ REŽIMY

RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlé předehřátí trouby před zahájením cyklu pečení. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení cyklu funkce. Jakmile skončí fáze předehřevu, trouba automaticky použije funkci „Horký vzduch".

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech

GRILL

Pro osmahnutí dozlatova, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: rošt

JÍDLO	ÚROVEŇ VÝKONU GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)
Topinky/toasty	Vysoký	5–6

TURBOGRILL

Pro dosažení dokonalých výsledků díky kombinaci grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: rošt

TRADIČNÍ

Pro dokonalé propečení a opečení jakéhokoli pokrmu z horní i spodní strany pouze na jedné úrovni. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předehřevu: počkejte na konec předehřevu a vložte jídlo.

Požadované příslušenství: plech na pečení nebo roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

JÍDLO	TEPLOTA. (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Dortíky (cupcakes) / drobné moučníky	160	30 - 35
Jemné pečivo	145	35 - 40

HORKÝ VZDUCH

Pro pečení sladkých pokrmů a masa s využitím stálé cirkulace horkého vzduchu. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předehřevu: počkejte na konec předehřevu a vložte jídlo. Tuto funkci lze využít pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně. U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.

Požadované příslušenství: plech na pečení nebo roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

TRADIČNÍ PEČENÍ

Slouží k pečení masa, moučníků či plněných koláčů pouze v jedné úrovni. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předehřevu: počkejte na konec předehřevu a vložte jídlo.

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech

PÁRA

PURE STEAM

Pro šetrné a zdravé vaření pomocí parních funkcí za účelem zachování nutričních hodnot potravin. Tato funkce je obzvlášť vhodná k přípravě zeleniny, ryb a ovoce, ale také blanšírování. Pokud není uvedeno jinak, před vložením jídla do trouby odstraňte veškeré obalové materiály a ochranné fólie.

Doporučené příslušenství: Napařovací plech v úrovni 2 a plech na pečení v úrovni 1

SUŠENÍ PO POUŽITÍ PÁRY

Při přípravě v páře vzniká v troubě velká vlhkost. Jedná se o zcela normální jev, který nenarušuje správnou funkci spotřebiče. Na konci každého pečení doporučujeme použít cyklus Rychlé sušení, který pomůže odstranit vlhkost z trouby (k dispozici po aktualizaci softwaru). Kliknutím na ••• vyberete tento cyklus.

Případně doporučujeme:

1. nechte spotřebič vychladnout;
2. pečlivě vysušte varný prostor a příslušenství včetně odkapávacího plechu, umístěného za dvířky těsně pod těsněním dvířek, měkkým hadříkem nebo savým papírem;
3. dvířka ponechte otevřená po dobu, která je potřebná k úplnému vysušení varného prostoru.

PÁRA+VZDUCH

Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň páry VYSOKOU pro pečení ryb, STŘEDNÍ pro pečení masa a NÍZKOU pro chléb a dezerty.

Doporučené příslušenství: Plech na pečení / Roštová mřížka

SOUS VIDE (VAKUOVANÝ)

Sous vide je profesionální technika vaření, která vyžaduje použití vakuovaných plastových sáčků na potraviny a vaření při přesně kontrolované teplotě pomocí páry. Postupné a přesné vaření přispívá k výjimečné křehkosti a chuti a zajišťuje rovnoměrné vaření celého pokrmu. Tato funkce umožňuje vařit maso, ryby, zeleninu a ovoce a dosáhnout výsledků jako od šéfkuchaře.

Pro správné použití funkce Sous Vide zkontrolujte tabulku vaření Sous Vide.

Recepty MW Sous Vide	Jak na to	Příslušenství
Vakuované hovězí Vakuované vepřové Vakuovaná ryba Vakuovaná zelenina Ovoce sous vide	Balíčky rovnoměrně rozložte po středu napařovacího plechu. Ujistěte se, že je balíček ve vakuu. Pro dosažení dobrých výsledků se doporučuje neotevírat dvířka.	2 + 1

S SPECIÁLNÍ FUNKCE

UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE

Pro uchování teploty a křupavosti čerstvě připraveného jídla, včetně masa, smažených jídel nebo moučníků.

KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

JOGURT

Pro výrobu jogurtu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

DEHYDRACE

Sušení ovoce a zeleniny. Nakrájejte je na tenké plátky a položte přímo na roštovou mřížku.

Požadované příslušenství: rošt

MAXI VAŘENÍ

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obracejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.

Požadované příslušenství: plech na pečení v úrovni 2.

DEZINFEKCE

Slouží k dezinfekci sklenic a nádob určených pro kojence a batolata pomocí páry. Zasuňte pečicí plech do úrovně 1 a roštovou mřížku do úrovně 2, na kterou umístěte připravované potraviny. Ponechejte mezi nimi dostatek místa, aby pára mohla proniknout do všech částí.

ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rozmrazování jakéhokoli typu potravin. Potraviny jako například maso a ryby položte na napařovací plech na úroveň 2 a sejměte z nich veškerý obalový materiál. Pečicí plech zasuňte do úrovně 1, aby se zachytávala voda uvolněná rozmrazováním. Nejlepších výsledků dosáhnete, když jídlo nerozmrazíte úplně, ale necháte proces dokončit během doby odpočívání. Aby chléb příliš nezměkl, doporučujeme jej uchovávat zabalený.

OHŘÁT

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo hotových jídel s pokojovou teplotou. Tato funkce využívá k pozvolnému ohřívání jídla páru, čímž nedochází k jeho vysušování. Tímto je tedy možné uchovat původní chuť a vůni jídla. Necháte-li jídlo chvíli dojít, dosáhnete lepšího výsledku. Menší nebo slabší kousky doporučujeme umísťovat doprostřed a větší nebo silnější kousky okolo. Používáte-li napařovací plech, umístěte pod něj plech na pečení, aby zachytil uvolňující se šťávy.

CYKLUS ECO

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Je-li úsporná funkce „ECO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „ECO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech. * Funkce použitá jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

COOK 3

Slouží k současné přípravě několika různých jídel vyžadujících stejnou teplotu pečení, a to na třech úrovních, aniž by docházelo ke směšování chutí a vůní.

Tato funkce se používá k pečení sušenek, ovocných koláčů, mražené pizzy a přípravě kompletních pokrmů. Troubu je třeba předehřát.

SUŠENKY

Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných sušenek, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.

OVOCNÝ KOLÁČ

Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných ovocných koláčů, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.

PIZZA (MRAŽENÁ)

Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných pizz, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.

MENU 1

Tento cyklus je určen k přípravě kompletního masového pokrmu a dezertu. Trouba vyžaduje předehřev.

Příklad kompletního jídla

Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístěte na mřížkový rošt v úrovni 3. Připravte lasagne podle svých preferencí (1,5–2 kg) do pekáče, který uložte na mřížkový rošt umístěný na druhé úrovni. Připravte 6–10 kuřecích paliček s bramborami nakrájenými na kostičky (500–800 g) přímo na plech, který umístíte na úroveň 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 50–60 minutách vyjměte koláč, po 60–70 minutách lasagne a po 80–90 minutách kuře s bramborami.

MENU 2

Tento cyklus je určen k přípravě kompletního rybího nebo vegetariánského pokrmu a dezertu. Trouba vyžaduje předehřev.

Příklad kompletního jídla

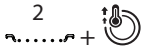
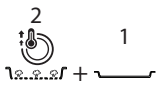
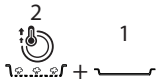
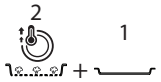
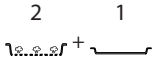
Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístěte na mřížkový rošt v úrovni 3. Připravte lasagne s pestem nebo cannelloni (válcovité plněné těstoviny) podle svých preferencí (1,5–2 kg) do kovového pekáče nebo pekáče z ohnivzdorného skla (pyrex), který umístěte na roštovou mřížku do druhé úrovně. Připravte rybí filé ve fólii (700–900 g) s nakrájenou zeleninou (600–900 g) přímo na pečicí plech, který umístíte do úrovně 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 45–55 minutách vyndejte ovocný koláč, po 55–65 minutách lasagne a po 60–70 minutách rybu se zeleninou.

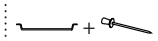
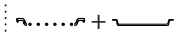
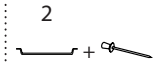
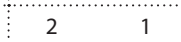
AUTOMATICKÉ REŽIMY

Pro dosažení co nejlepších výsledků při použití těchto automatických funkcí jednoduše navolte hmotnost nebo množství jídla. Trouba automaticky vypočítá a zvolí optimální nastavení a v průběhu pečení je podle potřeby upravuje. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav. Vzhledem k variabilitě potravin je doba tepelné úpravy nastavena na střední stupeň. Doporučujeme vždy překontrolovat vnitřní propečenost pokrmu a v případě potřeby prodloužit dobu tepelné úpravy tak, aby bylo docíleno náležitého propečení. Některé automatické cykly umožňují předem nastavit nižší nebo vyšší stupeň propečení oproti výchozímu (viz odstavec týkající se propečení v části „Každodenní použití“).

TABULKA AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ VAŘENÍ

Určené pro přípravu několika druhů jídel a potravin a pro co nejsnazší a nejrychlejší dosažení optimálních výsledků.
Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / tloušťka / porce / kusy	Upozornění	Příslušenství
TĚSTOVINY A OBILOVINY	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu	
	Rýže	100–500 g	Do žáruvzdorné nádoby nalijte vodu a vsypte rýži. Na každý hrnek rýže použijte jeden a půl hrnku vody. Pro dosažení dobrých výsledků se doporučuje neotevírat dvířka.	
	Spelt (Špalda)	100–500 g	Do žáruvzdorné nádoby nalijte vodu a vsypte špaldu. Na každý hrnek špaldy použijte jeden a půl hrnku vody. Pro dosažení dobrých výsledků se doporučuje neotevírat dvířka.	
	Barley (Ječmen)	100–500 g	Do žáruvzdorné nádoby nalijte vodu a vsypte ječmen. Na každý hrnek ječmene použijte jeden a půl hrnku vody. Pro dosažení dobrých výsledků se doporučuje neotevírat dvířka.	
	Knedlíky	1 dávka	Rovnoměrně je rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	

MASO	Rostbíf	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení tepelné úpravy ještě před porcováním nechejte maso alespoň 15 minut odpočívat.	2 
	Maso – hamburger	1–3 cm	Před pečením potřete olejem a osolte. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	3 2 
	Rostbíf – pomalé pečení	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení tepelné úpravy ještě před porcováním nechejte maso alespoň 15 minut odpočívat.	2 
	Vepřová pečeně	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	2
	Vepřové koleno	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	2
	Párky & wurstel	400 g – 1,5 kg	Rovnoměrně rozložte na mřížku. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody.	2 1 
	Vepřová žebra	400 g – 1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Rovnoměrně rozložte na mřížku. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody.	2 1
	Pečené kuře	800 g – 2,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru.	2
	Drůbeží řízek/prsa	1–4 cm	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1
	Drůbeží kousky	1 dávka	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Rovnoměrně rozložte na mřížku. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody.	2 1

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Žáruvzdorný plech na roštu	Odkapávací plech / Plech na pečení	Žáruvzdorná nádoba	Sonda do pokrmu	Napařovací plech

RYBY	Pečená ryba v celku	–	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	2 +
	Ryba v celku v páře	–	Okořeňte podle chuti a pro dosažení dobrých výsledků Vám doporučujeme, abyste neotevírali dvířka.	2 1 + +
	Pečený rybí steak	200–800 g	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	2
	Rybí filé	0,5–3 cm	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 +
	Rybí filé [mražené]	0,5–3 cm	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 +
	Slávky	500 g – 2,0 kg	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 +
	Garnáty	500 g – 1,5 kg	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 +
	Chobotnice	–	Umístěte ji doprostřed napařovacího tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 +
ZELENINA	Pečené brambory	400 g – 1,5 kg	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami.	2
	Plněná zelenina	600 g – 2,0 kg	Vydlabejte zeleninu a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drceného sýra. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami.	2
	Gratinované brambory	400 g – 1,5 kg	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Vše posypte sýrem.	1
	Celé brambory	50–200 g	Hmotnost se vztahuje na jednu bramboru. Pro rovnoměrné provaření jednotlivých brambor je vhodné vybrat brambory podobné velikosti. Neoloupané brambory rovnoměrně rozložte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 +
	Kousky brambor	400 g – 1,0 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 +
	Kořenová zelenina	200 g – 1,0 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 +
	Měkká zelenina	400 g – 1,0 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 +
	Kousky ovoce	400 g – 1,5 kg	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 +
	Zelenina [mražená]	400 g – 1,5 kg	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 +

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Žáruvzdorný plech na roštu	Odkapávací plech / Plech na pečení	Žáruvzdorná nádoba	Sonda do pokrmu	Napařovací plech

SLANÉ PEČIVO	Pečivo	1 dávka	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru žemle. Použijte speciální funkci trouby pro kynutí.	2
	Sendvičový chléb	400 g - 1 kg	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Použijte speciální funkci trouby pro kynutí.	2 +
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Těsto na pizzu připravte podle svého oblíbeného receptu. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechejte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Obložte ji surovinami podle své chuti.	2
	Pizza [mražená]	250 g – 1,2 kg	Vyjměte ji z obalu a rovnoměrně ji umístěte na roštovou mřížku.	2
	Slaný koláč	800 g – 1,5 kg	Těsto vložte do formy na koláč na 8–10 porcí a propíchejte je vidličkou. Poté je naplňte podle svého oblíbeného receptu.	1 +
SLADKÉ PEČIVO	Piškotový koláč	400 g – 1,2 kg	Připravte si piškotové těsto bez tuku. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	1 +
	Mramorová bábovka	400 g – 1,2 kg	Připravte si lité těsto na mramorovou bábovku podle svého oblíbeného receptu. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	1 +
	Muffiny	1 dávka	Podle svého oblíbeného receptu si připravte lité těsto na 16–18 kusů a do formiček vložte papírové košíčky. Rovnoměrně je rozložte na pečicím plechu.	2
	Jemné pečivo	1 dávka	Připravte sušenky podle svých preferencí a nechte je vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokládejte na pečicí plech.	2
	Brownies	800 g – 1,5 kg	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Těsto rozetřete na pečicí plech vyložený pečicím papírem.	1 +
	Závin	1 dávka	Připravte si směs krájených jablek, piniových ořechů, skořice a muškátového oříšku. Do pánve vložte kousek másla, posypte cukrem a vařte 10–15 minut. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte.	2
	Jablečný koláč	800 g – 1,5 kg	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí. Rozválené zbytky těsta použijte jako horní vrstvu, přitiskněte u okrajů a pomašlujte vejcem.	1 +
DEZERTY	Pečená jablka	1 dávka	Odstraňte jaderník a naplňte marcipánem nebo skořicí, cukrem a máslem.	2
	Karamelový flan	1 dávka	Formičky rovnoměrně rozložte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka.	2 1 +
VEJCE	Slepičí vejce	50 – 80 g	Hmotnost je udávána na jednu bramboru. Pro rovnoměrné provaření jednotlivých brambor je vhodné vybrat brambory podobné velikosti. Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka. Jestliže budete konzumovat vejce za studena, ihned je opláchněte ve studené vodě.	2 1 +
	Křepelčí vejce	1 dávka	Rovnoměrně maso rozmístěte na napařovacím tácu a pro dosažení dobrých výsledků vám doporučujeme neotevírat dvířka. Jestliže budete konzumovat vejce za studena, ihned je opláchněte ve studené vodě.	2 1 +

JAK VAŘIT PODLE ZPŮSOBU VAŘENÍ

Pro snadnější používání výrobku jsou v následujících nabídkách seskupeny všechny funkce se stejným způsobem vaření, které jsou již obsaženy v nabídkách rozdělených podle potravin.

Recepty pro vaření v páře

Vaření v páře umožňuje připravovat přirozené a zdravé pokrmy, které si zachovávají přirozenou výživovou hodnotu. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav. Napařovací plech a plech na pečení jsou vždy potřeba.

Recepty s horkým vzduchem a párou

Metoda vaření s horkým vzduchem a párou kombinuje vlastnosti páry a horkého vzduchu a umožňuje připravit pokrmy, které jsou zvenku příjemně křupavé a dozlatova opečené, ale uvnitř zůstávají šťavnaté a křehké. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

NABÍDKA DALŠÍCH FUNKCÍ

FAVORITES (OBLÍBENÉ)

Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.

NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout).

Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV.“ se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.

MINUTKA

Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času. Po spuštění bude minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce. Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte možnost kuchyňského časovače.

Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

- Pokud chcete časovač pozastavit, klepněte na „PAUSE“. Poté můžete klepnutím na „RESUME“ (Obnovit) časovač znovu spustit.
- Klepnutím na „CANCEL“ (Zrušit) časovač zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
- Klepnutím na „+1 min“ prodloužíte dobu trvání o 1 minutu.

LIGHT (OSVĚTLENÍ)

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

„Zámek ovládání“ vám umožňuje zamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce, aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

Chcete-li spotřebič odemknout, dlouze stiskněte tlačítko zámku na dotykovém panelu.

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE

Pro volbu či potvrzení:
Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.

Pro procházení nabídky nebo seznamu:
Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.

Pro potvrzení nastavení nebo přístup na další obrazovku:
Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

Pro návrat na předchozí zobrazení:
Klepněte na ← .

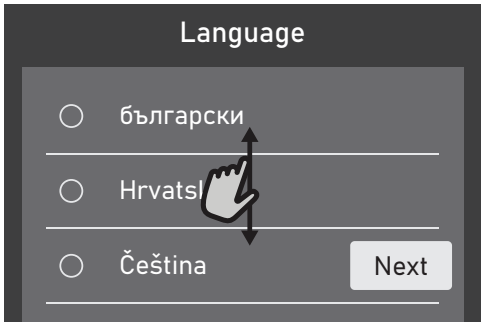
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

Nastavení je možné později upravit stisknutím tlačítka ⚙, které zajistí přístup do nabídky „Nástroje“.

1. VOLBA PŘEDVOLBY JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.



- Potažením prstem po obrazovce můžete procházet seznamem dostupných jazyků.
- Klepněte na požadovaný jazyk.

Jazyk můžete změnit po otevření nabídky nastavení.

2. NASTAVENÍ DATA A ČASU

Po připojení trouby k vaší domácí síti dojde k automatickému nastavení data a času. Případně budete muset nastavení provést ručně.

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte čas.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte datum.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramovaná tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť mající hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 ampérů): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 ampérů).

- Klepnutím na hodnotu vpravo nastavte výkon.
- Klepnutím na „OK“ dokončete prvotní nastavení.

4. NASTAVENÍ ÚROVNĚ TVRDOSTI VODY

Aby trouba fungovala efektivně a aby bylo zaručeno, že v případě potřeby pravidelně vyzve uživatele k provedení cyklu odvápnění, je důležité nastavit správnou úroveň tvrdosti vody. Chcete-li ji nastavit, zapněte troubu stisknutím tlačítka ⏻, stisknutím tlačítka ⚙. Otevřete předvolby a vyberte možnost „TVRDOST VODY“. Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte. Podle následující tabulky zvolte správnou hladinu pro vodu ve vaší oblasti:

TABULKA ÚROVNÍ TVRDOSTI VODY

Stupeň		°dH Německé stupně	°fH Francouzské stupně	°Clark Anglické stupně
1	velmi měkká	0-6	0-10	0-7
2	měkká	7-11	11-20	8-14
3	střední	12-16	21-29	15–20
4	tvrdá	17-34	30–60	21-42
5	velmi tvrdá	35–50	61-90	43-62

Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Pro úroveň tvrdosti vody je přednastavena hodnota „Tvrdá“.

5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zvolte funkci „Rychlý předehřev“ a zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko ⏻, nebo se v kterémkoli místě dotkněte obrazovky. Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními a automatickými režimy.

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.
- Posouváním nahoru nebo dolů můžete procházet seznamem.
- Požadovanou funkci zvolte tím, že na ni klepnete.

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze měnit.

Ikona i v pravém horním rohu displeje poskytuje další informace o vybrané funkci.

VÝKON / TEPLOTA / ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.

Podle zvolené funkce můžete předehřev aktivovat nebo deaktivovat zvláštním přepínačem.

DOBA TRVÁNÍ

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně. V režimu časovače trouba peče po nastavenou dobu. Na konci doby pečení se vaření automaticky vypne.

- Chcete-li nastavit dobu trvání, klepněte po stisknutí tlačítka START na část Čas nebo na „Nastavit dobu vaření".
- Délku trvání můžete zvolit posouváním čísel nebo stisknutím tlačítka ▦. Klepnutím na příslušná čísla nastavíte požadovanou dobu vaření.
- Potvrďte klepnutím na Nastavit.

Chcete-li během vaření zrušit nastavenou dobu trvání a spravovat si tak konec vaření ručně, můžete klepnout na hodnotu doby trvání a nastavit „0" nebo můžete otevřít nabídku se třemi tečkami ••• a upravit dobu vaření.

Pokud chcete cyklus zastavit, otevřete nabídku se třemi tečkami a vyberte možnost „Zastavit vaření".

3. NASTAVENÍ AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ

Automatické režimy vám umožňují připravovat širokou škálu pokrmů ze zobrazené nabídky. Většinu nastavení pečení provádí spotřebič automaticky, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

Díky speciálnímu snímači, který dokáže rozpoznat vlhkost potravin, navíc některé funkce AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ umožňují dosáhnout optimálního vaření pro jakýkoli druh potravin bez jakéhokoli nastavování: snímač zastaví vaření v ideálním okamžiku. Pouze během několika posledních minut vaření se na displeji zobrazí odpočítávání, které ukazuje zbývající dobu vaření.

- Ze seznamu si vyberte recept.

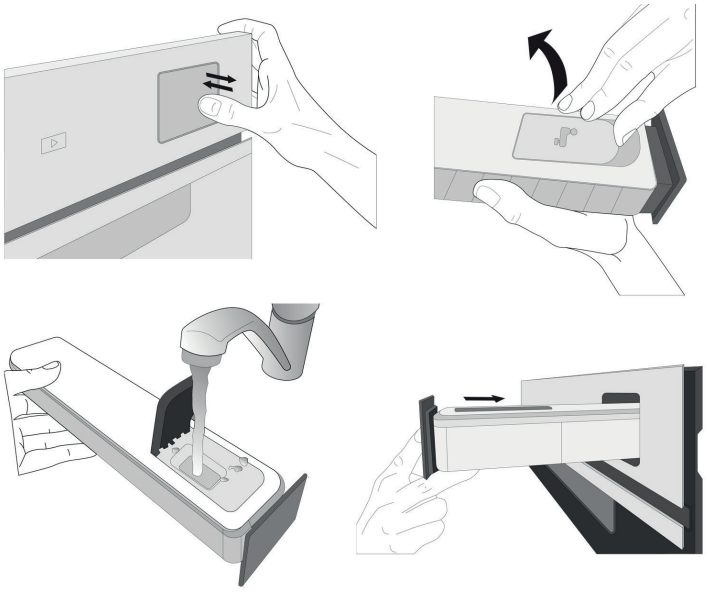
Funkce se zobrazují podle kategorií potravin v nabídce „Automatické režimy" (viz příslušné tabulky).

- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.

VAŘENÍ V PÁŘE

Výběrem možnosti „Čistá pára" nebo „Pára + vzduch" v rámci manuálních funkcí nebo jednoho z několika automatických režimů určených pro konkrétní recepty je možné díky použití páry vařit jakýkoli druh pokrmu. Pára se pokrmem šíří rychleji a rovnoměrněji než horký vzduch typický pro konvenční funkce: díky tomu se zkracuje doba přípravy, v jídle zůstanou zachovány vzácné živiny, a vy dosáhnete vynikajících, chutných výsledků u všech receptů. Po celou dobu trvání vaření v páře musí zůstat dvířka zavřená. Před vařením v páře je nutné naplnit nádržku uvnitř trouby pomocí vytahovací zásuvky na ovládacím panelu.

Pokud se na displeji zobrazí požadavek „FILL THE DRAWER" (NAPLNIT ZÁSUVKU), vyjměte zásuvku, otevřete víko zásuvky a naplňte ji pitnou vodou až na úroveň požadovanou na displeji. Zavřete zásuvku tak, že ji budete opatrně tlačit směrem k panelu, dokud se kompletně nezavře. Po vložení zásuvky stiskněte tlačítko START a pokračujte ve varném cyklu. Zásuvka musí za všech okolností zůstat uzavřena, pouze s výjimkou doplňování vody.



Po prvním naplnění, v případě delších cyklů pečení, jakmile dojde voda, může být nutné ji znovu přidat, aby se cyklus dokončil: trouba vás k tomu v případě potřeby vyzve.

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

Před spuštěním funkce můžete odložit čas pečení: Funkce se spustí nebo ukončí v předem zvoleném čase.

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavíte požadovaný čas spuštění. Podle zvolených funkcí můžete zvolit buď čas spuštění, nebo čas, kdy má být jídlo připraveno.
- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na Nastavit a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

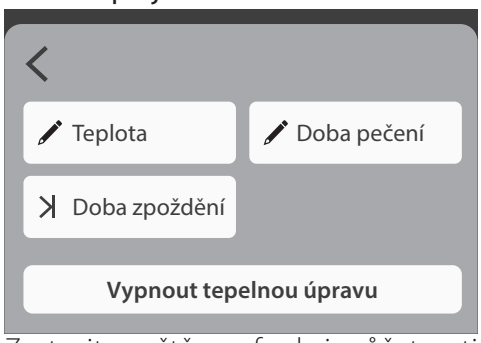
- Pokud chcete funkci aktivovat ihned a zrušit naprogramovanou dobu odkladu, klepněte na tlačítko „SKIP DELAY“ (přeskočit odklad).

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

- Po dokončení nastavení spusťte funkci klepnutím na „START“.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit.

Všechny možnosti, které lze upravit, lze prozkoumat otevřením nabídky se třemi tečkami ••• v levé dolní části displeje.



Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím ⏻.

6. PŘEDEHŘEV

Pokud byla tato funkce dříve aktivována, po jejím spuštění se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována. Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis „OVEN READY“ (Trouba připravena)

- Otevřete dvířka.
- Vložte jídlo do trouby.
- Zavřete dvířka a klepnutím na tlačítko „Start now“ nebo „START“ ▷ spusťte vaření.

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přeruší. Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Můžete změnit výchozí nastavení možnosti předehřívání pro funkce vaření, které vám to umožňují ručně.

- Zvolte funkci, která umožňuje zvolit funkci předehřátí ručně.
- K aktivaci nebo deaktivaci předehřevu použijte přepínač „*Preheating*“ (Předehřev) v pravém dolním rohu displeje. To bude nastaveno jako výchozí možnost.

7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Některé automatické režimy vyžadují, aby se jídlo během vaření otáčelo. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

- Otevřete dvířka.
- Proveďte úkon uvedený na displeji.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „START“.

Stejným způsobem vás 5 % doby pečení před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.

Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

- Zkontrolujte pokrm
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „START“.

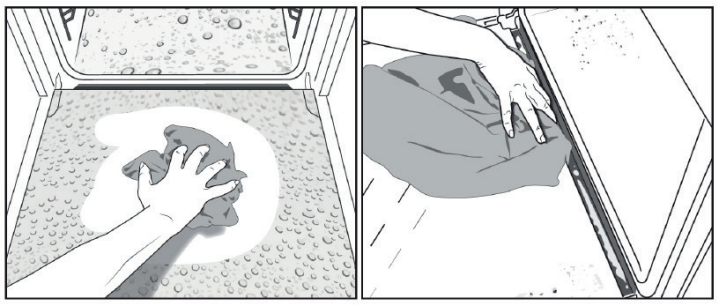
8. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno. U některých funkcí je možné po dokončení přípravy dobu pečení prodloužit či si funkci uložit mezi oblíbené.

- Klepnutím na „+ 5 min“ prodloužíte vaření
- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na „ADD TO FAV“ (Přidat do oblíbených).

Upozornění: Na konci parního cyklu otevřete opatrně dvířka, aby nedošlo k úniku vody.

PO OCHLAZENÍ SPOTŘEBIČE:



1. Otřete vnitřní skleněná dvířka a kondenzační lem hadrem nebo houbou.
2. Otřete povrchy dutin a dbejte na to, abyste v nich nenechali zbytky vody;

9. OBLÍBENÉ

Funkce Oblíbené vám umožňuje ukládat nastavení trouby pro vaše oblíbené recepty.

Trouba automaticky rozpozná nejpoužívanější funkce. Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

ULOŽENÍ FUNKCE

Po dokončení funkce klepněte na „ADD TO FAV“ (Přidat do oblíbených) a uložte ji mezi oblíbené. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se

stejným nastavením.

PO ULOŽENÍ

Chcete-li zobrazit nabídku oblíbených funkcí, stiskněte ♡ : V této nabídce jsou uvedeny všechny uložené funkce. Zvolenou funkci vaření aktivujte klepnutím na „START“.

ZMĚNA NASTAVENÍ

Na obrazovce s oblíbenými funkcemi můžete k jednotlivým položkám přidávat obrázky nebo názvy a upravit si je tak podle svých představ.

- Zvolte funkci, kterou chcete upravit.
- Klepněte na ikonu tří teček ••• v pravém horním rohu.
- Zvolte vlastnost, kterou chcete upravit.
- Klepnutím na „ULOŽIT“ změny uložíte.

Pokud chcete odstranit určitou funkci, najdete v této nabídce možnost „DELETE FAVORITE“ (ODSTRANIT OBLÍBENÉ).

10. NÁSTROJE

Stisknutím si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“. Tato nabídka vám umožňuje výběr z několika možností a též úpravu nastavení nebo preferencí pro váš produkt nebo displej.

ZTLUMIT

Rychlé zapnutí nebo vypnutí zvuků zařízení.

Další specifická nastavení hlasitosti zvuku lze spravovat v nabídce „Preferences“ (Předvolby) v části „Sound & Volume“ (Zvuk a hlasitost).

ČIŠTĚNÍ PÁROU

Působení vodní páry, která je při nízké teplotě během tohoto speciálního cyklu čištění uvolňována, umožňuje odstraňovat špinavé šmouhy. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout.

Funkci obnovíte stisknutím ▷: Displej vás bude informovat o všech krocích, které je třeba provést, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku čištění.

Upozornění: Během čisticího cyklu doporučujeme neotevírat dvířka, aby nedocházelo k úniku vodní páry, což by mohlo negativně ovlivnit výsledky čištění.

Jakmile cyklus skončí, na displeji začne problikávat příslušná zpráva. Nechejte troubu vychladnout a poté pomocí hadříku nebo houbičky její vnitřek vytřete a vysušte.

PREFERENCE

Pro změnu několika nastavení trouby, volbu režimu Sabbath a vypnutí „Demo mode“ (Demo režimu).

INFORMACE

Pro získání dalších informací o produktu.

PEČICÍ SONDA

Použití teplotní sondy vám umožňuje měřit teplotu uvnitř různých pokrmů během vaření, abyste dosáhli optimální hodnoty teploty při přípravě pokrmů. Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty.

Potravinu vložte do trouby a teplotní sondu zasuňte do zdířky. Sondu umístěte co nejdále od zdroje tepla. Zavřete dvířka trouby. Lze zvolit mezi funkcemi manuálními (podle metody tepelného zpracovávání pokrmu) a AUTOMATICKÝMI REŽIMY (podle druhu pokrmu), jestliže použití této sondy je povoleno nebo vyžadováno.

Je-li funkce již spuštěna, bude v případě vyjmutí sondy zrušena.

Při vyndávání jídla z trouby vždy odpojte i sondu a také ji vyndejte.

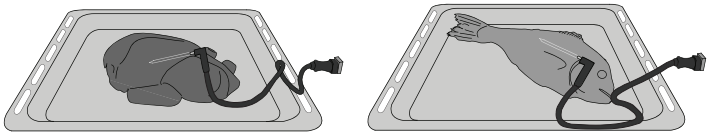
POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ SONDY

Jídlo vložte do trouby a sondu zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby.

Ujistěte, že se sonda během pečení nedotýká horního topného tělesa.

MASO: Zapíchněte sondu hluboko do masa, přičemž se vyhněte kostem a tučným místům. U drůbeže sondu zapíchněte podélně do středu prsní části a mimo dutinu.

RYBY (celá): Umístěte hrot do nejsilnější části, ne do páteře.



Pokud používáte sondu při pečení s AUTOMATICKÝMI REŽIMY, pečení se automaticky zastaví, jakmile je u zvolené receptu dosaženo ideální teploty ve střední části pokrmu bez nutnosti nastavovat teplotu v troubě.

ODVÁPNĚNÍ

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat parní systém v tom nejlepším stavu. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji. Plná funkce může trvat až 120 minut a nelze ji zastavit. Odstraňování vodního kamene může uživatel kdykoli spustit z nabídky Čištění.
Na displeji se objeví pokyn pro spuštění cyklu odvápnění (viz tabulka níže).

ZPRÁVA ODVÁPNĚNÍ	VÝZNAM
<ODVÁPNĚNÍ DOPORUČENO> Objeví se zhruba po 15 hodinách parních cyklů*	Doporučuje se provést cyklus odvápňování.
<ODVÁPNĚNÍ NUTNÉ> Objeví se zhruba po 20 hodinách parních cyklů*	Odvápnění je povinné. Dokud neprovedete odvápnění, parní cyklus nebude možné zapnout.

*s ohledem na výchozí hodnotu (4 – Tvrdá) tvrdosti vody. Počet hodin parních cyklů, které musí uplynout, než se zobrazí zpráva o odvápňování, závisí na stupni tvrdosti vody nastaveném na spotřebiči.

Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje vyčistit vnitřní

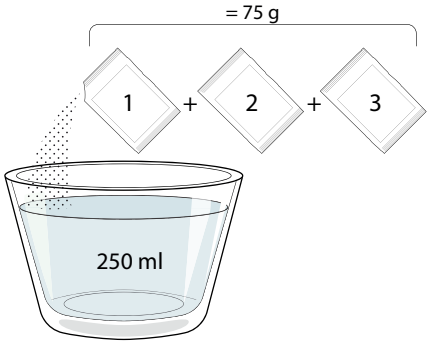
parní okruh důkladněji.
Před spuštěním fáze odvápnění spotřebič zkontroluje, zda se v nádržce nenachází zbytková voda, a v případě potřeby provede cyklus vypouštění. V takovém případě budete muset po cyklu vypouštění vyprázdnit zásuvku, než budete pokračovat fází odvápnění.

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplyne 30 minut od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této doby vyčkávání se na displeji bude zobrazovat hlášení „VODA JE HORKÁ".

» **FÁZE 1/2: ODVÁPNĚNÍ (70 MIN)**

Jakmile se na displeji objeví <PŘIDEJTE 0,25 l ROZTOKU>, do zásobníku nalijte odvápňovací roztok. Pro nejlepší výsledky odvápnění doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 250 ml pitné vody. Odvápňovač WPRO je profesionální výrobek doporučený pro zachování maximální účinnosti funkce páry v troubě. Pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis.

Společnost *Beko Europe* nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiných, na trhu dostupných, čisticích prostředků.



Po nalití odvápňovacího prostředku do zásobníku stiskněte ▷ pro spuštění odvápňovacího procesu. Odvápňovací proces nevyžaduje vaši přítomnost u spotřebiče. Po dokončení jednotlivých fází zazní zvukový signál coby zpětná informace a na displeji se objeví pokyny pro přechod na další fázi.

Po dokončení fáze odvápňování se nádržka vypustí: odvápňovací roztok použitý během této fáze se nalije do vytahovacího zásobníku.

» **FÁZE 2/2: PROPLACHOVÁNÍ (30 MIN.)**

Pro odstranění zbytků po odvápnění z nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach. Když se na displeji zobrazí <PŘIDEJTE 0,25 L VODY>, naplňte nádržku 0,25 l pitné vody a potom pro spuštění proplachování stiskněte ▷. Troubu nevypínejte, dokud nebyly dokončeny všechny kroky, které funkce vyžaduje.

Upozornění: v případě potřeby lze ze systému vyžádat vyčištění zásuvky a opakování této operace.

Po skončení postupu odvápnění se doporučuje vysušit vnitřní prostor od potenciálních zbytků vody. Potom bude možné používat všechny parní funkce.

Upozornění: Během cyklu odvápnění je příp. slyšet určitý hluk, protože pro optimální účinnost odvápnění jsou aktivována čerpadla trouby.

Po spuštění cyklu údržby neodstraňujte zásuvku, nevyžaduje-li to spotřebič.

Upozornění: Poté, co se nádržka naplní odvápňovacím roztokem a na displeji se zobrazí „DESCALING PHASE 1/2", nesmí být cyklus přerušen, jinak se musí celý cyklus odvápňování opakovat, než bude možné spustit jakoukoli parní funkci.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.

Nepoužívejte parní čističe.

Používejte ochranné rukavice.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

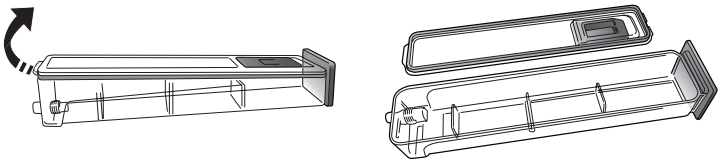
- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla.
  Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.
- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Steam Clean".
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.
- Parní hrnec lze mýt ručně nebo v myčce nádobí.
- Pečicí sondu a plech na pečení nikdy nemyjte v myčce nádobí.
- Talíř Crisp omývejte ve vlažné vodě s přidáním jemného mycího prostředku. Odolné nečistoty jemně vydrhněte hadříkem. Před čištěním vždy nechejte talíř Crisp vychladnout.

ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKU NA VODU

Varování: Zásobník na vodu není vhodný pro mytí v myčce na nádobí: nebezpečí poškození!
Na konci každého cyklu vaření s párou trouba po přibližně 30 minutách automaticky provede cyklus vypouštění trvající přibližně jednu minutu, čímž se veškerá voda v systému přesune do vytahovací zásuvky.
Poznámka: Nenechávejte vodu v systému déle než 2 dny.
Chcete-li zcela odstranit vodu uvnitř nebo vyčistit vnitřní povrchy, můžete otevřít zásuvku na vodu:



1. Zatlačte na zadní klapku směrem nahoru a sejměte horní kryt zásuvky na vodu.

2. Po skončení čištění můžete zásuvku zavřít zasunutím dvou předních klapek do předních otvorů a zatlačením zadní strany dolů.

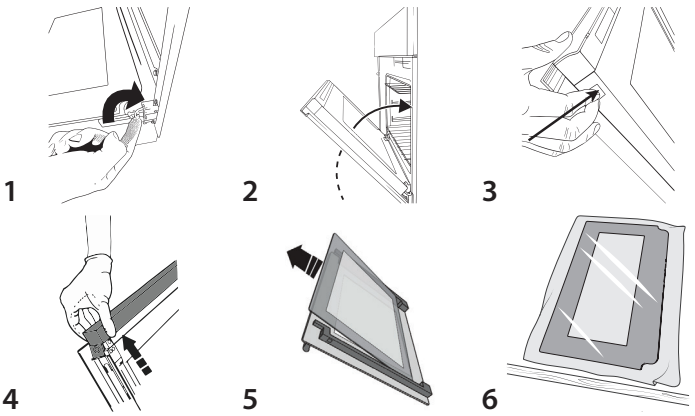
Při plnění zásuvky na vodu používejte pouze vodu pokojové teploty: horká voda může ovlivnit provoz parního systému. Používejte pouze pitnou vodu.

NÁDRŽKA

Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkci „Odvápnění". Pokud funkci páry delší dobu nepoužíváte, velmi doporučujeme aktivovat pečicí cyklus s prázdnou troubou a naplnit nádržku na maximum.

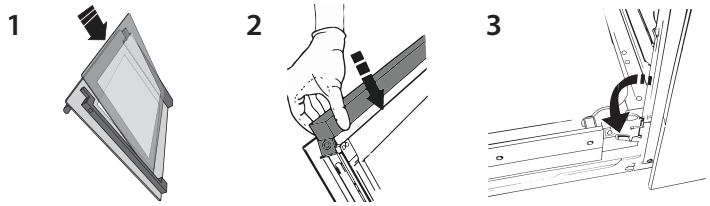
VYČISTĚTE VNITŘNÍ SKLO DVÍŘEK

1. Dvířka trouby zcela otevřete a na obou stranách aktivujte zarážku závěsu.
2. Poté dvířka zavřete, dokud se nezastaví v zabezpečené poloze.
3. Současně stlačte obě příchytky.
4. Odstraňte horní okraj dvířek tak, že jej přitáhnete směrem k sobě.
5. Zvedněte a oběma rukama pevně uchopte vnitřní sklo a vyjměte jej.
6. Před čištěním jej položte na měkký povrch. Neodstraňujte mezisklo ze sestavy dvířek.



JAK UMÍSTIT ZPĚT SKLO DVÍŘEK

1. Po vyčištění vložte vnitřní sklo do sestavy dvířek lesklou stranou směrem do vnitřního prostoru trouby.
2. Zasuňte horní okraj dvířek a jemně zatlačte, dokud nezapadne na své místo.
3. Na obou stranách odstraňte zarážku závěsu a poté zavřete dvířka.

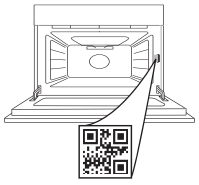


ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba se nezapíná.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor je v chodu.	Otevřete dvířka, podržte či vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Softwarová chyba.	Kontaktujte naše call centrum a uveďte číslo, které následuje za písmenem „F“. Stiskněte ⚙, klepněte na „Info“ a poté zvolte „Factory Reset“ (Obnovit tovární nastavení). Veškerá uložená nastavení budou vymazána.
Na displeji se zobrazí „F3E3“.	Sonda není dobře připojena nebo nemusí mít správný kontakt.	Nejprve zkontrolujte sondu; pokud je zadání správné, ale chyba přetrvává, zavolejte na call centrum. Oznamte chybu, která se zobrazí na displeji.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.
Spotřebič se resetuje každých 10 sekund.	Porucha trouby.	Kontaktujte call centrum.
Na displeji trouby se zobrazí F8E8 (nebo nemožnost použít parní režim funkce z důvodu selhání F8E8)	Nadměrné znečištění vodního a parního systému.	Naplňte zásobník čistou vodou a poté spusťte funkci čištění/odstraňování vodního kamene. Po dokončení procesu znovu spusťte proces odstraňování vodního kamene pomocí speciálního roztoku s odstraňovačem vodního kamene a proveďte cyklus znovu. Pokud se chyba F8E8 stále objevuje, obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- navštívením našich webových stránek **docs.bauknecht.eu**;
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



Bauknecht

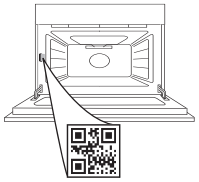
400020023640

TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT

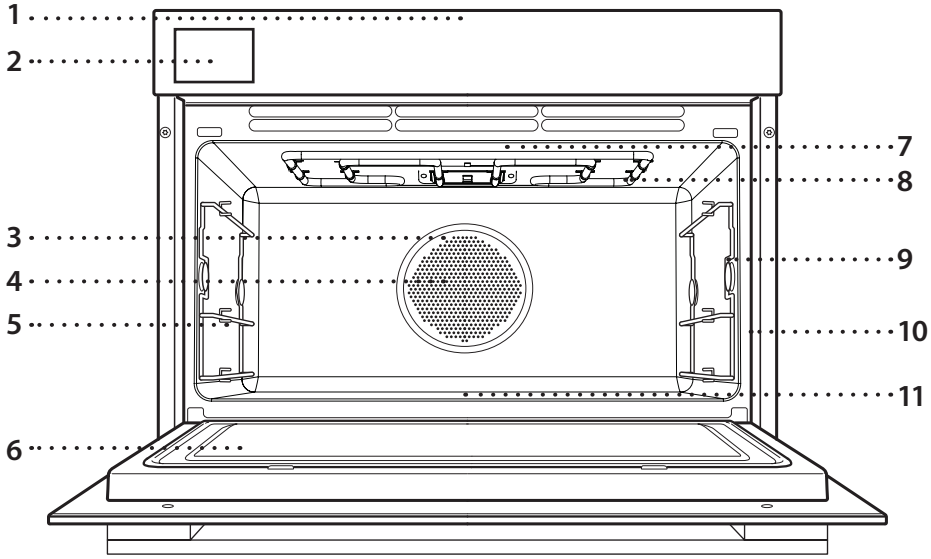
Registrér venligst dit produkt på **www.register10.eu**, for at modtage en mere komplet assistance

Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

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

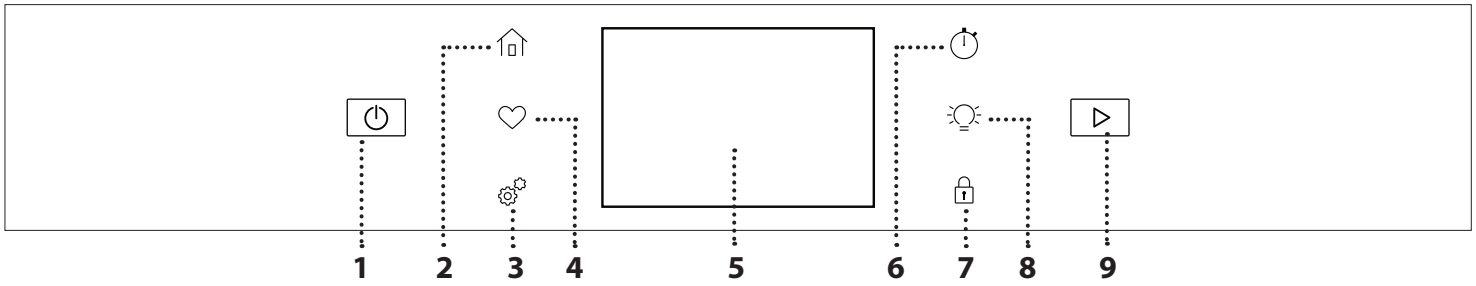


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Udtrækkelig skuffe
3. Ventilator
4. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
5. Skinner
6. Låge
7. Ovnlys
8. Grill
9. Stegetermometerets isætningspunkt
10. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
11. Nedre varmelegeme (ikke synligt)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF
Til at tænde og slukke for ovnen

2. HOME
Til hurtig adgang til hovedmenuen.

3. VÆRKTØJER
Bruges til at vælge mellem forskellige muligheder samt til at ændre ovnens indstillinger og præferencer.

4. FAVORITTER
Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

5. DISPLAY

6. TIMER
Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden.

7. LÅS
Giver dig mulighed for at låse knapperne på touch-skærmen, så de ikke kan trykkes ved et uheld.

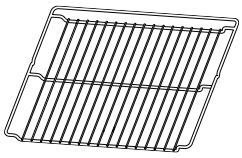
8. LYS
Til tænding eller slukning af ovnlyset og spare energi.

9. START
Bruges til at starte en funktion.

TILBEHØR

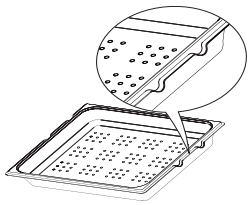
Kontrollér, inden køb af andet disponibelt tilbehør på markedet, at det er varmebestandigt og egnet til damp.

Sørg for at der er en afstand på mindst 30 mm mellem toppen på enhver beholder og køkkenafsnittets vægge, for at tillade en tilstrækkelig dampstrøm.

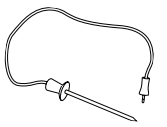


RIST
Risten er velegnet til alle tilberedningsmetoder. Man kan anbringe madvaren direkte på risten eller bruge den til at understøtte bageplader og forme eller andre ovnfaste fade, som tåler varme.

BRADEPANDE
Bradepanden er velegnet til alle tilberedningsmetoder og -funktioner. Kan bruges til at tilberede alle slags fødevarer uden beholder. Placér den under risten og brug den til at opsamle kødsaften.



DAMPRIST
Denne specielle og perforerede bakke gør det nemmere for dampen at cirkulere, hvilket bidrager til en ensartet tilberedning af retten. Anbring drypbakken i rillen herunder med stopfunktionerne vendt mod produktets bagside for at opsamle stegesaften.



STEGETERMOMETER
Til nøjagtig måling af madvarens kernetemperatur under tilberedningen. Det kan bruges til kød og fisk.

Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.
*Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

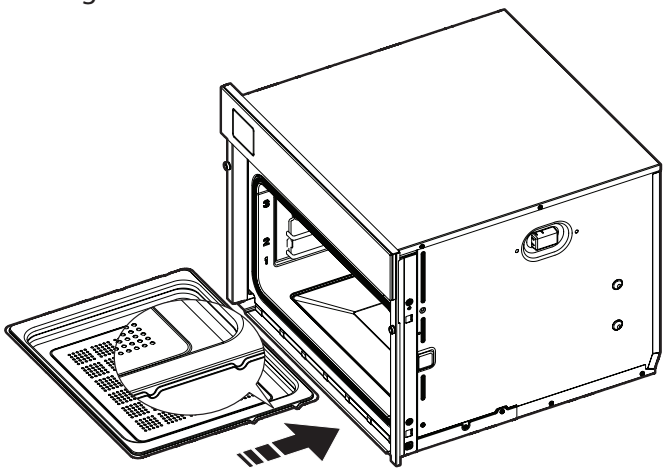
INDSÆT OVNRIST OG ANDET TILBEHØR

Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først.

Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund. Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne

ISÆTNING AF DAMPBAKKEN

Dampbakken skal isættes med de prægede sidereferencer vendt mod ovnrummets bagside som vist i figuren:

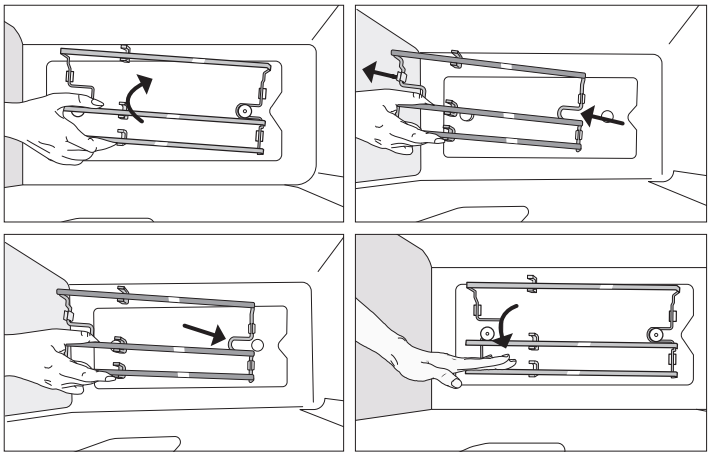


AFTAGNING OG PÅSÆTNING AF SKINNESTATIVERNE

Der er et skinnestativ i begge sider af ovnrummet, som er forankret på to knapformede støtter. Skinnestativerne er aftagelige for at gøre rengøringen mere bekvem.

1. For at fjerne skinnestativerne skal du tage godt fat i den udvendige del af skinnen og trække den opad for at trække den ud af den forreste støtte, mens du drejer på den bageste støtte, og derefter skubbe hele delen ud af ovnrummet.

2. For at sætte skinnestativerne på plads igen skal du skubbe den bageste del på den bageste støtte. Når den er gledet, skal du ved at dreje den bageste støtte trække enheden nedad, indtil skinnestativet hægter sig fast på den forreste støtte.



FUNKTIONER

MANUELLE TILSTANDE

HURTIG FORVARME

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen. Ovnen vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført.
Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande

GRILL

Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.
Anbefalet tilbehør: rist

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min)
Toast	Høj	5 - 6

TURBO GRILL

Kombinering af grill- og varmluftsbagningsfunktioner for de bedste resultater. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.
Anbefalet tilbehør: rist

OVER-/UNDERVARME

Til perfekt tilberedning og bruning både foroven og forneden af alle slags retter på kun én hylde. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.
Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.

MAD	TEMP. (°C)	VARIGHED (min)
Cupcake / Småkage	160	30 - 35
Småkager	145	35 - 40

VARMLUFT

Til tilberedning af søde sager og kød med varmluftscirkulation. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut. Den kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.
Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.

OVER/UNDERV.

Til tilberedning af kød, bagning af kager og tærter med fyld på kun en ribbe. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.
Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande

DAMP

KUN DAMP

Til tilberedning af naturlige og sunde retter vha. damp, så fødevarernes naturlige næringsværdi bevares. Denne funktion er specielt egnet til at tilberede grøntsager, fisk og frugt, og også til blanchering. Med mindre andet er anført, skal enhver emballage og beskyttende folie fjernes, før maden sættes i ovnen.
Anbefalet tilbehør: Dampbakke i rille 2 og bradepande i rille 1

TØRRING EFTER BRUG AF DAMP

Tilberedning med damp skaber en masse fugt inde i ovnen. Det er et helt normalt fænomen, som ikke påvirker apparatets korrekte funktion. I slutningen af hver tilberedningsperiode anbefaler vi at bruge cyklussen Fast Dry (Hurtig tørring) til at fjerne fugten fra ovnen (tilgængelig fra softwareopdatering). Klik på ••• for at vælge denne cyklus.

Alternativt foreslår vi at:

1. lade apparatet køle af;
2. tørre ovnrummet og tilbehøret inklusive drypbakken, der er placeret bag lågen lige under dørpakningen, omhyggeligt med en blød klud eller absorberende papir;
3. lade lågen stå åben i den tid, der er nødvendig, for at ovnrummet kan tørre helt.

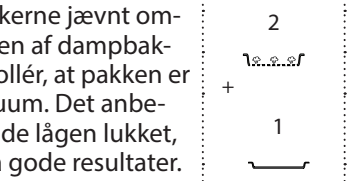
DAMP + LUFT

Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Vi anbefaler, at man vælger et HØJT dampniveau til tilberedning af fisk, MIDDEL til kød og LAVT til brød og desserter, for at opnå de bedste resultater.
Anbefalet tilbehør: Bradepande / Rist

SOUS VIDE

Sous vide er en professionel tilberedningsteknik, der kræver brug af vakuum-plastposer af fødevarekvalitet og tilberedning ved præcist kontrollerede temperaturer ved hjælp af damp. Den gradvise og præcise tilberedningsproces bidrager til at skabe en enestående mørhed og smag og sikrer også ensartethed i tilberedningen af hele maden. Med denne funktion kan du tilberede kød, fisk, grøntsager og frugt og opnå mesterkokkens resultater.

Tjek Sous Vide-tilberedningstabellen for at bruge funktionen korrekt.

MW Sous Vide-opskrifter	Sådan gør du	Tilbehør
Sous vide oksekød	Fordel pakkerne jævnt omkring midten af dampbakken. Kontrollér, at pakken er under vakuum. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	
Sous vide svinekød		
Sous vide fisk		
Sous vide grønsager		
Frugt Sous vide		

S SPECIELLE FUNKTIONER

HOLD VARM
Bruges til at holde nyligt tilberedte retter varme og sprøde, heriblandt kød, stegte retter eller kager.

HÆVER
Til optimal hævning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningens kvalitet.
Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

YOGHURT
Til fremstilling af yoghurt.
Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

DEHYDRERING
Til dehydrering af frugt og grøntsager. Skær i tynde skiver, og læg dem direkte på risten.
Påkrævet tilbehør: rist

MAXI-COOKING
Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.
Påkrævet tilbehør: bradepande i rille 2.

DESINFEKTION
Bruges til at desinficere sutteflasker eller glaskrukker med damp. Sæt bradepanden i niveau 1 og dampristen i niveau 2 og anbring stykkerne herpå med tilstrækkelig plads imellem, til at dampen kan komme i berøring med alle delene.

OPTØNING
Til optøning af alle fødevaretyper. Anbring fødevarer, så som kød og fisk uden indpakning eller omviklinger, på dampristen på niveau 2. Sæt bradepanden i rille 1, så tøvandet opsamles. For at opnå de bedste resultater, skal du ikke optø maden helt, men lade processen afslutte, mens retten hviler. Vi anbefaler at brød tildækkes, så det ikke bliver for blødt.

OPVARMNING
Bruges til at genvarme en færdiglavet ret, som er frosset, afkølet eller ved rumtemperatur. Denne funktion anvender damp til blidt at genopvarme madvarer, uden at de tørrer ud, og sørger derved for, at den originale smag bevares. Hviletid forbedrer resultatet. Det anbefales at anbringe de mindre eller tyndere stykker i midten, og de større eller tykkere stykker yderst. Hvis du bruger den perforerede plade, skal du anbringe bradepanden herunder, så eventuel saft fra madvaren opsamles

ØKO-CYKLUS
Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.
Påkrævet tilbehør: Rist med gryde eller bradepande.
* Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65/2014

COOK 3
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på tre niveauer, uden at blande smag og duft.
Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, tærter, frosne pizzaer og til at tilberede et fuldt måltid. Det er nødvendigt at forvarme ovnen.

SMÅKAGER
Brug denne funktion til at tilberede tre plader med ens butterdejssmåkager for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre plader ud af ovnen på samme tid.

TÆRTE
Brug denne funktion til at tilberede tre plader med tærter for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre plader ud af ovnen på samme tid.

PIZZA (FROSSEN)
Brug denne funktion til at tilberede tre plader med frosne pizzaer for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre plader ud af ovnen på samme tid.

MENU 1
Denne cyklus er designet til at tilberede et fuldt kødbaseret måltid og en dessert. Forvarmning af ovnrummet er påkrævet.
Eksempel på et fuldt måltid
Tilbered en frugttærte efter dine ønsker i en rund form, der skal placeres på risten på niveau 3. Tilbered en lasagne efter dine ønsker (1,5 - 2 kg) i et fad, der skal stilles på risten på niveau to. Tilbered 6-10 kyllingelår med kartofler i tern (500-800 g) direkte i bradepanden, der skal placeres på niveau 1. Efter forvarmning bages alle retterne på samme tid. Tag tærten ud efter 50-60 minutter, tag lasagnen ud efter 60-70 minutter, og tag kyllingen med kartofler ud efter 80-90 minutter.

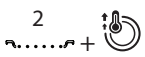
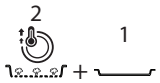
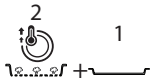
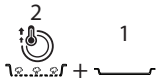
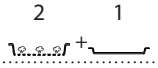
MENU 2
Denne cyklus er designet til at tilberede et fuldt fiske- eller vegetarisk måltid og en dessert. Forvarmning af ovnrummet er påkrævet.
Eksempel på et fuldt måltid
Tilbered en frugttærte efter dine ønsker i en rund form, der skal placeres på risten på niveau 3. Tilbered en pesto-lasagne eller cannelloni efter dine ønsker (1,5 - 2 kg) i et metal- eller pyrex-fad, der skal stilles på risten på niveau to. Tilbered fiskefileter i folie (700-900 g) med skiveskårne grøntsager (600-900 g) direkte i bradepanden, der skal placeres på niveau 1. Efter forvarmning bages alle retterne på samme tid. Tag tærten ud efter 45-55 minutter, tag lasagnen ud efter 55-65 minutter, og tag fisken med grøntsager ud efter 60-70 minutter.

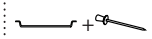
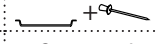
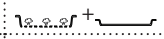
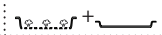
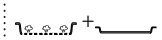
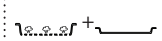
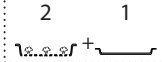
AUTO-TILSTANDE

Med disse automatiske funktioner vælger man blot type, vægt eller mængden af mad, for at opnå de bedste resultater. Ovnen vil automatisk beregne de optimale indstillinger og fortsat ændre dem mens tilberedningen skrider frem. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion. På grund af fødevarernes forskellighed er tilberedningstiden indstillet ud fra en gennemsnitlig karakter. Vi anbefaler altid at tjekke, om maden er gennemstegt indvendigt, og eventuelt forlænge tilberedningstiden for at opnå den rette gennemstegning. Visse automatiske cyklusser giver mulighed for tidligere at indstille et tilberedningsniveau, der er lavere eller højere end standardindstillingen (se afsnittet om stegetid i afsnittet Daglig brug).

AUTO MODE TILBEREDNINGSTABEL

Til tilberedning af adskillige retter og fødevarer og til på hurtigste og nemmeste måde at opnå optimale resultater.
Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

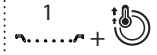
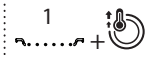
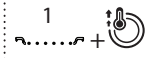
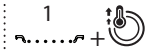
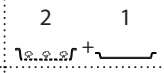
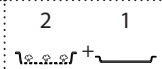
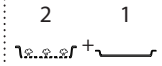
Kategori	Mad	Vægt/tykkelse/ portioner/stykker	Bemærk	Tilbehør
PASTA OG KORNPRODUKTER	Lasagne	600 g - 2,0 Kg	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning	
	Ris	100 - 500 g	Hæld vand og ris i en varmebestandig beholder. Brug halvanden kop vand pr. kop ris. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater	
	Spelt	100 - 500 g	Kom vand og spelt i en varmebestandig beholder. Brug halvanden kop vand pr. kop spelt. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater	
	Byg	100 - 500 g	Kom vand og byg i en varmebestandig beholder. Brug halvanden kop vand pr. kop byg. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater	
	Boller	1 portion	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater	

KØD	Oksesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2 
	Hakkebøf	1 - 3 cm	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	3 2
	Roastbeef - Langtidstilberedning	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2
	Flæskesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2
	Svineskank	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	2
	Pølser & wienerpølser	400 g - 1,5 kg	Fordel jævnt på risten. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	2 1
	Svineribben	400 g - 1,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Fordel jævnt på risten. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	2 1
	Stegt kylling	800 g - 2,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsiden opad.	2
	Kyllingefilet/ Bryst	1 - 4 cm	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1
	Stykker af fjerkræ	1 portion	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt på risten. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	2 1
FISK	Bagt hel fisk	-	Smør med olie og krydr efter smag.	2 
	Dampet hel fisk	-	Krydr efter smag. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1
	Ovnstegt fiskekotelet	200 - 800 g	Smør med olie og krydr efter smag.	2
	Fiskefileter	0,5 - 3 cm	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Fiskefileter [frosne]	0,5 - 3 cm	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Muslinger	500 g - 2,0 kg	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Rejer	500 g - 1,5 kg	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 
	Blæksprutte	-	Fordel jævnt i midten af dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varmebestandig beholder	Stegetermometer	Damprist

GRØNTSAGER	Ovnstegte kartofler	400 g - 1,5 kg	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen.	2
	Fyldte grøntsager	600 g - 2,0 kg	Skrab grøntsagerne ud og fyld dem med en blanding af deres eget kød, hakket kød og revet ost. Smag til med hvidløg, salt og krydderier.	2
	Kartoffelgratin	400 g - 1,5 kg	Snit og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost.	1
	Hele kartofler	50 - 200 g	Vægten henviser til én kartoffel. For at få en ensartet tilberedning af hver enkel kartoffel er det en god idé at vælge dem i samme størrelse. Fordel kartoflerne med skral jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 +
	Kartofler i stykker	400 g - 1,0 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 +
	Rodfrugter	200 g - 1,0 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 +
	Bløde grøntsager	400 g - 1,0 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 +
	Frugtstykker	400 g - 1,5 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 +
	Grønsager [frosne]	400 g - 1,5 kg	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	2 1 +
SALTET BAGVÆRK	Rundstykker	1 portion	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form som småbrød før hævning. Anvend ovnens dedicerede hævningsfunktion.	2
	Sandwichbrød	400 g - 1 kg	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævning. Anvend ovnens dedicerede hævningsfunktion.	2 +
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Tilbered pizzadej efter din foretrukne opskrift. Lad den hæve ved hjælp af ovnens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Tilsæt fyld efter ønske.	2
	Pizza [frossen]	250 g - 1,2 kg	Tag dem ud af emballagen, og fordel dem jævnt på risten.	2
	Salt kage	800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskrifts fyld heri.	1 +

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varmebestandig beholder	Stegetermometer	Damprist

KAGER	Sandkage	400 g - 1,2 kg	Forbered en fedtfattig sandkagedej. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	
	Marmorkage	400 g - 1,2 kg	Tilbered en marmorkagedej efter din foretrukne opskrift. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	
	Muffins	1 portion	Tilbered en dej til 16-18 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bradepanden.	
	Småkager	1 portion	Tilbered kiksene, som du ønsker, og lad dem køle af. Læg dejen jævnt ud og form den som du vil. Læg småkagerne på en bradepande.	
	Brownies	800 g - 1,5 kg	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Læg dejen i bageformen beklædt med bagepapir.	
	Strudel	1 portion	Tilbered en blanding af æbletern, pinjekerner, kanel og muskatnød. Kom smør på panden, drys med sukker og tilbered i 10-15 minutter. Rul dejen ud og fold den ydre del.	
	Æblekage	800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel. Rul dejresterne ud som låg, luk kanterne og pensl med æg.	
DESSERTER	Bagte æbler	1 portion	Fjern kernehusene, og fyld med marcipan eller kanel, sukker og smør.	
	Karamel budding	1 portion	Fordel flanformene jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater.	
ÆG	Hønseæg	50 - 80g	Vægten henviser til ét æg. For at få en ensartet tilberedning af hver enkelt æg er det en god idé at vælge dem i samme størrelse. Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater. Hvis æggene skal spises kolde, skal de straks skylles i koldt vand.	
	Vagtelæg	1 portion	Fordel jævnt på dampristen. Det anbefales at holde lågen lukket, for at opnå gode resultater. Hvis æggene skal spises kolde, skal de straks skylles i koldt vand.	

SÅDAN LAVER DU MAD EFTER TILBEREDNINGSMETODE

For at gøre produktet mere brugervenligt samler de følgende menuer alle de funktioner, der har samme tilberedningsmetode, og som allerede findes i menuerne opdelt efter fødevarer.

Opskrifter med damp

Dampkogning giver dig mulighed for at tilberede naturlige og sunde retter, der bevarer madens naturlige næringsværdi. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få de bedste resultater med denne funktion. Der er altid brug for en dampbakke og en bradepande.

Opskrifter med damp + luft

Damp + luft tilberedningsmetoden kombinerer dampens egenskaber med varmluftens og giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få de bedste resultater med denne funktion.

MENUEN ANDRE FUNKTIONER

FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over favoritfunktioner.

INDSTILLINGER

Til justering af ovnens indstillinger.

Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".

Ved at markere "FABRIKSNULSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettede.

MINUTUR

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden. Når funktionen er startet, vil minuturet fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen. Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærmbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på posten Minutur.

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

- Tryk på "PAUSE", hvis du vil sætte minuturet på pause. Du kan derefter trykke på "GENOPTAG" for at genstarte minuturet.
- Tryk på "ANNULLÉR", for at annullere minuturet eller indstille en ny varighed.
- Tryk på "+1 min" for at forlænge varigheden med 1 minut.

OVNLYS

Tænding eller slukning af ovnlyset.

KONTROLLÅS

BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN

Hvis du låser apparatet op, skal du trykke længe på låseknappen på tastaturet.

For at markere eller bekræfte:
Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.

For at gennemse en menu eller en liste:
Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.

For at bekræfte indstillingerne eller tage adgang til det næste skærmbillede:
Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

For at vende tilbage til det foregående skærmbillede:
Bank let på ← .

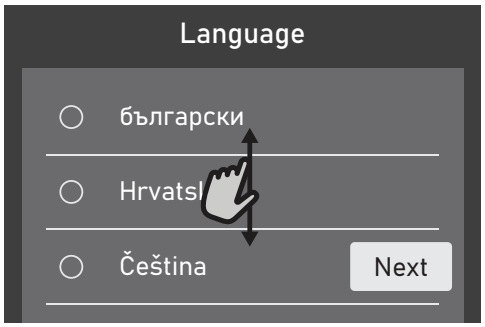
FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på , for at tage adgang til menuen "Redskaber".

1. SPROGVALG

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.



- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.
- Bank let på det ønskede sprog.

Du kan ændre sproget på et senere tidspunkt fra indstillingsmenuen.

2. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

Ovnens tilslutning til hjemmets netværk vil automatisk indstille klokkeslættet og datoen. I modsat fald skal disse indstilles manuelt.

- Bank let på de relevante tal for at indstille klokkeslættet.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen

- Bank let på de relevante tal for at indstille datoen.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Efter et længerevarende strømsvigt, skal klokkeslættet og datoen indstilles igen.

3. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 ampere): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 ampere).

- Bank let på værdien i højre side, for at markere effekten.
- Bank let på "OKAY" for at fuldføre den indledende opsætning.

4. INDSTIL VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Det er vigtigt at indstille den korrekte hårdhedsgrad, for at ovnen kan virke efter hensigten og for at sikre, at den jævnligt anmoder brugeren om at køre en afkalkningscyklus, når dette er påkrævet. For at indstille den skal du tænde for ovnen ved at trykke på , og derefter trykke på . Åbn indstillingerne, og vælg "VANDHÅRDHED". Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte. Vælg den korrekte grad for vandet i dit område ud fra følgende tabel:

TABEL OVER VANDETS HÅRDHEDSGRADER

Grad		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Engelske grader
1	Meget blødt	0-6	0-10	0-7
2	Blødt	7-11	11-20	8-14
3	mid	12-16	21-29	15-20
4	Hårdt	17-34	30-60	21-42
5	Meget hårdt	35-50	61-90	43-62

Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

"Hårdt" er fabriksindstillet som vandets hårdhedsgrad.

5. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time med funktionen "Hurtig forvarme". Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på ⏻ eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen. Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuelle tilstande og Auto tilstande.

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.
- Rul op eller ned for at gennemse listen.
- Vælg den ønskede funktion ved at banke let herpå.

2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres.

Ikonet i øverste højre hjørne af displayet giver dig flere oplysninger om den valgte funktion.

EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.

Alt efter den valgte funktion kan du aktivere eller inaktivere forvarmningen med en specifik knap.

VARIGHED

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt. I den tidsindstillede tilstand varer tilberedningen den tid, som du har valgt. Efter endt tilberedningstid standser tilberedningen automatisk.

- For at indstille varigheden skal du trykke på sektionen Tid eller på "Indstil tilberedningstid", når du har trykket på START.
- Du kan vælge varigheden ved at rulle gennem tallene eller ved tryk på ▦ kan du indtaste de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Tryk på Indstil for at bekræfte.

Hvis du vil annullere en indstillet varighed under tilberedningen og dermed styre afslutningen af tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighedens værdi og indstille "0", eller du kan åbne menuen med tre de prikker ••• og redigere tilberedningstiden.

Hvis du vil stoppe cyklussen, skal du åbne menuen med de tre prikker og vælge "Stop tilberedning".

3. INDSTIL AUTO TILSTANDE

Funktionen Auto sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

Herudover, takket være en speciel sensor, der er i stand til at vurdere fødevarens fugtindhold, giver visse af AUTO MODE funktionerne dig mulighed for at opnå en optimal tilberedning af enhver fødevaretype, uden behov for indstilling: Sensoren vil stoppe tilberedningen på det perfekte tidspunkt. Kun i de sidste par minutter af tilberedningen vil der blive vist en nedtælling på displayet, som angiver den tilbageværende tid.

- Vælg en opskrift fra listen.

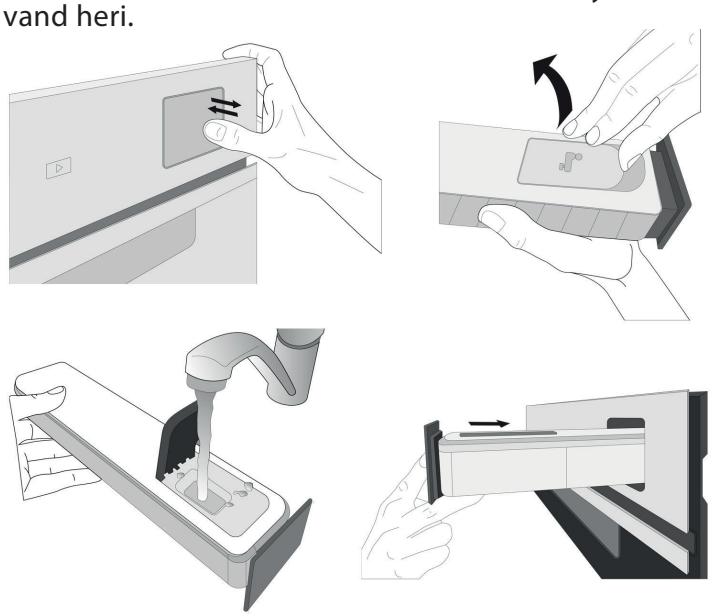
Funktionerne vises efter fødevarekategorier i menuen "Auto tilstande" (se de relevante tabeller).

- Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

TILBEREDNING MED DAMP

Ved at vælge "Kun damp" eller "Damp + Luft" i de manuelle funktioner eller en af de adskillige dedikerede Auto opskrifter, er det muligt at tilberede alle slags fødevarer ved hjælp af damp. Dampen fordeles hurtigere og mere jævnt i fødevaren i forhold til blot varm luft, der kendetegner Over-/Undervarmefunktionerne: Dette afkorter tilberedningens varighed, indfanger fødevarens næringsindhold og sikrer dig et excellent, virkeligt lækkert resultat med alle dine opskrifter. Lågen skal holdes lukket under hele damptilberedningens varighed. Brug af damptilberedningsfunktionen kræver, at man fylder vand i kedlen inde i ovnen vha. udtræksskuffen på betjeningspanelet.

Når der anmodes herom på displayet med angivelsen "FYLD SKUFFEN", skal du trække skuffen ud, åbne skuffens låg og fylde den med drikkevand til det niveau, der anmodes om på displayet. Luk skuffen ved forsigtigt at skubbe den i retning af panelet, til den er helt lukket. Når skuffen er sat i, skal du trykke på START for at fortsætte tilberedningscyklussen. Skuffen skal altid holdes lukket, bortset fra når man fylder vand heri.



Der kan opstå behov for at tilføje mere vand, for at fuldføre en cyklus efter den første fyldning, især ved længerevarende tilberedningscyklusser: Ovnen vil anmode herom, hvis det er påkrævet.

4. INDSTIL UDSKYDELSE AF STARTTID

Man kan udsætte tilberedningen, før man starter en funktion: Funktionen vil starte på det tidspunkt, du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt. Du kan enten vælge starttidspunktet eller det tidspunkt, hvor du ønsker, at maden skal være klar i henhold til de valgte funktioner.
- Bank let på Indstil når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.

Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnen vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.

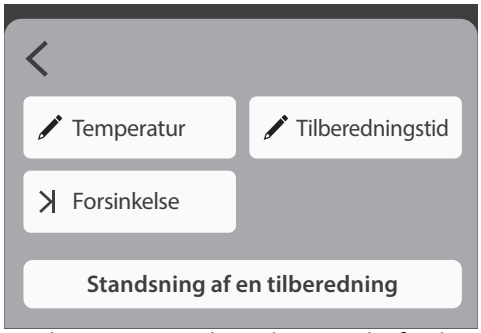
- Bank let på "SKIP FORSINKELSE", for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

5. START FUNKTIONEN

- Bank let på "START" for at aktivere funktionen, når du har konfigureret indstillingerne.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre.

Alle de muligheder, der kan ændres, kan udforskes ved at åbne menuen med de tre prikker ••• nederst til venstre i displayet.



Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på ⏻.

6. FORVARME

På displayet vises forvarmningsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret. Når denne fase er afsluttet, høres et lydsignal, og displayet viser "OVN KLAR".

- Åbn ovnlågen.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen, og tryk på knappen "Start nu" eller "START" ▷ for at starte tilberedningen.

Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Du kan ændre forvarmningens standardindstilling for de tilberedningsfunktioner, som tillader dig at gøre dette manuelt.

- Vælg en funktion som tillader dig at vælge forvarmningsfunktionen manuelt.
- Brug den dedicerede *Forvarmningsknap* nederst til højre i displayet til at aktivere eller inaktivere forvarmning. Den vil blive indstillet som en standardfunktion.

7. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse af Auto funktionerne kræver, at maden vendes under tilberedningen. Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Åbn ovnlågen.
- Udfør den handling som displayet opfordrer til.
- Luk lågen, bank herefter let på "START" for at genoptage tilberedningen.

På samme måde vil ovnen, i de sidste 5% af tilberedningen, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Kontrollér maden
- Luk lågen, bank herefter let på "START" for at genoptage tilberedningen.

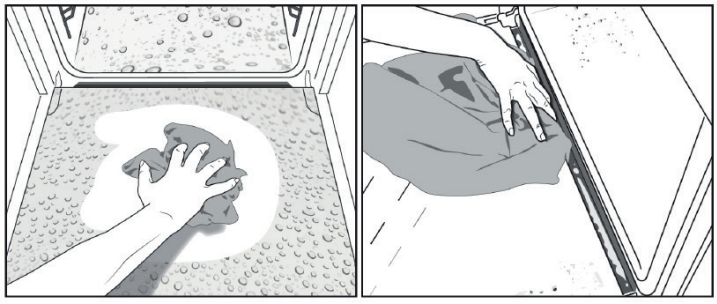
8. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført. Med visse funktioner kan du forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

- Bank let på "+ 5 min" for at forlænge tilberedningen
- Bank let på "FØJ TIL FAV" for at gemme indstillingerne som en favorit.

Bemærk: Åbn lågen forsigtigt, når dampcyklussen er slut, for at undgå vandudslip.

NÅR APPARATET ER KØLET AF:



1. Tør glaslågens inderside og kondenslisten over med en klud eller svamp.
2. Vær meget opmærksom på ikke at efterlade vandaflejringer, når du tørrer ovnrummets flader over.

9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

Ovnen genkender automatisk de oftest anvendte funktioner. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.

SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er færdig, skal du banke let på "FØJ TIL FAV" for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger.

NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

Tryk på ♡ , for at får menuen Favoritter vist:
Alle de gemte funktioner vises i denne menu.
Bank let på “START” for at aktivere den valgte tilberedningsfunktion.

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

I skærmbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på ikonet med de tre prikker ••• i øverste højre hjørne.
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på “GEM” for at bekræfte dine ændringer.

Hvis du vil fjerne en bestemt funktion, finder du muligheden "SLET FAVORIT" 🗑 i denne menu.

10. VÆRKTØJER

Tryk på ⚙ , for når som helst at åbne menuen “Redskaber”. Denne menu gør det muligt at vælge blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.

LYD FRA

Til hurtigt at slå enhedens lyde til eller fra.

Andre specifikke lydstyrkeindstillinger kan administreres i menuen Præferencer under Lyd & Volume.

DAMPRENGØRING

Virkningen af vanddampen, der anvendes under denne specielle rengøringscyklus med en lav temperatur, letter elimineringen af snavs. Ovnen skal være kold, når funktionen aktiveres.

Tryk på ▷ for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de nødvendige handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat.

Bemærk: Det anbefales at undlade at åbne ovnens låge under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

Der begynder at blinke en passende meddelelse på displayet, når cyklussen er færdig. Lad ovnen køle af, og tør herefter de indre flader rene med en klud eller en svamp.

FORETRUKNE

Til ændring af flere ovnindstillinger, valg af Sabbattilstand og slukning af "Demo tilstand".

INFO

For at få yderligere oplysninger om produktet.

STEGETERM.

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle temperaturen i forskellige madvaretyper under tilberedningen, for at sikre, at de når den optimale temperatur. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret il at afslutte, når den specificerede temperatur er nået. Sæt retten i ovnen og forbind stegetermometeret til stikket. Hold stegetermometeret så langt væk fra varmekilden som muligt. Luk ovnens låge. Du kan vælge mellem de manuelle (efter tilberedningsmetode) og de automatiske (efter madvaretype) funktioner, hvis brug af stegetermometeret er tilladt eller påkrævet.

Efter start af en tilberedningsfunktion, vil den blive annulleret, hvis stegetermometeret tages ud.

Kobl altid stegetermometeret fra og tag det ud af ovnen, når maden tages ud.

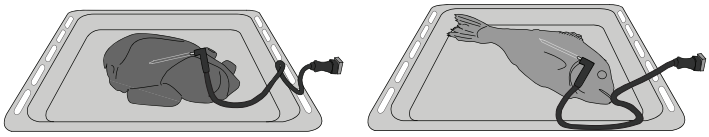
BRUG AF STEGETERMOMETERET

Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

Sørg for at kablet ikke kommer i berøring med varmeelementet for oven under tilberedningen.

KØD: Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder. Indsæt spidsen på langs midt i brystet, når det er fjerkræ, og undgå hule områder.

FISK (hel): Anbring spidsen i den tykkeste del, og undgå benene.



Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med de automatiske funktioner, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kernetemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.

AFKALK

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde dampsystemet i den bedste tilstand. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet. Varigheden af den fulde funktion kan tage op til 120 minutter og kan ikke stoppes. Afkalkningen kan startes når som helst af brugeren fra rengøringsmenuen.
Displayet vil vise dig hvornår det er tid til at køre en afkalkningscyklus (se den nedenstående tabel).

AFKALKNINGSMEDDELELSE	BETYDNING
<AFKALKNING ANBEFALET> Vises efter cirka 15 timers dampcyklusser*	Det anbefales at køre en afkalkningscyklus.
<AFKALKNING PÅKRÆVET> Vises efter cirka 20 timers dampcyklusser*	Afkalkning er obligatorisk. Det er ikke muligt at køre en dampcyklus, før der er udført en afkalkningscyklus.

*i betragtning af defaultværdien (4 - Hård) for vandets hårdhedsgrad. Antallet af dampcyklusser, der skal afvikles før afkalkningsmeddelelserne vises, afhænger af den indstillede hårdhedsgrad på apparatet.

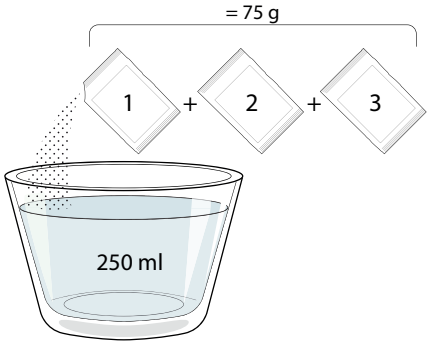
Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af det interne dampkredsløb.
Før der afvikles en afkalkningsfase, vil apparatet kontrollere, om der er resterende vand i kedlen og om nødvendigt afvikles en tømmecyklus. I dette tilfælde skal man tømme skuffen efter tømmecyklussens afslutning, før man fortsætter med afkalkningsfasen.

Bemærk: For at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet, før der er gået 30 minutter siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT".

» **FASE 1/2: AFKALKNING (70 MIN.)**

Hæld den afkalkende opløsning i skuffen når <TILSÆT 0,25 L OPLØSNING> vises på displayet. Vi anbefaler, at fylde beholderen med en opløsning, bestående af 75 g af det specifikke WPRO produkt og 250 ml drikkevand, for at opnå de bedste afkalkningsresultater. WPRO afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktions bedste ydeevne i ovnen. kontakt vores eftersalgsservice vedrørende ordrer og information.

Beko Europe kan ikke drages til ansvar for eventuel skade forårsaget af brug af andre rengøringsprodukter, som står til rådighed på markedet.



Tryk på ▷ for at starte afkalkningsprocessen, når den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen. Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hver fase er fuldført, vil du kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.

Når afkalkningsfasen er fuldført, tømmes kedlen: Den anvendte afkalkningsopløsning til denne fase vil blive hældt over i udtræksskuffen.

» **FASE 2/2: SKYLNING (30 min.)**

Skyllecyklussen skal afvikles, for at fjerne afkalkningens rester fra skuffen og dampkredsløbet. Når <TILFØJ 0,25 L VAND> vises på displayet, skal man hælde 0,25 L drikkevand i beholderen og herefter trykke på ▷, for at starte skylningen. Sluk ikke for ovnen før alle de nødvendige trin i funktionen er blevet fuldført.

Bemærk: Hvis systemet har brug for det, kan man blive anmodet om at tømme skuffen og gentage denne operation.

Det anbefales at tørre eventuelle rester af vand i ovnrummet, når afkalkningsproceduren er fuldført. Det er nu muligt at bruge alle dampfunktionerne.

Bemærk: Under afkalkningscyklussen kan der lyde støj fordi ovnens pumper er aktiverede, for at sikre den optimale afkalkningsvirkning.

Fjern ikke skuffen efter at vedligeholdelsescyklussen er startet, med mindre apparatet anmoder herom.

Bemærk: Når kedlen er fyldt med afkalkningsopløsningen, og displayet viser "AFKALKNINGSFASE 1/2", må cyklussen ikke afbrydes, ellers skal hele afkalkningscyklussen gentages, før man kan køre nogen dampfunktion igen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend ikke damprensere.

Brug beskyttelseshandsker.

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

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre.
  Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

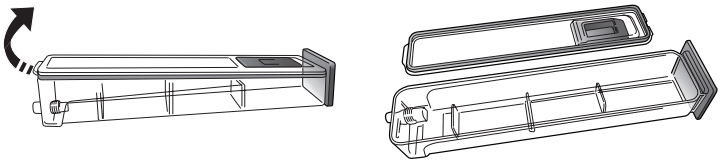
- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester.
  For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.
- Aktivér funktionen “Rengøring med damp” for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.

TILBEHØR

- Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.
- Dampenheden kan enten vaskes i hånden eller i opvaskemaskine.
- Rengør aldrig stegetermometeret eller Crisp-panden i opvaskemaskinen.
- Crisp-panden skal rengøres med vand og et mildt opvaskemiddel. Gnid blidt med en klud for fastbrændt snavs. Lad altid Crisp-panden afkøle, inden den rengøres.

VEDLIGEHOLDELSE AF VANDSKUFFEN

Advarsel: Vandskuffen er ikke egnet til vask i opvaskemaskinen: Risiko for beskadigelse!
Efter afslutning af en tilberedningscyklus med damp vil ovnen, efter cirka 30 minutter, automatisk afvikle en tømmecyklus, som varer cirka et minut, for at overføre alt vandet fra systemet til udtræksskuffen.
Bemærk: Lad ikke vandet stå i systemet i over 2 dage.
Hvis du vil fjerne vandet helt eller rengøre de indvendige overflader, kan du åbne vandskuffen:



1. Skub den bagerste flap opad for at fjerne vandskuffens topdæksel.

2. Når rengøringen er færdig, kan du lukke skuffen ved at sætte de to forreste flapper ind i de forreste åbninger og skubbe bagsiden nedad.

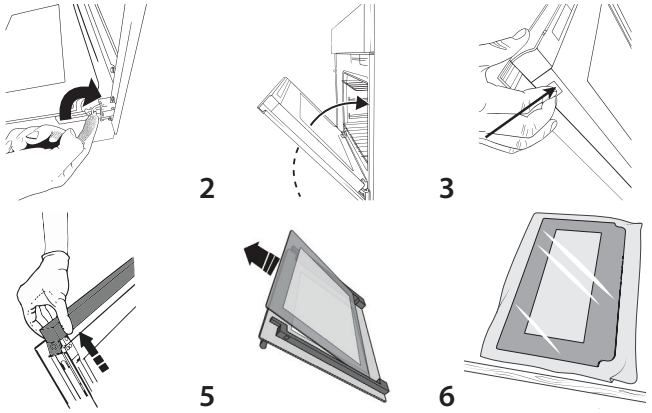
Brug kun vand med stuetemperatur til at fylde i skuffen: Varmt vand kan påvirke dampsystemets virkning. Brug kun drikkevand.

BOILER

Vi anbefaler at bruge funktionen "Afkalkning" jævnligt for at sikre, at ovnen altid fungerer på optimal måde, og fremme forebyggelse af kalkaflejringer over tid. Det anbefales varmt at aktivere en damptilberedningscyklus for tom ovn og fylde beholderen helt op, efter en lang periode uden brug af dampfunktioner.

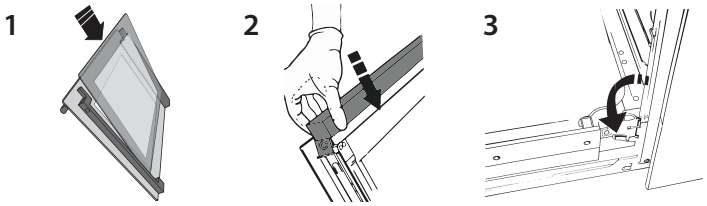
RENGØR DET INDVENDIGE GLAS I LÅGEN

1. Åbn ovnens låge helt op, og aktivér hængselstoppene i begge sider.
2. Luk derefter lågen, indtil den stopper i en sikker position.
3. Tryk samtidig på de to holdeclips.
4. Fjern den øverste kant af lågen ved at trække den mod dig.
5. Løft og hold godt fast i det indre glas med begge hænder, og tag det ud.
6. Læg det på en blød overflade, før du rengør det. Fjern ikke det mellemste glas fra lågen.



SÅDAN GENMONTERES LÅGENS GLAS

1. Sæt det indvendige glas i lågen efter rengøring med den blanke side vendt mod ovnrummet.
2. Sæt den øverste kant af lågen på, og tryk forsigtigt, indtil den klikker på plads.
3. Fjern hængselstoppene i begge sider, og luk derefter lågen.

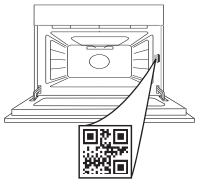


FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen tænder ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleventilator.	Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Softwarefejl.	Kontakt vores Call Center og oplys om nummeret efter bogstavet "F". Tryk på ⚙, bank let på "Info" og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettede.
På displayet vises F3E3.	Termometeret er ikke godt forbundet eller har måske ikke ordentlig kontakt.	Tjek først og fremmest termometeret; Hvis det sidder korrekt, men fejlen varer ved, bedes du ringe til vores Call Center. Oplys om den fejl, der vises på displayet.
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Ordet DEMO vises på displayet hver 60. sekund.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Produktet nulstilles hvert 10. sekund.	Funktionsfejl.	Kontakt callcenteret.
Ovnens display viser F8E8 (eller manglende mulighed for at bruge Damp funktionen på grund af fejlen F8E8)	Overdrevent snavset vand- og dampsystemet.	Fyld skuffen med rent vand, og kør derefter rengørings-/afkalkningsfunktionen. Når processen er afsluttet, skal du genstarte afkalkningsprocessen ved at bruge måloplosningen med afkalkningsmidlet og derefter udføre processen igen. Kontakt det nærmeste servicecenter hvis fejlen F8E8 stadig vises.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

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



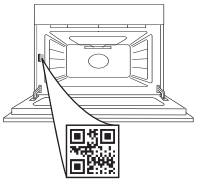
Bauknecht

400020023640

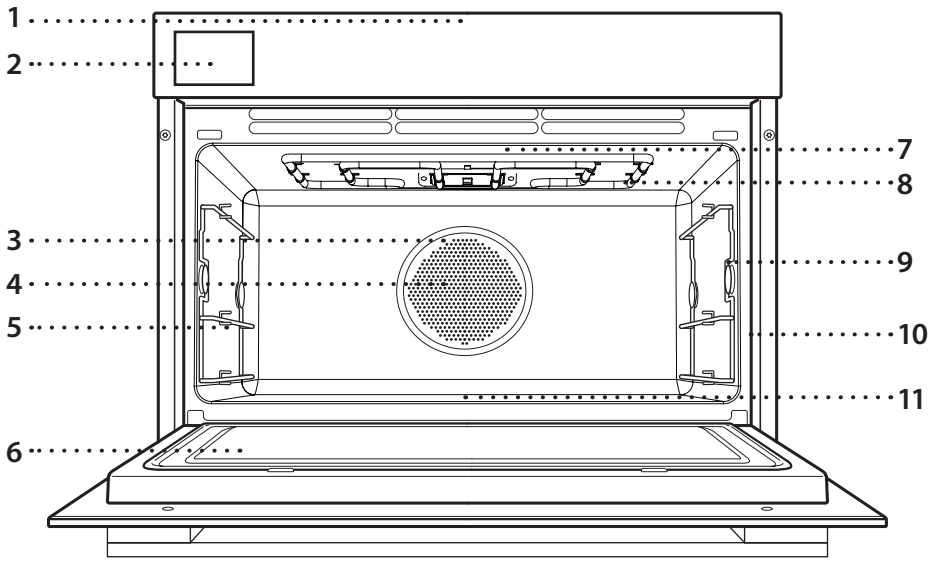
KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN
Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla **www.register10.eu**

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA QR-KOODI LAITTEESTASI SAADAKSESI LISÄÄ TIETOJA

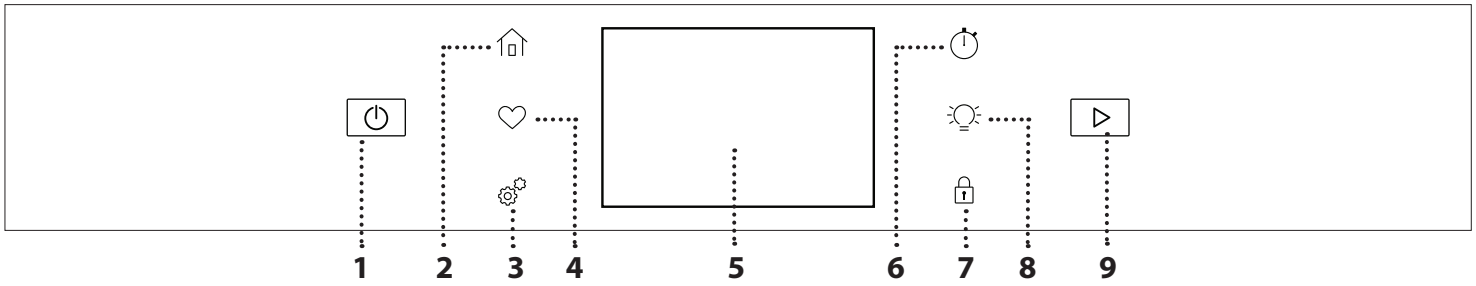


TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Ulosvedettävä laatikko
3. Puhallin
4. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
5. Hyllykköohjaimet
6. Luukku
7. Lamppu
8. Grilli
9. Paistomittarin kytkentäpiste
10. Arvokilpi (älä poista)
11. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



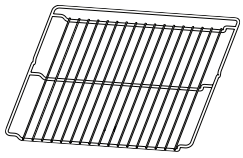
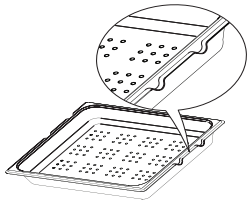
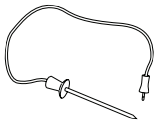
1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ
Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä
2. ALKU
Siirtää nopeasti päävalikkoon.
3. TYÖKALUT
Voit valita useista vaihtoehdoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.
4. SUOSIKIT
Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.
5. NÄYTTÖ

6. AJASTIN
Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi.
7. LUKITUS
Mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen,
jotta niitä ei voi painaa vahingossa.
8. VALO
Kytkee uunin valon päälle tai pois energian säästämiseksi.
9. KÄYNNISTYS
Käynnistää toiminnon.

LISÄVARUSTEET

Varmista ennen muiden yleisesti kaupan olevien varusteiden hankkimista, että ne kestävät kuumuutta ja soveltuvat höyryttämiseen.

Varmista, että astian yläosan ja kypsennysosaston seinien välillä on vähintään 30 mm tilaa, jotta höyry pääsee kiertämään riittävästi.

	**RITILÄ** Ritilä soveltuu kaikkiin kypsennystapoihin. Voit laittaa ruoan suoraan ritilälle tai käyttää sitä leivinpeltien, vuokien tai muiden kuumuutta kestävien uuniastioiden kannatintasona.
	LEIVINPELTI Leivinpelti sopii kaikkiin kypsennystapoihin ja -toimintoihin. Sitä voidaan käyttää kaikenlaisten ruokien valmistamiseen ilman astiaa. Aseta se ritilän alle keräämään kypsennyksen aikana tippuvia nesteitä.
	**HÖYRYTYSALUSTA** Tämä erityinen rei'itetty pelti helpottaa höyryn kiertoa, jolloin ruoka kypsenee tasaisemmin. Aseta uunipannu alla olevalle tasolle keräämään tippuvat nesteet niin, että pysäytysosat tulevat tuotteen takaosaa kohti.
	**LÄMPÖMITTARI** Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Voidaan käyttää lihalle ja kalalle.

Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.
*Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

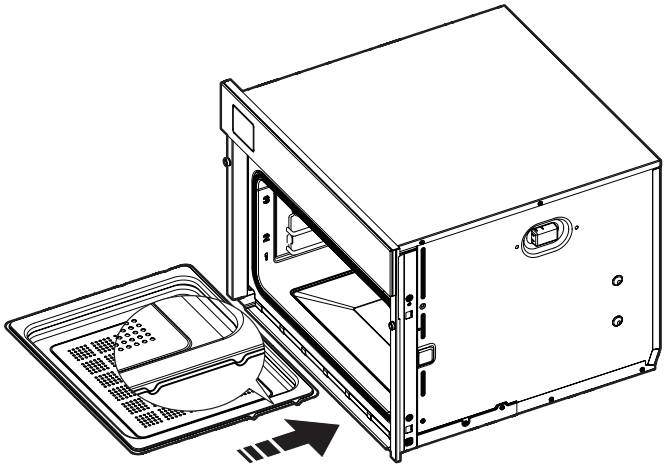
RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin.

Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista. Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

HÖYRYTYSALUSTAN LAITTAMINEN PAIKALLEEN

Höyrytysalusta on asetettava siten, että sivun kohoumat tulevat uunitilan takaosaa kohti, kuvan mukaisesti:

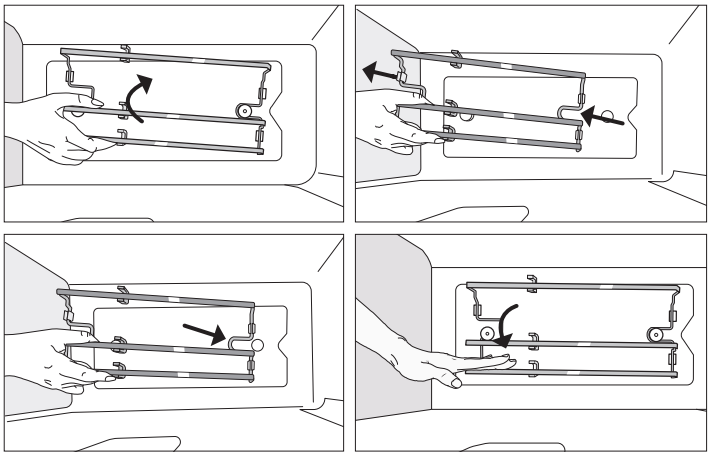


KANNATINTELINEIDEN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Uunivuoan molemmilla puolilla on kiskoteline, joka on kiinnitetty kahteen napinmuotoiseen tukeen. Kiskotelineet ovat irrotettavissa, mikä helpottaa puhdistusta.

1. Kun haluat irrottaa kiskotelineet, tartu tukevasti kiskon ulkoiseen osaan ja vedä sitä ylöspäin, jotta se irtoaa etutelineestä samalla kun käännät takatukea, ja liu'uta sitten koko osa ulos uunitilasta.

2. Kiskotelineet palautetaan paikoilleen liu'uttamalla takaosa takatukeen. Kun se sitten on liu'utettu, vedä kokonaisuutta alaspäin takatukea kääntämällä kunnes kiskoteline kiinnittyy etutukeen.



TOIMINNOT

MANUAALISET TILAT

NOPEA ESIKUUMEN.

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

Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa

GRILLI

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

Suositeltavat varusteet: ritilä

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (min)
Paahtoleipä	Korkea	5 - 6

TURBO GRILLI

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

Suositeltavat varusteet: ritilä

PERINTEINEN

Kypsentää ja ruskistaa täydellisesti sekä ylä- että alapuolelta minkä tahansa ruokalajin vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.

Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

RUOKA	LÄMPÖT. (°C)	KESTO (min)
Kuppikakut / Vuokaleivokset	160	30 - 35
Pikkuleivät	145	35 - 40

KIERTOILMA

Kypsentää makeat ruoat sekä lihan kuumaa ilmaa kierrättäen. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt. Voidaan käyttää saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien kypsentämiseen useammalla tasolla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

KIERTOIL MAPAISTO

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen ja piirakoiden paistaminen vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.

Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa

HÖYRYTYS

PURE STEAM

Luonnollisten ja terveellisten annosten valmistamiseen höyryllä ruuan luonnollisten ravintoarvojen säilyttämiseksi. Tämä toiminto soveltuu erityisesti kasvisten, kalan ja hedelmien kypsentämiseen sekä kalttaukseen. Ellei muutoin ole ilmoitettu, poista kaikki pakkaukset ja suojakelmut ennen ruoan laittamista uuniin.

Suositeltavat varusteet: Höyrytysalusta tasolla 2 ja leivinpelti tasolla 1

KUIVAAMINEN HÖYRYTOIMINTOJEN JÄLKEEN

Höyryn avulla tapahtuva ruoanvalmistus tuottaa paljon kosteutta uunin sisälle. Tämä on täysin normaali ilmiö, joka ei vaaranna laitteen moitteetonta toimintaa. Jokaisen kypsennysjakson lopussa suosittelemme käyttämään Pikakuivausjaksoa, joka auttaa poistamaan kosteuden uunista (saatavana ohjelmistopäivityksestä). Valitse tämä jakso napsauttamalla ...

Vaihtoehtoisesti suosittelemme, että:

1. annat laitteen jäähtyä
2. kuivaat uunitilan ja lisävarusteet, mukaan lukien uunipellin, joka on sijotettu luukun taakse luukun tiivisteen alle, huolellisesti pehmeällä liinalla tai imukykyisellä paperilla
3. jätät luukun auki siksi ajaksi, että uunitila kuivuu kokonaan.

HÖYRY + ILMA

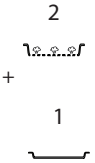
Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Suosittelemme parhaiden tulosten saavuttamiseksi valitsemaan KORKEA-höyrytason kalalle, KESKITASO-tason lihalle ja MATALA-tason leivälle ja leivonnaisille.

Suositeltavat varusteet: Leivinpelti / Ritilä

TYHJIÖKYPSENNYS

Tyhjiökypsennys on ammattimainen ruoanlaittotekniikka, jossa käytetään tyhjiöityjä elintarvikekäyttöön tarkoitettuja muovipusseja, jotka kypsennetään tarkasti valvotuissa lämpötiloissa höyryn avulla. Asteittainen ja tarkka kypsennysprosessi edistää poikkeuksellisen mureuden ja maun kehittymistä ja varmistaa myös kypsennyksen tasaisuuden koko ruoan sisällä. Tällä toiminnolla voit kypsentää lihaa, kalaa, vihanneksia ja hedelmiä saaden huippukokin tuloksia.

Tutustu Tyhjiökypsennyksen taulukkoon, jotta voit käyttää toimintoa oikein.

MW Sous Vide -reseptit	Miten	Varusteet
Tyhjiökypsennetty naudanliha	Levitä pakkaukset tasaisesti ritilän höyrytysalustan ympärille. Varmista, että pakkauksessa on tyhjiö. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	
Tyhjiökypsennetty sianliha		
Tyhjiökypsennetty kala		
Tyhjiökypsennetyt vihannekset		
Hedelmien tyhjiökypsennys		

S ERIKOISTOIMINNOT

LÄMPIMÄNÄPITO

Pidä juuri kypsennetyt ruuat kuumana ja rapeana mukaan lukien liha, paistetut ruuat tai kakut.

RISING (KOHOTUS)

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

Tarvittavat varusteet: ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

JOGURTTI

Jogurtin valmistukseen.

Tarvittavat varusteet: ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

KUIVAUS

Hedelmien ja vihannesten kuivaamiseen. Leikkaa ohuiksi viipaleiksi ja aseta suoraan ritilälle.

Tarvittavat varusteet: ritilä

ISOT LIHAPALAT

Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.

Tarvittavat varusteet: leivinpelti tasolla 2.

DESINFIOINTI

Desinfioi vauvanpullot tai lasitölkit höyryä käyttäen. Laita leivinpelti tasolle 1 ja höyrytysalusta tasolle 2 ja aseta kyseiset esineet sen päälle jättäen niiden väliin tarpeeksi tilaa, jotta höyry pääsee joka puolelle.

SULATUS KÄYNNISSÄ

Sulattaa kaikenlaisia ruokia. Laita lihan ja kalan kaltaiset ruoat höyrytyalustalle tasolle 2 ilman pakkausta tai kääreitä. Aseta leivinpelti tasolle 1 sulaneen veden keruuastiaksi. Jotta saat parhaan tuloksen, älä sulata ruokaa kokonaan vaan anna lopun sulamisen tapahtua odotusaikana. Suosittelemme leivän pitämistä kiedottuna, jotta se ei pääse pehmenemään liikaa.

KUUMENNUS

Lämmitä uudelleen valmisruokia, jotka ovat joko pakastettuja, kylmiä tai huoneen lämpötilassa. Tämä toiminto käyttää höyryä ruoan hellävaraiseen lämmittämiseen sitä kuivattamatta, jolloin ruoka säilyttää alkuperäisen makunsa. Seisonta-aika parantaa lopputulosta. Pienemmät tai ohuemmat ruokapalat on suositeltavaa sijoittaa keskelle ja suuremmat tai paksummat palat ulkoreunalle. Jos käytät höyrytysalustaa, sijoita leivinpelti sen alle keräämään ruoasta valuvat nesteet

SÄÄSTÖOHJELMA

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa. * Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti

COOK 3

Erilaisten kolmella tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen ilman, että maut ja tuoksut sekoittuvat.
Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pakastepizzojen paistamiseen sekä kokonaisten aterioiden valmistukseen. Uuni tarvitsee esilämmittää.

PIKKULEIVÄT

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pikkuleipäpellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

TORTTU

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen torttupellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

PIZZA (PAKASTETTU)

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pakastepizzapellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

VALIKKO 1

Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen lihapohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.

Esimerkki kokonaisesta ateriasta

Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle 3. Valmista lasagne mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) vuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle kaksi. Valmista 6–10 broilerin koipea perunakuutioidan kanssa (500–800 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 50–60 minuutin kuluttua, lasagne 60–70 minuutin kuluttua ja kana perunoiden kanssa 80–90 minuutin kuluttua.

VALIKKO 2

Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen kala- tai kasvispohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.

Esimerkki kokonaisesta ateriasta

Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle 3. Valmista pestolasagne tai -cannellonit mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) metalli- tai pyrexvuokaan, joka

asetetaan ritilälle tasolle kaksi. Valmista kalafileet foliossa (700–900 g) ja viipaloidut vihannekset (600–900 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 45–55 minuutin kuluttua, lasagne 55–65 minuutin kuluttua ja kala vihannesten kanssa 60–70 minuutin kuluttua.

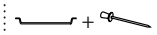
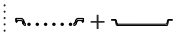
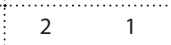
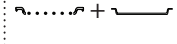
AUTOMAATTISET TILAT

Näitä automaattitoimintoja varten valitaan yksinkertaisesti elintarvikkeiden tyyppi ja paino tai määrä parhaan mahdollisen tuloksen saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti parhaat asetukset ja vaihtaa niitä edelleen kypsymisen edistyessä. Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita. Elintarvikkeiden vaihtelevuuden vuoksi kypsennysaika on asetettu keskimääräiseksi. Suosittelemme aina tarkistamaan ruoan sisäisen kypsyyden ja tarvittaessa pidentämään kypsennysaikaa oikean kypsyyden saavuttamiseksi. Joissakin automaattisissa jaksoissa on mahdollista asettaa kypsennystaso etukäteen oletusarvoa alhaisemmaksi tai korkeammaksi (katso kappale Doneness (kypsyysaste) kohdassa Daily Use (Päivittäinen käyttö)).

AUTOMAATTISEN TILAN KYPSENNYSTAULUKKO

Erityyppisten ruokien ja ruokalajien kypsentämiseen ja parhaiden tulosten saamiseen helpoimmailla ja nopeimmalla tavalla.
Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

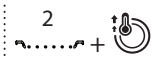
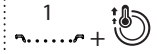
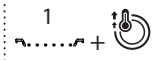
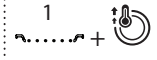
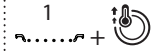
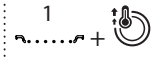
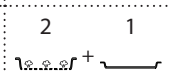
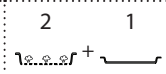
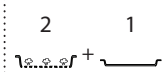
Luokka	Ruoka	Paino / paksuus / annokset / palat	Huomaa	Lisävaruste
PASTA & VILJAT	Lasagne	600 g - 2.0 kg	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	2 +
	Riisi	100 – 500 g	Lisää vesi ja riisi kuumuutta kestävään astiaan. Käytä puolitoista kupillista vettä yhtä riisikupillista kohden. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2 1 +
	Speltti	100 – 500 g	Lisää vesi ja speltti kuumuutta kestävään astiaan. Käytä puolitoista kupillista vettä yhtä spelttikupillista kohden. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2 1 +
	Ohra	100 – 500 g	Lisää vesi ja ohra kuumuutta kestävään astiaan. Käytä puolitoista kupillista vettä yhtä ohrakupillista kohden. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2 1 +
	Myvyt	1 paistoerä	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata	2 1 +

LIHA	Paahtopaisti	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2 
	Hampurilaiset	1 - 3 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	3 2 
	Paahtopaisti - Hidas kypsennys	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2
	Porsaan paahtopaisti	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2
	Porsaanpotka	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	2
	Makkarat ja nakit	400 g - 1,5 kg	Aseta tasaisesti ritilälle. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	2 1
	Porsaan grillikylki	400 g - 1,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Aseta tasaisesti ritilälle. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	2 1
	Paahdettu kana	800 g - 2,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin.	2
	Siipikarjan filee/ rinta	1 - 4 cm	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 
	Siipikarjan lihapalat	1 paistoerä	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Aseta tasaisesti ritilälle. Käytä ritilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	2 1 

VARUSTEET	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysalusta

KALA	Paahdettu kokonainen kala	–	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	2 +
	Höyrytetty kokonainen kala	–	Mausta haluamallasi tavalla; hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 + +
	Paistettu kalapihvi	200 - 800 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	2
	Kalafileet	0,5 - 3 cm	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 +
	Kalafileet [paistetut]	0,5 - 3 cm	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 +
	Simpukat	500 g - 2,0 kg	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 +
	Katkaravut	500 g - 1,5 kg	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 +
	Mustekala	–	Sijoita höyrytysalustan keskelle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 +
VIHANNEKSET	Paistinperunat	400 g - 1,5 kg	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista.	2
	Täytetyt kasvikset	600 g - 2,0 kg	Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmälihasta, jauhelihasta ja juustoraasteesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan.	2
	Perunagratiini	400 g - 1,5 kg	Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa.	1
	Kokonaiset perunat	50 - 200 g	Paino tarkoittaa yksittäistä perunaa. Jotta jokainen peruna kypsyisi tasaisesti, on suositeltavaa valita samankokoiset perunat. Levitä kuoriperunat tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 +
	Lohkoperunat	400 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 +
	Juurekset Vihannekset	200 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 +
	Pehmeät vihannekset	400 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 +
	Hedelmäpalat	400 g - 1,5 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 +
	Vihannekset [pakaste]	400 g - 1,5 kg	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	2 1 +

VARUSTEET	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysalusta

SUOLAISET LEIVONNAISET	Sämpylät	1 paistoerä	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	
	Vuokaleipä	400 g - 1 kg	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	
	Pitsa	400 g - 1,2 kg	Valmista pizzataikina suosikkireseptisi mukaan. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää haluamasi päällyste.	
	Pizza [pakaste]	250 g - 1,2 kg	Ota pakkauksesta ja levitä tasaisesti ritilälle.	
	Voileipäkakku	800 g - 1,5 kg	Vuoraa 8–10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele haarukalla. Täytä taikina suosikkireseptisi mukaisesti.	
MAKEAT LEIVONNAISET	Sokerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista rasvaton sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	
	Tiikerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista tiikerikakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	
	Muffinssit	1 paistoerä	Valmista 16–18 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Jaa tasaisesti leivinpellille.	
	Pikkuleivät	1 paistoerä	Valmista pikkuleivät haluamallasi tavalla ja anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita pikkuleivät leivinpellille.	
	Browniet	800 g - 1,5 kg	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Levitä taikina leivinpaperilla peitetylle leivinpellille.	
	Struudeli	1 paistoerä	Valmista omenakuutioista, pinjansiemenistä, kanelista ja muskottipähkinästä sekoitus. Laita pannuun voita, ripottele sokeria ja kypsennä 10-15 minuuttia. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli.	
	Omenapiiras	800 g - 1,5 kg	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä. Kaulitse taikinasta kansi, sinetöi reunat ja sivele munalla.	
JÄLKIRUOAT	Uuniomenat	1 paistoerä	Poista siemenkota ja täytä marsipaanilla tai kanelilla, sokerilla ja voilla.	
	Kinuskipiirakka	1 paistoerä	Levitä paahtovanukasta sisältävät vuoat tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata.	
KANANMUNAT	Kananmunat	50 - 80 g	Paino tarkoittaa yksittäistä kananmunaa. Jotta jokainen kananmuna kypsyisi tasaisesti, on suositeltavaa valita samankokoiset kananmunat. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata. Jos munat aiotaan syödä kylminä, huuhtele ne välittömästi kylmässä vedessä.	
	Viiriäisen munat	1 paistoerä	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle. Hyvien tulosten saamiseksi luukkua ei saisi avata. Jos munat aiotaan syödä kylminä, huuhtele ne välittömästi kylmässä vedessä.	

MITEN VALMISTAA RUOKAA KYPSENNYSMENETELMÄLLÄ

Tuotteen helppokäyttöisyyden lisäämiseksi seuraavat valikot kokoavat yhteen kaikki samaa kypsennysmenetelmää käyttävät toiminnot, jotka ovat jo ruokalajeittain jaetuissa valikoissa.

Höyryreseptit

Höyrykypsennysmenetelmän avulla voit valmistaa luonnollisia ja terveellisiä ruokia, joissa ruoan luonnollinen ravintoarvo säilyy. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita. Höyrytysalusta ja leivinpelti ovat aina tarpeen.

Höyry + Ilma -reseptit

Höyryä ja ilmaa käyttävä kypsennystapa; höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

MUUT TOIMINTOVALIKOT

SUOSIKKI

Siirtää suosikkitoimintojen luetteloon.

ASETUKSET

Säätää uunin asetukset.

Kun “DEMO”-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä “DEMO”-tilaan “ASETUKSET”-valikosta ja valitsemalla “Pois päältä”.

Valitsemalla “TEH.ASE. PALAU.” tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi. Käynnistyksen jälkeen ajastin jatkaa laskemista erillään toimintoon puuttumatta. Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida toiminnon.

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Keittiön ajastimen hakeminen tai muuttaminen:

- Paina ajastimen valintaa.

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.

- Napauta "TAUKO", jos haluat keskeyttää ajastimen. Voit käynnistää ajastimen uudelleen napauttamalla "JATKA".
- Voit peruuttaa ajastimen tai asettaa uuden ajanjakson napauttamalla "PERUUTA".
- Jos haluat lisätä kestoa 1 minuutin verran, napsauta “+1 min”.

VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.

SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

Voit avata laitteen lukituksen painamalla pitkään kosketusalustan lukitusnäppäintä.

KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET

Valinta tai vahvistus:
Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.

Valikon tai luettelon vierittäminen:
Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.

Asetusten vahvistaminen tai seuraavaan näyttöön siirtyminen:
Napauta ASETA tai SEURAAVA.

Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:
Napauta ← .

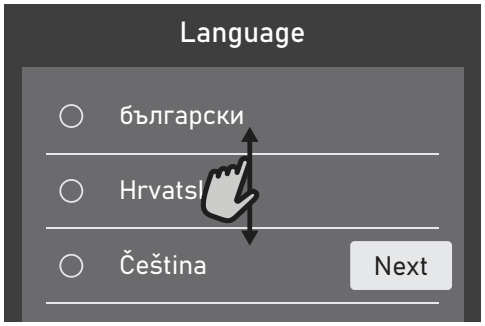
ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla ⚙ ja käyttämällä Työkalut-valikkoa.

1. VALITSE KIELI

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.



- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

Voit vaihtaa kielen myöhemmin avaamalla asetusvalikon.

2. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Uunin liittäminen kotiverkkoon asettaa kellonajan ja päivämäärän automaattisesti. Muussa tapauksessa ne on tehtävä manuaalisesti.

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu kuluttamaan sähkövirtaa, joka on yhteensopiva enintään 3 kW:n (16 ampeeria) kotitalouksien sähköverkkojen kanssa: Jos kotitaloutesi käyttää pienempää virtaa, sinun on vähennettävä tätä arvoa (13 ampeeria).

- Valitse virta napauttamalla oikeaa arvoa.
- Suorita alkuasetus loppuun napauttamalla OK.

4. ASETA VEDEN KOVUUSTASO

Jotta uuni pystyisi toimimaan tehokkaasti ja jotta voitaisiin taata, että se muistuttaa asiakasta säännöllisesti kalkinpoistojakson suorittamisesta tarvittaessa, on tarpeen asettaa oikea veden kovuustaso. Sen asettamista varten on käynnistettävä uuni painamalla ⏻, paina ⚙. Avaa Suositut valinnat ja valitse "VEDEN KOVUUS". Vahvista napsauttamalla ASETA. Valitse alueesi veden mukainen taso seuraavan taulukon perusteella:

VEDEN KOVUUSTASOJEN TAULUKKO

Taso		°dH Saksalaiset asteet	°fH Ranskalaiset asteet	°Clark Englantilaiset asteet
1	erittäin pehmeä	0-6	0-10	0-7
2	pehmeä	7-11	11-20	8-14
3	keskitaso	12-16	21-29	15-20
4	kova	17-34	30-60	21-42
5	erittäin kova	35-50	61-90	43-62

Vahvista napsauttamalla ASETA.

Veden kovuustasoksi on esiasetettu, "Kova".

5. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin tunniksi käyttämällä “Nopea esikuumennus” -toimintoa. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Uuni käynnistetään painamalla ⏻ tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä. Näytöllä voit valita Manuaalisista ja Automaattisista tiloista.

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.
- Voit tutkia luetteloa vierittämällä alas tai ylös.
- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

Näytön oikeassa yläkulmassa oleva i -kuvake antaa lisätietoja valitusta toiminnosta.

TEHO / LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.

Valitusta toiminnosta riippuen voit aktivoida tai deaktivoida esikuumennuksen erityisellä kytkimellä.

KESTO

Sinun ei tarvitse valita kypsennysaikaa, jos haluat hallita kypsentämistä manuaalisesti. Ajastetussa tilassa uuni kypsentää valitsemasi ajan. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan lopuksi.

- Voit asettaa keston napauttamalla Aika-osiota tai "Set Cook Time" (Aseta kypsennysaika), sen jälkeen kun olet painanut START (Käynnistä) -painiketta.
- Voit valita keston selaamalla numeroita tai painamalla ▦; voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla kyseisiä numeroita.
- Vahvista napsauttamalla Asetus.

Jos haluat peruuttaa asetetun keston kypsennyksen aikana ja seurata kypsennyksen päättymistä manuaalisesti, voit napauttaa keston arvoa ja asettaa "0" tai avata kolmipisteisen valikon ••• ja muokata kypsennysaikaa.

Jos haluat pysäyttää jakson, avaa kolmipisteinen valikko ja valitse "Stop Cooking".

3. ASETA AUTOMAATTISET TILAT

Automaattiset tilat mahdollistavat useiden erilaisten ruokien valmistuksen luettelosta valitsemalla. Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi.

Lisäksi ruoan kosteussisältöä seuraavan erikoisanturin ansiosta eräät AUTOMAATTISTEN TILOJEN toiminnot mahdollistavat optimaalisen kypsennystuloksen saamisen kaikentyyppisille ruoille ilman asetusten tekemistä: anturi keskeyttää kypsennyksen juuri oikeaan aikaan. Kypsennyksen jäljellä oleva aika tulee näkyviin näytölle ainoastaan viimeisten minuuttien aikana ilmoittaen näin kuinka kauan aikaa kypsennys vielä jatkuu.

- Valitse resepti luettelosta.

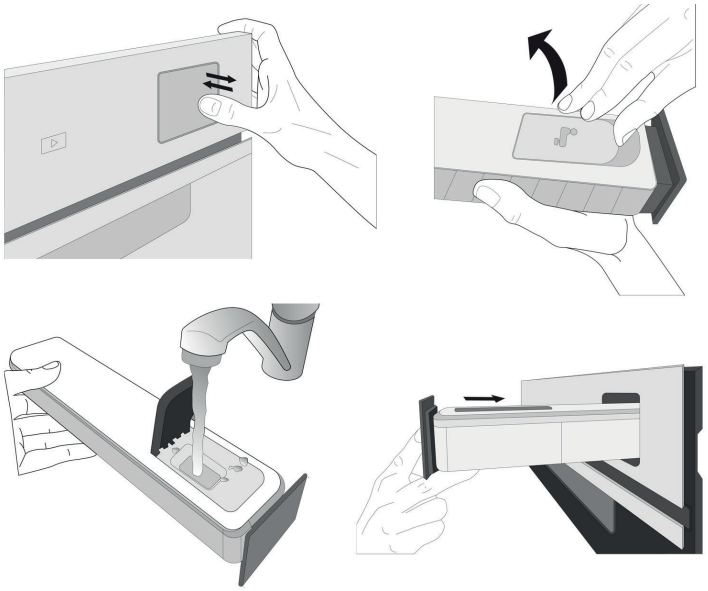
Toiminnot näkyvät ruokaluokittain valikossa "Automaattiset tilat" (ks. kyseiset taulukot).

- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.

HÖYRYTOIMINTO

Valitsemalla manuaalisista toiminnoista kohdan “Pure Steam” tai “Höyry + Kiertoilma” tai yhden useista automaattisista resepteistä on mahdollista valmistaa kaikentyyppisiä ruokia höyrytystä käyttäen. Höyry leviää ruokaan nopeammin ja tasaisemmin verrattuna konventiotoimintojen kuumaan ilmaan: tämä lyhentää kypsennysaikaa ja säilyttää ruoan arvokkaat ravinteet sekä varmistaa, että saat erinomaisia ja erittäin herkullisia tuloksia kaikilla resepteillä. Luukku tulee pitää kiinni koko höyrytyskypsennyksen ajan. Höyryllä kypsentäminen edellyttää, että uunin sisällä olevaan boileriin laitetaan vettä ohjauspaneelissa olevan ulovedettävän laatikon avulla.

Kun näytössä näkyy "TÄYTÄ LAATIKKO" -merkintä, vedä laatikko ulos, avaa laatikon kansi ja täytä se juomavedellä näytössä pyydettyyn tasoon asti. Sulje laatikko työntämällä sitä varovasti paneelia kohden, kunnes se on täysin suljettu. Kun laatikko on asetettu paikalleen, jatka kypsennysjaksoa painamalla KÄYNNISTÄ. Laatikon on aina pysyttävä suljettuna, veden täyttämistä lukuun ottamatta.



Ensimmäisen täyttökerran jälkeen ja kun kyseessä ovat pitemmät kypsennysjaksot, kun vesi on loppunut, saattaa olla tarpeen lisätä sitä uudestaan, jotta jakso saadaan suoritetuksi

loppuun: uuni ilmoittaa, jos sitä tarvitaan.

4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemanasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE. Voit valita joko alkamisajan tai ajan, jolloin haluat ruoan olevan valmis valittujen toimintojen mukaisesti.
- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla Asetus.
- Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu.

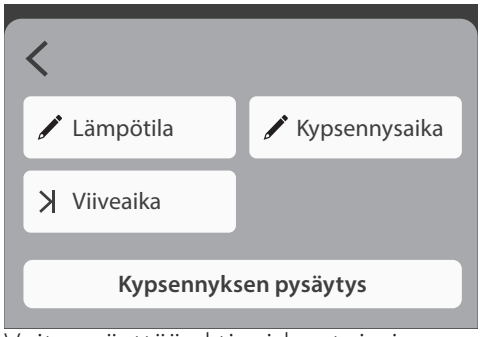
- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla “OHITA VIIVE".

5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

- Kun olet määrittänyt asetukset, voit aktivoida toiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata.

Kaikkia muokattavissa olevia vaihtoehtoja voidaan tarkastella avaamalla näytön vasemmassa alareunassa olevan kolmipisteinen valikko ⋯.



Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla ⏻.

6. ESIKUUMENNUS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila. Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "UUNI VALMIS".

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja napauta "Käynnistä nyt" tai "START"-painiketta ▷ aloittaaksesi kypsennyksen.

Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

Voit muuttaa esilämmitysvaihtoehdon oletusasetusta niille kypsennystoiminnoille, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaalisesti.

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Käytä näytön oikeassa alareunassa olevaa *esikuumennukseen* tarkoitettua vaihtokytkintä esikuumennuksen aktivoimiseksi tai deaktivoimiseksi. Se asettuu oletustoiminnoksi.

7. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä automaattisissa tiloissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehotettu toiminto.
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä viimeiset 5 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Tarkasta ruoka
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

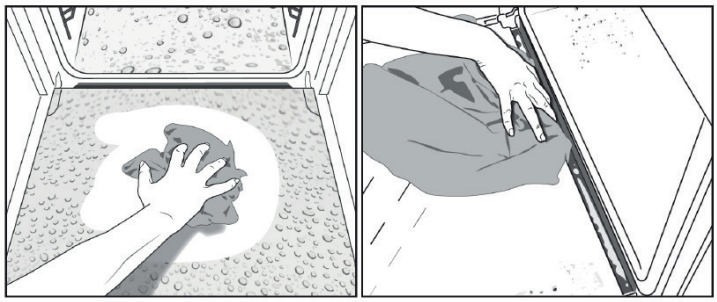
8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu. Eräissä toiminnoissa voit kypsennyksen päätyttyä pidentää kypsennysaikaa tai tallentaa toiminnon suosikiksi.

- Jos haluat pidentää kypsennystä, napsauta “+ 5 min”
- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta “LISÄÄ SUOS”.

Huomaa: Vesivuodon välttämiseksi avaa luukku varovaisesti höyryjakson loputtua.

KUN LAITE ON JÄÄHTYNYT:



1. Pyyhi sisempi lasiluukku ja tiivistelista liinalla tai sienellä.
2. Pyyhi uunitilan pinnat ja huolehdi erityisesti siitä, ettei niihin jää vesikeräymiä.

9. SUOSIKIT

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptisi osalta.

uuni tunnistaa automaattisesti useimmat käytetyistä toiminnoista. Sinua kehotetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on valmis, voit tallentaa sen suosikiksi napauttamalla "LISÄÄ SUOS.". Tämä mahdollistaa nopean käytön tulevaisuudessa samoilla asetuksilla.

TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Voit tarkastella suosikkivalikkoa painamalla ♡ : Kaikki tallennetut toiminnot luetellaan tässä valikossa. Aktivoi valittu kypsennystoiminto napsauttamalla “KÄYNNISTÄ”.

ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikkinäytöllä voit lisätä kuvan tai nimen suosikkiin mieltymyksesi mukaan.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta oikeassa yläkulmassa olevaa kolmen pisteen kuvaketta ⋯.
- Valitse muutettava määritys.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA.

Jos haluat poistaa tietyn toiminnon, löydät tästä valikosta vaihtoehdon "POISTA SUOSIKKI" 🗑.

10. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla ⚙. Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehdoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiäsi.

MYKISTYS

Laitteen äänien nopea kytkeminen päälle tai pois päältä.

Muita erityisiä äänenvoimakkuusasetuksia voi hallita Suositut valinnat -valikossa kohdassa Ääni ja äänenvoimakkuus.

HÖYRYPUHDISTUS

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana matalassa lämpötilassa vapautuvan vesihöyryn vaikutus helpottaa rasvaisen lian poistamista. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

Toiminto aktivoidaan painamalla ▷: näyttö kehottaa suorittamaan kaikki toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset.

Huomaa: Uunin luukkua ei ole suositeltavaa avata puhdistusjakson aikana, jotta sieltä ei karkaisi vesihöyryä, mikä puolestaan vaikuttaisi haitallisesti lopulliseen puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

SUOSITUT VALINNAT

Muuttaa useita uunin asetuksia, valitsee sapattitilan ja kytkee "Demo-tilan" pois päältä.

INFO

Antaa lisätietoja tuotteesta.

LÄMPÖMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata erityyppisten ruokalajien sisälämpötilan kypsentämisen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku. Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja AUTOMAATTISET TILAT -toiminnoista (ruokatyypin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

Kun kypsennystoiminto on käynnistynyt, se peruuntuu, jos paistomittari poistetaan.

Irrota paistomittari ja poista se uunista aina kun otat ruoan pois.

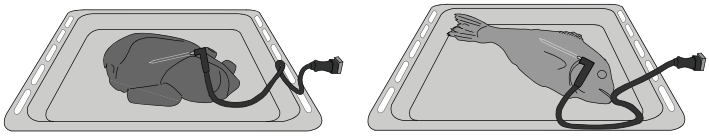
PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.

LIHA: Työnnä mittari syvälle lihaan välttäen luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttäen onttoja alueita.

KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttäen ruotoja.



Jos käytät paistomittaria AUTOMAATTISET TILAT -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.

KALKINPOISTO

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa höyryjärjestelmän pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita. Koko toiminto voi kestää jopa 120 minuuttia, eikä sitä voi keskeyttää. Käyttäjä voi aloittaa kalkinpoiston milloin tahansa Puhdistusvalikosta. Näyttö ilmoittaa, kun on tullut aika suorittaa kalkinpoisto (katso alla oleva taulukko).

KALKINPOISTOA KOSKEVA VIESTI	MERKITYS
<KALKINPOISTOA SUOSITELLAAN> Se tulee näkyviin, kun höyryjaksoja* on ollut noin 15 tuntia	Kalkinpoistojakson suorittamista suositellaan.
<KALKINPOISTOA TARVITAAN> Se tulee näkyviin, kun höyryjaksoja* on ollut noin 20 tuntia	Kalkinpoisto on pakollista. Ei ole mahdollista suorittaa höyryjaksoa ennen kuin kalkinpoistojakso on suoritettu.

*ottaen huomioon veden kovuustason oletusarvon (4 - kova). Höyryjaksojen määrä, joiden kuluttua kalkinpoiston viestit tulevat näkyviin, riippuu laitteeseen asetetusta veden kovuustasosta.

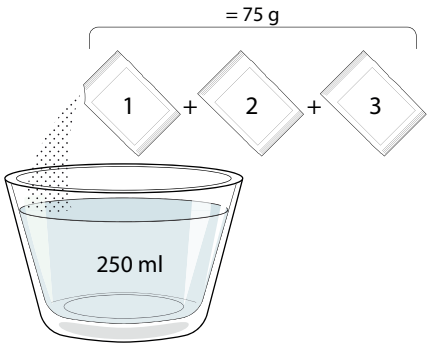
Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa sisäisen höyrypiirin tarkemmin.
Ennen kalkinpoistovaiheen suorittamista laite tarkastaa, onko boilerissa jäljelle jäänyttä vettä ja tyhjennysjakso voidaan suorittaa tarvittaessa. Tässä tapauksessa on laatikko tyhjennettävä tyhjennysjakson jälkeen ennen kalkinpoistojakson jatkamista.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 30 minuuttia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti "VESI ON KUUMAA".

» **VAIHE 1/2: KALKINPOISTO (70 MIN)**

Kun näytöllä lukee <LISÄÄ 0,25 L LIUOSTA>, kaada kalkinpoistoliuos laatikkoon. Jotta kalkinpoisto onnistuisi parhaalla mahdollisella tavalla, suosittelemme täyttämään säiliön liuoksella, joka sisältää 75 g erityistä WPRO-tuotetta ja 250 ml juomavettä. Suosittelemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-kalkinpoistoainetta, jotta uunin höyrytystoiminto toimisi parhaalla mahdollisella tavalla. Tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun.

Beko Europe ei ole vastuussa mistään mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käyttämisestä.



Kun kalkinpoistoliuos on kaadettu laatikkoon, aloita varsinainen kalkinpoistoprosessi painamalla ▷. Kalkinpoistovaiheen aikana ei ole tarpeen oleskella laitteen edessä. Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta.

Kun kalkinpoistovaihe on valmis, boileri tyhjennetään: tässä vaiheessa käytetty kalkinpoistoliuos kaadetaan ulos vedettävään laatikkoon.

» **VAIHE 2/2: HUUHTELU (30 MIN.)**

Jotta kalkinpoiston jätteet voidaan puhdistaa laatikosta ja höyrypiiristä, laitteelle on suoritettava huuhtelujakso. Kun näytöllä näkyy <LISÄÄ 0,25 L VETTÄ> täytä säiliöön 0,25 L juomakelpoista vettä ja aloita huuhtelu painamalla sitten ▷. Älä sammuta uunia ennen kuin kaikki toiminnon vaatimat vaiheet on suoritettu.

Huomaa: järjestelmän tarvitessa saatetaan pyytää tyhjentämään laatikko ja toistamaan tämä toimenpide.

Kun kalkinpoistoprosessi on valmis, on tila suositeltavaa kuivata mahdollisista vesijäänteistä. Nyt on mahdollista käyttää uudelleen kaikkia höyrytoimintoja.

Huomaa: kalkinpoistojakson aikana saattaa kuulua hieman melua, koska uunin pumput on käynnistetty optimaalisen kalkinpoiston takaamiseksi.

Kun huoltojakso on käynnistynyt, älä poista laatikkoa ellei laite sitä pyydä.

Huomaa: Kun boileri on täyttynyt kalkinpoistoliuoksella ja näytössä näkyy "KALKINPOISTO VAIHE 1/2", jaksoa ei saa keskeyttää, sillä muutoin koko kalkinpoistojakso on toistettava ennen kuin mitään höyrytoimintoa voidaan käyttää.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypesuria.

Käytä suojakäsineitä.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

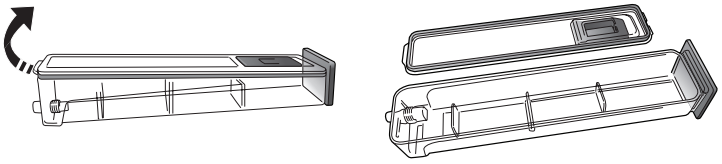
- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat.
  Runsaasti kosteutta sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi kuivataan antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja kuivaamalla se sitten liinalla tai sienellä.
- Aktivoi “Steam Clean” -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

VARUSTEET

- Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.
- Höyrystin voidaan pestä joko käsin tai astianpesukoneessa.
- Älä koskaan puhdista paistomittaria ja Crisp-alustaa astianpesukoneessa.
- Crisp-alusta on puhdistettava vedellä ja miedolla pesuaineella. Hankaa pinttynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan jäähtyä ennen puhdistusta.

VESILAATIKON KUNNOSSAPITO

Huomio: Vesilaatikkoa ei saa pestä astianpesukoneessa: vahingoittumisen vaara!
Jokaisen höyrytyskypsennysjakson loputtua, noin 30 minuutin kuluttua, uuni suorittaa automaattisesti tyhjennysjakson, joka kestää noin minuutin ja jonka aikana se siirtää kaiken järjestelmässä oleva veden ulosvedettävään laatikkoon.
Huomaa: Älä anna veden jäädä järjestelmään yli 2 päivän ajaksi.
Jos haluat tyhjentää veden kokonaan sisältä tai puhdistaa sisäpinnat, voit avata vesilaatikon:



1. Työnnä takaläppää ylöspäin, jotta voit irrottaa vesilaatikon yläkannen.

2. Kun puhdistus on tehty, voit sulkea laatikon työntämällä kaksi etuläppää etuaukkojen sisään ja painamalla takapuolta alas.

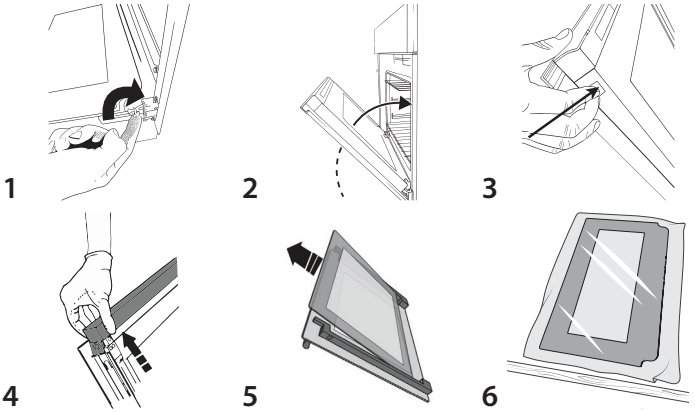
Käytä ainoastaan huoneenlämpöistä vettä vesilaatikon täyttämiseen: kuuma vesi saattaa vaikuttaa höyryjärjestelmän toimintaan. Käytä ainoastaan juomakelpoista vettä.

BOILERI

Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään Kalkinpoisto-toimintoa säännöllisesti. Jos höyrytystoimintoja ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

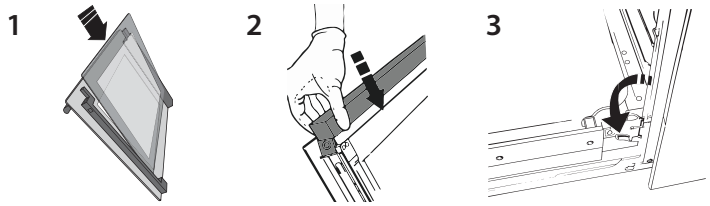
LUUKUN SISÄLASIN PUHDISTAMINEN

1. Avaa uunin luukku kokonaan ja käytä saranan pysäytintä molemmin puolin.
2. Sulje luukku sitten, kunnes se pysähtyy turvalliseen asentoon.
3. Paina samanaikaisesti kahta kiinnikettä.
4. Irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseäsi kohti.
5. Nosta ja pidä tiukasti kiinni sisälasista molemmilla käsillä ja irrota se.
6. Aseta se pehmeälle alustalle ennen puhdistamista. Älä irrota välilasia luukkukokonaisuudesta.



MITEN LUUKUN LASI ASETETAAN UUDELLEEN PAIKOILLEEN

1. Aseta sisälasi puhdistuksen jälkeen luukkukokonaisuuteen kiiltävä puoli uunitilaa kohti.
2. Aseta luukun yläreuna paikalleen ja paina kevyesti, kunnes se napsahtaa paikalleen.
3. Irrota saranan pysäytin molemmilta puolilta ja sulje luukku.

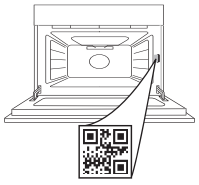


VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei käynnisty.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Ohjelmistovika.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero. Paina ⚙, napsauta”Info” ja valitse sitten “Tehdasasetukset”. Kaikki tallennetut asetukset poistetaan.
Näytössä näkyy F3E3.	Paistomittari on huonosti kytketty tai se ei ehkä ole kunnolla kontaktissa.	Tarkista ensin paistomittari; jos se on kiinnitetty oikein, mutta virhe jatkuu, soita puhelinpalveluun. Ilmoita näytössä näkyvä virhe.
Uuni ei lämpene.	Kun “DEMO”-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO-sana näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene “DEMO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “Pois päältä”.
Tuote nollautuu 10 sekunnin välein.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun.
Uunin näytössä näkyy F8E8 (tai ei ole mahdollista käyttää höyry- toimintoa vian F8E8 vuoksi)	Vesi- ja höyryjärjestelmän liiallinen likaisuus.	Täytä laatikko puhtaalla vedellä ja käynnistä sitten puhdistus-/kalkinpoistotoiminto. Kun prosessi on päättynyt, käynnistä kalkinpoistoprosessi uudelleen käyttämällä kalkinpoistoainetta ja suorita prosessi uudelleen. Jos virhe F8E8 näkyy edelleen, ota yhteys lähimpään huoltoliikkeeseen.

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

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- vierailemalla verkkosivustollamme **docs.bauknecht.eu**
- Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteyttä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



Bauknecht

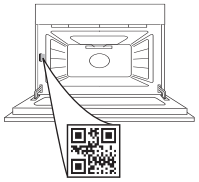
400020023640

TAKK FOR AT DU KJØPTE ET BAUKNECHT-PRODUKT

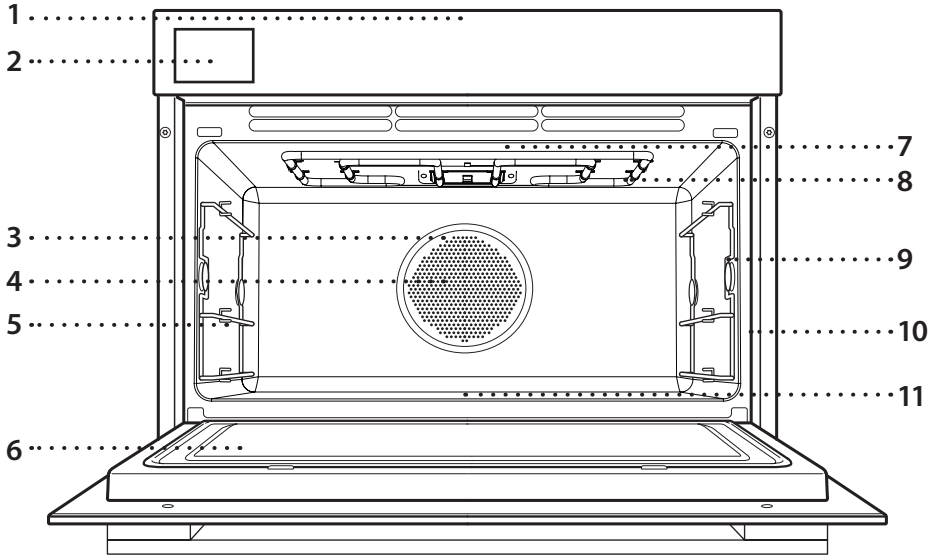
For å få en mer utfyllende assistanse, registrer produktet ditt på **www.register10.eu**

Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

SKANN QR-KODEN PÅ APPARATET FOR MER INFORMASJON

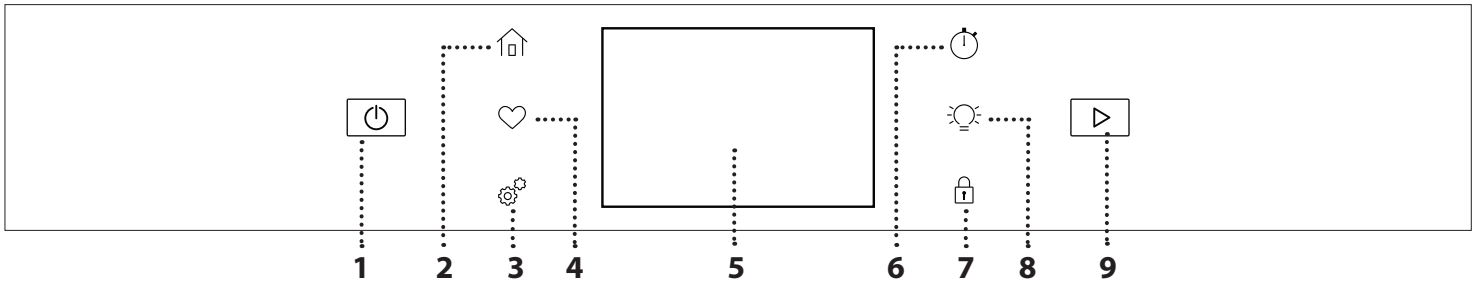


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Uttrekkbar skuff
3. Vifte
4. Rundt varmeelement (ikke synlig)
5. Ristskinner
6. Dør åpen
7. Lampe
8. Grill
9. Punkt for innsetting av steketermometer
10. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
11. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL

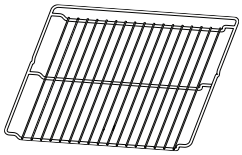


1. PÅ/AV
For å slå ovnen på og av
2. HJEM
For rask tilgang til hovedmenyen.
3. VERKTØY
For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.
4. FAVORITTER
For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.
5. DISPLAY
6. TIMER
Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden.
7. LÅS
Gjør det mulig å låse knappene på berøringsskjermen slik at de ikke kan trykkes på ved et uhell.
8. LYS
For å slå ovnslampen på eller av for å spare energi.
9. START
For å starte en funksjon.

TILBEHØR

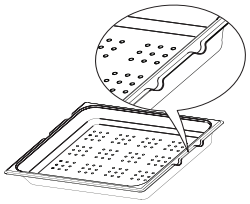
Før du kjøper annet tilbehør som er tilgjengelig på markedet, må du forsikre deg om at det er varmbestandig og egner seg til damping.

Påse at det er et åpent rom på minst 30 mm mellom toppen av enhver beholder og veggene i ovnsrommet slik at dampen kan sige skikkelig ut.

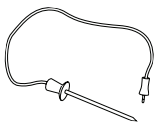


RIST
Risten er egnet for alle tilberedningsmodusene. Maten kan plasseres direkte på risten, eller risten kan brukes til å støtte stekebrettene og bokser eller andre varmebestandige former til oppvarming eller bruk i mikrobølgeovn.

BAKEBRETT
Bakebrettet er egnet for alle tilberedningsmodi og funksjoner. Kan brukes til å tilberede alle slags matvarer uten beholder. Bruk den til å samle opp kokesaften ved å plassere den under risten.



DAMPBRETT
Dette spesielle, hullete brette gjør det enklere for dampen å sirkulere, hvilket bidrar til å tilberede maten jevnt. Plasser dryppbrettet på nivået under for å samle opp stekesjyen med stoppfunksjonene mot baksiden av produktet.



MATSONDE
Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Den kan brukes til kjøtt og fisk.

Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.
*Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

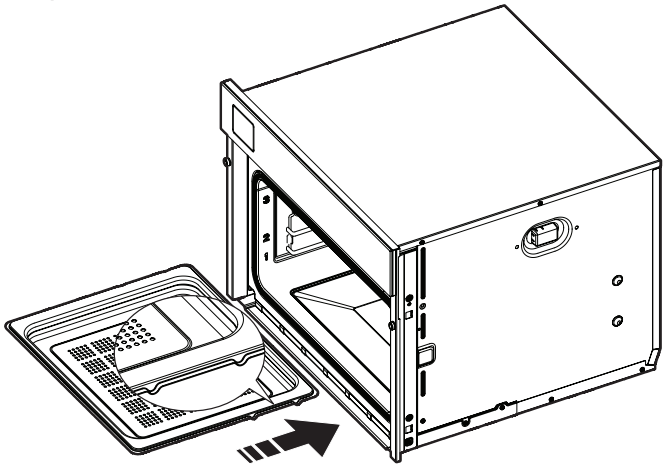
SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først.

La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig. Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene

INNFØRING AV DAMPBRETTET

Dampbrettet må settes inn med de laterale referansepregene mot baksiden av ovnsrommet som vist på bildet:

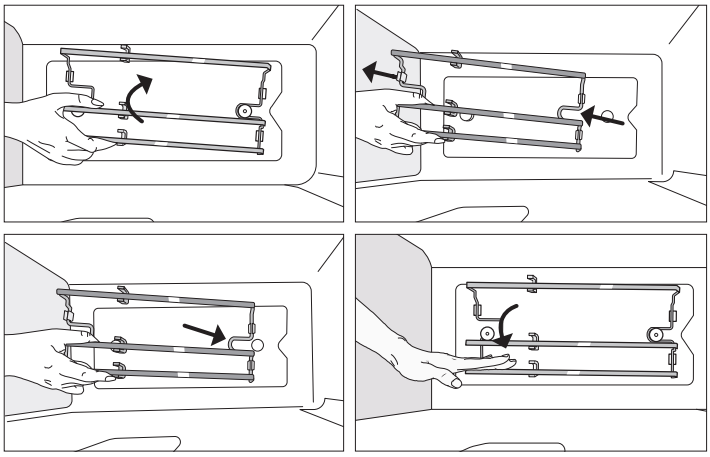


DEMONTERING OG MONTERING AV STIGEHYLLENE

På begge sider av ovnsrommet er det en stigehylle som er forankret på to knappformede støtter. Stigehyllene er avtakbare for å gjøre rengjøringen enklere.

1. For å fjerne stigehyllene, ta et godt tak i den ytre delen av guiden og trekk den oppover for å trekke den ut fra den fremre støtten mens du roterer på den bakre støtten, og skyv deretter hele delen ut av hulrommet.

2. For å flytte stigehyllene, skyv den bakre delen på ryggstøtten. Når den bakre støtten har sklidd, trekk enheten ned til stigehyllen hekter seg fast i den fremre støtten.



FUNKSJONER

MANUELLE MODUSER

HURTIG FORVARMING

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

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett

GRILL

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

Anbefalt tilbehør: rist

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min)
Ristet brød	Høyt	5 – 6

TURBO GRILL

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

Anbefalt tilbehør: rist

TRADISJONELL STEKING

For perfekt tilberedning og bruning både på toppen og bunnen av alle slags retter på bare én hylle. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

MAT	TEMP. (°C)	VARIGHET (min)
Muffins/småkaker	160	30 - 35
Småkaker	145	35 - 40

TVUNGEN LUFT

For tilberedning av søtsaker og kjøtt med varmluftsirkulasjon. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten. Dette kan brukes til å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

KONVEKSJONSBAKING

For å steke kjøtt eller bake kaker og paier med fyll på bare én rille. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett

DAMP

KUN DAMP

For å tilberede naturlige og sunne retter ved bruk av damp for å opprettholde matens naturlige næringsverdier. Denne funksjonen er spesielt egnet til å lage grønnsaker, fisk og frukt, og også for skålding. Med mindre annet er angitt, fjern all emballasje og beskyttende folier før du setter maten inn i ovnen.

Anbefalt tilbehør: dampbrett på nivå 2 og stekebrett på nivå 1

TØRKING ETTER DAMPOPERASJONER

Matlaging med damp genererer mye fuktighet inne i ovnen. Dette er et helt normalt fenomen som ikke påvirker apparatets funksjon. På slutten av hver stekeperiode anbefaler vi å bruke Fast Dry-syklusen for å fjerne fuktigheten fra ovnen (tilgjengelig fra programvareoppdateringen). Klikk på ••• for å velge denne syklusen.

Alternativt foreslår vi å:

1. la apparatet kjøle seg ned;
2. tørke forsiktig av kokekammeret og tilbehøret, inkludert dryppeskuffen som er plassert bak døren rett under dørpakningen, med en myk klut eller absorberende papir;
3. la døren stå åpen i den tiden som er nødvendig for at ovnsrommet tørker helt.

DAMP + LUFT

Når damp- og tvungen luft-egenskapene kombineres, kan du med denne funksjonen lage matretter som er sprø og brune på utsiden og møre og saftige på innsiden. For å oppnå det beste stekeresultatet, anbefaler vi at du velger et HØYT nivå for damp når du steker fisk, MIDDELS for kjøtt og LAV for brød og desserter.

Anbefalt tilbehør: Rist / Stekeplate

SOUS VIDE

Sous vide er en profesjonell tilberedningsteknikk som krever bruk av vakuumposer i plast som egner seg for mat, og som tilbereder ved nøyaktig kontrollerte temperaturer ved å benytte damp. Den gradvise og nøyaktige tilberedningsprosessen bidrar til utviklingen av eksepsjonell mørhet og smak, og sikrer også jevn tilberedning av maten generelt. Med denne funksjonen kan du tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og frukt og oppnå chefkokkens resultater.

Sjekk Sous Vide-tilberedningstabellen for riktig bruk av funksjonen.

MW Sous Vide-oppskrifter	Hvordan	Tilbehør
Biff Sous Vide	Fordel pakkene jevnt ut over midt på dampbrettet. Sørg for at pakningen er under vakuum. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes.	2 + 1
Svin Sous Vide		
Fisk Sous Vide		
Grønnsaker Sous Vide		
Frukt Sous Vide		

S SPESIALFUNKSJONER

HOLD VARM
For å holde nylaget mat varm og sprø, inkludert kjøtt, stekt mat eller kaker.

SKYLLING
For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.
Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

YOGHURT
For å lage yoghurt.
Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

DEHYDRERING
For å dehydrere frukt og grønnsaker. Skjær i tynne skiver og legg dem direkte på risten.
Nødvendig tilbehør: rist

MAXI-TILBEREDING
For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.
Nødvendig tilbehør: Bakebrett på nivå 2.

DESINFISERING
For desinfisering av tåteflasker eller krukker ved å benytte damp. Sett inn bakebrettet på nivå 1 og dampbrettet på nivå 2, og plasser stykkene på disse med tilstrekkelig plass mellom hvert stykke til at dampen når alle delene.

TINER
For tining av alle typer mat. Plasser mat som kjøtt og fisk uten emballasje eller innpakning, i dampbrettet på nivå 2. Sett bakebrettet på nivå 1 for å samle opp tinevannet. For best resultat, skal du ikke tine maten helt, uten tillate at prosessen fullføres i løpet av hviletiden. Vi anbefaler at du lar brødet ligge innpakket for å hindre at det blir for mykt.

GJENOPPVARMING
For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen, kjølt eller ved romtemperatur. Denne funksjonen bruker damp for å varme opp mat forsiktig uten å tørke den ut, på denne måten beholdes den opprinnelige smaken. Husk at noen minutters hviletid gir bedre resultat. Vi anbefaler å plassere mindre eller tynnere matstykker i midten og større eller tykkere stykker rundt kanten. Dersom man benytter dampbrettet, plasser bakebrettet under for å samle opp væske som drypper fra maten

ECO-SYKLUS
For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.
Nødvendig tilbehør: rist med panne eller stekebrett. *
Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

COOK 3
For å steke ulike mattyper som krever samme tilberedelsestemperatur på tre høyder samtidig, uten å blande smaker og dufter.
Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, frossenpizza og for å tilberede et helt måltid. Ovnen må forvarmes.

SMÅKAKER
Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende shortbread-kjeks for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

TERTE
Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende terter for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

PIZZA (FROSSEN)
Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende frossenpizzaer for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

MENY 1
Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett kjøttbasert måltid og en dessert. Ovnen må forvarmes.
Eksempel på et komplett måltid
Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en lasagne etter eget ønske (1,5 – 2 kg) i en panne som plasseres på risten på nivå to. Tilbered 6-10 kyllinglår med poteter i terninger (500 – 800 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Etter 50-60 minutter tas terten ut, etter 60-70 minutter tas lasagnen ut, og etter 80-90 minutter tas kyllingen med poteter ut.

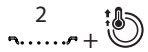
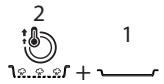
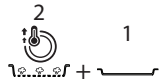
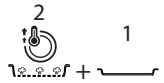
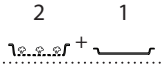
MENY 2
Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett fiskebasert eller vegetariansk måltid og en dessert. Ovnen må forvarmes.
Eksempel på et komplett måltid
Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en pesto lasagna eller cannelloni etter eget ønske (1,5 – 2 kg) i et metall- eller pyrex-brett som plasseres på risten på nivå to. Tilbered fiskefileter i folie (700 – 900 g) med oppskårne grønnsaker (600 – 900 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Ta ut terten etter 45-55 minutter, ta ut lasagnen etter 55-65 minutter, og ta ut fisken med grønnsakene etter 60-70 minutter.

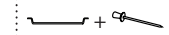
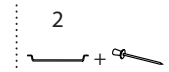
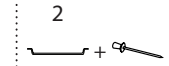
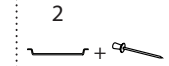
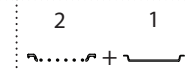
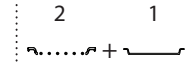
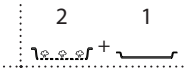
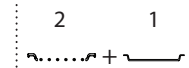
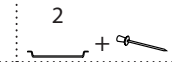
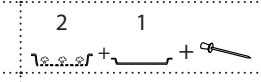
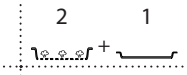
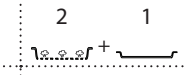
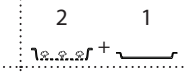
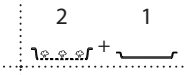
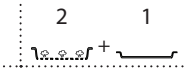
AUTO-MODUSER

Med disse automatiske funksjonene er det tilstrekkelig å velge type og vekt eller mengde matvarer for å oppnå best mulig resultat. Ovnen vil automatisk beregne de optimale innstillingene og fortsette å endre de mens tilberedingen pågår. For å benytte denne funksjonen på best mulig måte, følg indikasjonene i tabellen med indikasjoner for tilberedning. På grunn av variasjon i matvarene er steketiden satt på en gjennomsnittlig temperatur. Vi anbefaler alltid å sjekke den innvendige ferdighetsgraden på maten, og ved behov forlenge steketiden for å oppnå riktig resultat. Noen automatiske sykluser gir mulighet til å forhåndsinnstille et lavere eller høyere tilberedningsnivå enn standardinnstillingen (se avsnittet om ferdighetsgrad i avsnittet Daglig bruk).

AUTO MODE TILBEREDNINGSTABELL

For tilberedning av flere slags retter og matvarer og for å oppnå optimale resultat på den letteste og raskeste måten.
For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

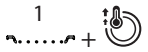
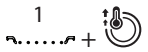
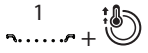
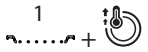
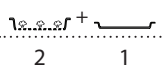
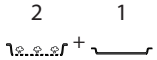
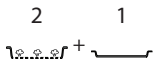
Kategori	Mat	Vekt/Tykkelse/ Porsjoner/Stykker	Merk	Tilbehør
PASTA OG FROKOSTBLANDINGER	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få perfekt bruning	
	Ris	100 – 500 g	Tilsett vann og ris i en varmebestandig beholder. Bruk en og en halv kopp vann for hver kopp ris. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes	
	Spelt	100 – 500 g	Tilsett vann og spelt i en varmebestandig beholder. Bruk en og en halv kopp vann for hver kopp spelt. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes	
	Bygg	100 – 500 g	Tilsett vann og bygg i en varmebestandig beholder. Bruk en og en halv kopp vann for hver kopp bygg. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes	
	Melboller	1 del	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes	

KJØTT	Oksestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet, la det hele hvile i minst 15 minutter før kjøttet skjæres opp.	2 
	Hamburger	1 – 3 cm	Pensle med olje og strø med salt før stekingen. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	3 2
	Roastbiff – langsom steking	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet, la det hele hvile i minst 15 minutter før kjøttet skjæres opp.	2 
	Svinestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	2 
	Svineknoke	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	2 
	Pølser og Wurstel	400 g – 1,5 kg	Fordel jevnt utover på risten. Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	2 1 
	Svinesteik	400 g – 1,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Fordel jevnt utover på risten. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	2 1 
	Grillet kylling	800 g – 2,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsiden vendt oppover.	2
	Fillet/bryst av fjærkre	1 - 4 cm	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Fjærkre i biter	1 del	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover på risten. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	2 1 
FISK	Grillet, hel fisk	-	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	2 
	Dampet, hel fisk	-	Krydre etter ønske. For å oppnå gode resultater må døren ikke åpnes.	2 1 
	Stekt hel fisk	200 – 800 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	2
	Fiskefileter	0,5 – 3 cm	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Fiskefileter [frosne]	0,5 – 3 cm	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Blåskjell	500 g – 2,0 kg	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Reker	500 g – 1,5 kg	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 
	Blekksprut	-	Plasser i midten av dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 1 

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig panne på rist	Dryppanne / Bakebrett	Varmebestandig beholder	Matsonde	Dampbrett

GRØNNSAKER	Stekte poteter	400 g – 1,5 kg	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før de legges inn i ovnen.	2
	Fylte grønnsaker	600 g – 2,0 kg	Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydre med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke.	2
	Potetgrateng	400 g – 1,5 kg	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen.	1
	Hele poteter	50 - 200 g	Vekten refererer til den enkelte poteten. For å få jevn koking i hver potet anbefales det å velge poteter av samme størrelse. Fordel potetene med skall på jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 + 1
	Potetbiter	400 g – 1,0 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 + 1
	Rotgrønnsaker	200 g – 1,0 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 + 1
	Myke grønnsaker	400 g – 1,0 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 + 1
	Fruktstykker	400 g – 1,5 kg	Skjær opp i stykker. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 + 1
	Grønnsaker [frosne]	400 g – 1,5 kg	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	2 + 1
SALT BAKST	Rundstykker	1 del	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut rundstykkene før du lar de heve. Bruk stekeovnens egne funksjon for heving.	2
	Sandwichbrød	400 g – 1 kg	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk stekeovnens egne funksjon for heving.	2 +
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Tilbered pizza ved å følge favorittoppskriften din. La den heve ved å benytte ovnen egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett topping etter eget ønske.	2
	Pizza [frossen]	250 g – 1,2 kg	Ta ut av emballasjen og fordel jevnt på risten.	2
	Middagspai	800 g – 1,5 kg	Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner i en form og prikk deigen med en gaffel, fyll deigen ved å bruke favorittoppskriften din.	1 +

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig panne på rist	Dryppanne / Bakebrett	Varmebestandig beholder	Matsonde	Dampbrett

SØT BAKST	Sukkerbrød	400 g – 1,2 kg	Tilbered en fettfri kakerøre. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	
	Marmorkake	400 g – 1,2 kg	Tilberede en marmorkake ved å følge favorittoppskriften din. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	
	Muffins	1 del	Lag en deig for 16-18 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformer. Fordel den jevnt utover bakebrettet.	
	Småkaker	1 del	Tilbered kjeksene etter ønske, og la dem avkjøles. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg kjeksene på et bakebrett.	
	Brownies	800 g – 1,5 kg	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Fordel deigen ut over bakebrettet dekket til med bakepapir.	
	Strudel	1 del	Lag en blanding av eplebiter, pinjekjerner, kanel og muskatnøtt. Ha litt smør i pannen, strø på sukker og la det koke i 10-15 minutter. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen.	
	Eplepai	800 g – 1,5 kg	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel. Rull ut deigen som er til overs for å lage et lokk, forsegle kantene og pensle med egg.	
DESSERTER	Bakte epler	1 del	Fjern kjernen og fyll med marsipan eller kanel, sukker og smør.	
	Karamellflan	1 del	Fordel koppene med flan jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes.	
EGG	Hønseegg	50 – 80 g	Vekten refererer til ett enkelt egg. For å få jevn koking i hvert egg anbefales det å velge egg av samme størrelse. Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes. Dersom eggene skal spises kalde, må de øyeblikkelig skyldes under kaldt vann.	
	Vaktelegg	1 del	Fordeles jevnt i dampbrettet, for å oppnå gode resultat må døren ikke åpnes. Dersom eggene skal spises kalde, må de øyeblikkelig skyldes under kaldt vann.	

HVORDAN LAGE MAT ETTER TILBEREDNINGSMETODE

For å gjøre produktet enda enklere å bruke er alle funksjonene som deler samme tilberedningsmetode, og som allerede finnes i menyene inndelt etter matvare, samlet i følgende menyer.

Dampoppskrifter

Med dampkoking kan man tilberede naturlige og sunne retter som bevarer matens naturlige næringsverdi. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen. Dampbrett og stekebrett er alltid nødvendig.

Damp + luft-oppskrifter

Metoder for tilberedning med damp + luft. Når egenskapene til damp og tvungen luft kombineres, kan man lage matretter som er sprø og brune på utsiden, men samtidig møre og saftige på innsiden. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen.

MENY FOR ANDRE FUNKSJONER

FAVORITTER

For å hente fram listen over de favorittfunksjonene.

INNSTILLINGER

For justering av ovnens innstillinger.

Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til «DEMO» fra menyen «INNSTILLINGER» og velg «Av».

Ved å velge «FACTORY RESET» (fabrikkinnstilling) slår produktet seg av og returnerer til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden. Når den startes, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å gripe inn i selve funksjonen. Når timeren har blitt aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å gjenopprette eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på kjøkkentimer-alternativet.

En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.

- Trykk på «PAUSE» hvis du vil sette timeren på pause. Deretter kan du trykke på «RESUME» (gjenoppta) for å starte timeren på nytt.
- Tast «CANCEL» (slett) for å avbryte timeren eller stille inn en ny varighet.
- Tast «+1 min» for å øke varigheten med 1 minutt.

LIGHT (LYS)

For å slå ovnslampa på eller av.

TASTSPERRE

«Control Lock» (tastsperre) gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

Du låser opp apparatet ved å trykke lenge på låsetasten på berøringsskjermen.

HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET

For å velge eller bekrefte:
Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.

For å bla gjennom menyen eller listen:
Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.

For å bekrefte innstillingene eller få tilgang til neste skjermbilde:
Tast «STILL INN» eller «NESTE».

For å gå tilbake til forrige skjerm:
Tast ← .

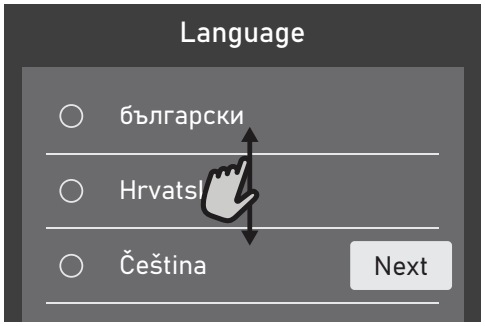
FØRSTE GANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skrur på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke ⚙ for å få tilgang til «Verktøy»-menyen.

1. VELG SPRÅKPREFERANSENE

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skrur på apparatet første gang.



- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språket.

Du kan endre språket senere ved å åpne innstillingsmenyen.

2. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

Når du kobler ovnen til hjemmenettverket ditt vil tid og dato stilles inn automatisk. Ellers må du stille de inn manuelt.

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.
- Tast «STILL INN» for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.
- Tast «STILL INN» for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

3. SETT STRØMFORBRUKET

Ovnen programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

- Trykk på verdien til høyre for å velge strømmen.
- Trykk på «OK» for å fullføre det opprinnelige oppsettet.

4. STILL INN VANNETS HARDHETSNIVÅ

For at stekeovnen skal fungere effektivt, og for å sikre at den regelmessig gir brukeren beskjed om å utføre avkalkningssyklusen ved behov, er det viktig å stille inn riktig hardhetsnivå på vannet. For å stille den inn, slår du på ovnen ved å trykke på ⏻, trykk ⚙. Åpne Preferanser og velg "WATER HARDNESS" (vannets hardhet). Tast "STILL INN" for å bekrefte. Velg riktig nivå for vannet i ditt område, basert på den følgende tabellen:

TABELL OVER VANNETS HARDHETSNIVÅ

nivå		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Engelske grader
1	Veldig myk	0-6	0-10	0-7
2	Myk	7-11	11-20	8-14
3	Med	12-16	21-29	15-20
4	Hard	17-34	30-60	21-42
5	Veldig hard	35-50	61-90	43-62

Tast «STILL INN» for å bekrefte.

For vannets hardhetsnivå er "Hard" forhåndsinnstilt.

5. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm opp ovnen til 200° C i omtrent en time, ved å benytte funksjonen «Rask forvarming». Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

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

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å slå på ovnen, trykk på ⏻ eller ta på en hvilken som helst plass på skjermen. Display gir deg mulighet til å velge mellom manuelle og automatiske moduser.

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.
- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

Ikonet i i øvre høyre hjørne av displayet gir deg mer informasjon om den valgte funksjonen.

EFFEKT / TEMPERATUR / GRILL NIVÅ

- Tast hovedfunksjonen du ønsker for å få tilgang til den tilhørende menyen.

Alt etter hvilken funksjon du har valgt, kan du aktivere eller deaktivere forvarmingen med en spesifikk vippebryter.

VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten trykker du på Tidsseksjonen eller angi tilberedningstid" etter å ha trykket på START.
- Du kan velge varighet ved å bla gjennom tallene, eller ved å trykke på ▦ kan du trykke på de relevante tallene for å stille inn ønsket tilberedningstid.
- Trykk på Still inn for å bekrefte.

Hvis du vil slette en innstilt varighet for tilberedningen og dermed styre slutten av tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighetsverdien og angi «0», eller du kan åpne trepunktsmenyen ••• og skrive inn tilberedningstiden.

Hvis du vil stoppe syklusen, åpne trepunktsmenyen og trykk på «stans tilberedningen».

3. STILL INN AUTO MODUSER

De automatiske modusene gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises på listen. De fleste tilberedningsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.

I tillegg, takket være en spesialsensor i stand til å registrere fuktighetsinnholdet i maten, gir noen av funksjonene til de AUTOMATISKE MODUSENE deg muligheten til å oppnå optimal tilbereding av alle typer mat uten innstilling: sensoren vil stanse stekingen til riktig tid. I løpet av de få siste minuttene av tilberedningen, vil en nedtelling vises på display og den resterende tilberedningstiden indikeres.

- Velg en oppskrift fra listen.

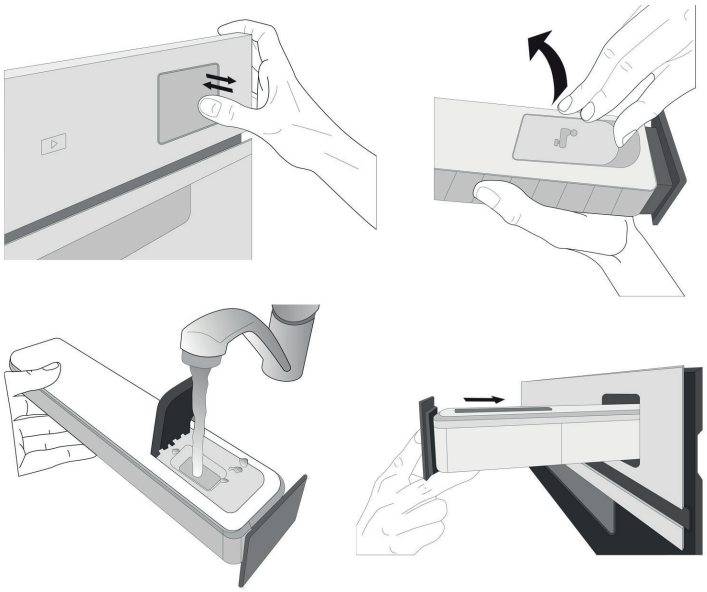
Funksjonene vises etter matvarekategorier i menyen «Auto Modes» (automatiske moduser) (se tilhørende tabeller).

- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

TILBEREDING MED DAMP

Ved å velge "Ren damp" eller "damp + luft" i de manuelle funksjonene eller i én av de flere automatiske modusene med egne oppskrifter, er det mulig å tilberede en hvilken som helst type mat takket være bruken av damp. Damp sprer seg raskere og jevnere igjennom maten sammenlignet med den varme luften som er typisk for konvensjonelle funksjoner: dette reduserer tilberedningstiden, de dyrebare næringsstoffene til maten bevares og oppnår utmerkede, svært gode resultat med alle oppskriftene. Døren må holdes lukket så lenge damptilberedningen pågår. For å fortsette med damptilberedning, vil være nødvendig å fylle vann på boileren plassert inne i ovnen ved å benytte skuffen som kan trekkes ut på kontrollpanelet.

Når displayet viser indikasjonene «FILL THE DRAWER» (fyll skuffen), trekk ut skuffen, åpne skuffens lokk og fyll den med vann til nivået som vises på displayet. Lukk skuffen ved å dytte den forsiktig mot panelet, til den er helt lukket. Etter at skuffen er satt inn, trykker du på START for å fortsette med tilberedningssyklusen. Skuffen må alltid være lukket, bortsett fra ved påfylling av vann.



Etter den første påfyllingen kan det ved lengre tilberedningssykluser være nødvendig å fylle på vann igjen, når det ikke er mer vann igjen, for å fullføre syklusen: ovnen vil gi beskjed i tilfelle det er nødvendig.

4. STILL INN UTSATT START

Du kan utsette stekingen før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på tidspunktet du velger på forhånd.

- Tast «UTSETTELSE» for å stille inn starttiden du ønsker. Du kan enten velge starttidspunktet eller tidspunktet du ønsker at maten skal være klar i henhold til de valgte funksjonene.
- Når ønsket utsettelse har blitt stilt inn, tapp på Still inn for å starte ventetiden.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnen vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen.

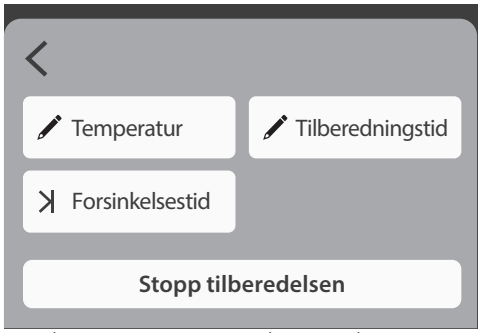
- For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på "SKIP DELAY" (hopp over utsettelse).

5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på "START" for å aktivere funksjonen.

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

Alle alternativene som kan endres, kan utforskes ved å åpne menyen med tre prikker ⋯ nederst til venstre på displayet.



Funksjonen som er aktivert kan stanses når som helst ved å trykke på ⏻.

6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen. Når denne fasen er fullført, høres et lydsignal og displayet viser «OVEN READY» (ovnen er klar)

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og tast «Start now» (start nå) eller «START»-knappen ▷ for å starte tilberedningen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause. Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarmingsopsjonen for tilberedningsfunksjoner som lar deg gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.
- Bruk *Forvarming* nederst til høyre på displayet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli definert som et standard alternativ.

7. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen av de automatiske modusene krever at maten snus under tilberedningen. Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 5 % av tiden for tilberedning, før endt tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Sjekk maten
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

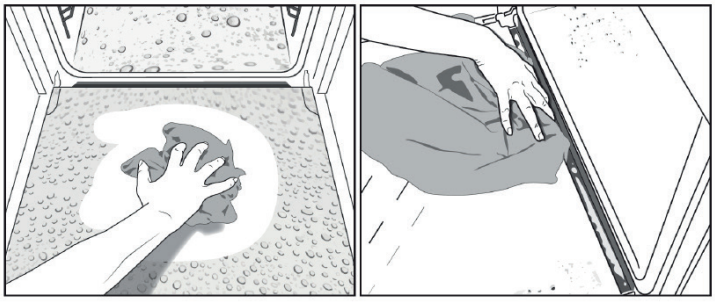
8. ENDT TILBEREDNING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig. Med noen funksjoner, kan du forlenge steketiden eller lagre funksjonen blant favorittene når stekingen avsluttes.

- Tast «+ 5 min» for å forlenge tilberedningen
- Tast «ADD TO FAV» (legg til favoritter) for å lagre den som en favoritt.

Vennligst merk: Når dampsyklusen er avsluttet, åpne døren forsiktig for å unngå at vann lekker ut.

NÅR APPARATET HAR KJØLT SEG NED:



1. Tørk den indre glassdøren og kondensbeskyttelsen med en klut eller svamp.
2. Tørk flatene i ovnsrommet og vær spesielt oppmerksom på at det ikke ligger igjen oppsamlet vann.

9. FAVORITTER

Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriften din.

Ovnen gjenkjenner automatisk de mest brukte funksjonene. Etter at du har brukt funksjonen et visst antall ganger, får du en melding om at du kan legge til funksjonen som en favoritt.

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er ferdig, tast «ADD TO FAV» (legg til favoritt) for å lagre den som en favoritt. Dette gjør at du kan raskt bruke den senere, med de samme innstillingene.

NÅR LAGRET

Trykk på ♡ for å se favorittmenyen: Alle lagrede funksjoner listes opp i denne menyen. Tast «START» for å aktivere tilberedningsfunksjonen du har valgt.

ENDRE INNSTILLINGENE

I favorittskjermen kan du legge til et bilde eller et navn til favorittene for å skreddersy i henhold til preferansene dine.

- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på ikonet med tre prikker ••• øverst i høyre hjørne.
- Velg egenskapen du vil endre.
- Klikk «LAGRE» for å bekrefte endringene.

Hvis du vil fjerne en bestemt funksjon, finner du alternativet «DELETE FAVORITE» (slett favoritt) i denne menyen.

10. VERKTØY

Trykk ⚙ når som helst for å åpne «Verktøy»-menyen. Denne menyen lar deg velge mellom forskjellige valg, og også endre innstillinger og preferanser for produktet eller displayet.

DEMP

For å raskt slå enhetens lyder på eller av.

Andre spesifikke lydvoluminnstillinger kan administreres i menyen Preferanser, under Lyd og volum.

RENGJØRING MED DAMP

Virkningen av vanndamp som frigjøres i løpet av denne spesielle rengjøringssyklusen ved en lav temperatur, muliggjør fjerning av sot. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.

Trykk på ▷ for å aktivere funksjonen: display vil minne deg om at du må utføre handlingene som er nødvendige for å oppnå best resultat ved renhold.

Vennligst merk: Det anbefales ikke å åpne ovnsdøren mens rengjøringssyklusen pågår for å unngå tap av vanndamp, dette vil kunne ha negative virkninger på sluttresultatet.

En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg, og vask og tørk de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

PREFERANSER

For å endre flere ovnsinnstillinger, ved å velge sabbatsmodus og slå av "Demo Modus".

INFO

For ytterligere informasjon om produktet.

MATSONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til ulike mattyper mens stekingen pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men stekingen er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren. Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og AUTO MODUSER (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke sonden.

Når stekefunksjonen er startet, vil den slettes dersom sonden fjernes.

Ta alltid termometerets støpsel ut av kontakten og fjern det fra ovnen når maten tas ut.

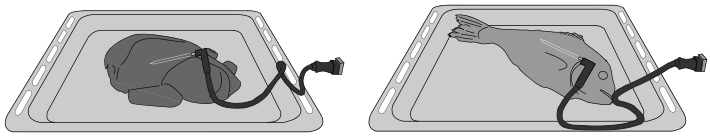
BRUK AV MATSONDE

Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet.

Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under stekingen.

KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.



Dersom du bruker sonden med funksjonene AUTO MODES (automatiske moduser), vil stekingen stanse

automatisk når kjernens temperatur når den ideelle temperaturen i oppskriften du har valgt, og du trenger ikke stille inn ovnstemperaturen.

AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde dampkretsen i best mulig stand. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet. Hele funksjonen kan vare i opptil 120 minutter og kan ikke stoppes. Brukeren kan når som helst starte avkalking fra Rengjøringsmenyen. Displayet viser når det er på tide å kjøre en avkalkingssyklus (se tabellen nedenfor).

MELDING OM AVKALKING	FORKLARING
<AVKALKING ANBEFALES> Den vises etter ca. 15 timer med dampsykluser*	Det anbefales å kjøre en avkalkingssyklus.
<AVKALKING ER NØDVENDIG> Den vises etter ca. 20 timer med dampsykluser*	Avkalking er obligatorisk. Det er ikke mulig å kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres.

*med tanke på standardverdien (4 - Hard) for vannets hardhetsnivå. Antall timer med dampsykluser som må gå før avkalkingsmeldingene vises, avhenger av hvilket hardhetsnivå for vannet som er stilt inn på apparatet.

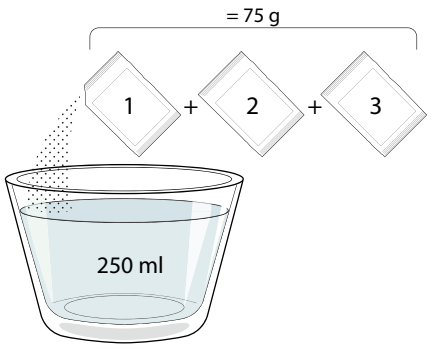
Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av den indre dampkretsen.
Før avkalkningsfasen kjøres, vil apparatet kontrollere om det er noe restvann igjen i kjelen, og en tømmesyklus kan utføres om nødvendig. I så fall må du tømme skuffen etter tømmesyklusen før du fortsetter med avkalkningsfasen.

Vennligst merk: for å sikre at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 30 minutter fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil displayet vise den følgende tilbakemeldingen «VANNET ER FOR VARMT».

» **FASE 1/2: AVKALKING (70 min)**

Når display viser meldingen <TILSETT 0,25 L MED PRODUKT>, må du tømme avkalkningsproduktet over i skuffen. For best resultat ved avkalkning, anbefaler vi at du fyller tanken med en løsning bestående av 75 g av det spesifikke WPRO-produktet og 250 ml drikkevann. WPRO-avkalkning er det anbefalte profesjonelle produktet for vedlikehold av best ytelse til dampfunksjonen i ovnen. ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.

Beko Europe kan ikke holdes ansvarlige for eventuelle skader som skyldes bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet.



Når løsningen med avkalkningsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på ▷ for å starte avkalkningens hovedprosess. Du trenger ikke stå framfor apparatet mens avkalkningsfasene pågår. Etter at hver fase er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instrukser for hvordan fortsette med den neste fasen.

Når avkalkningsfasen er fullført, må kjelen tømmes: avkalkningsløsningen som brukes i denne fasen, helles i den uttrekkbare skuffen.

» **FASE 2/2: SKYLLING (30 MIN.)**

For å fjerne rester etter avkalkningen fra skuffen og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres. Når displayet viser <TILSETT 0,25 L VANN>, fyll tanken med 0,25 L drikkevann og trykk deretter på ▷ for å starte skyllingen. Ikke skru av ovnen før alle stegene funksjonen krever har blitt fullført.

Vennligst merk: Hvis systemet har behov for det, kan det bli bedt om å tømme skuffen og gjenta denne operasjonen.

Når avkalkningsprosedyren er fullført, anbefales det å tørke hulrommet for eventuelle vannrester. Det vil nå være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

Vennligst merk: under avkalkningssyklusen kan det høres noe støy siden ovnspumpene aktiveres for å sikre optimal avkalkningseffektivitet.

Når vedlikeholdssyklusen har startet, må du ikke ta ut skuffen med mindre apparatet ber om det.

Vennligst merk: Etter at kjelen er fylt med avkalkingsløsning og displayet viser «DESCALING PHASE 1/2», må syklusen ikke avbrytes, ellers må hele avkalkingssyklusen gjentas før du kan kjøre noen dampfunksjon.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprensere.

Bruk beskyttende hansker.

Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

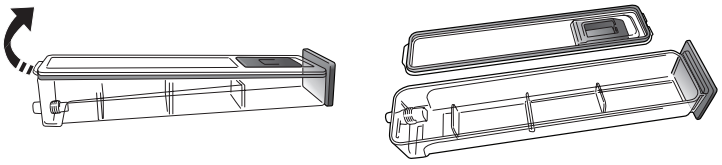
- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester.
  For å tørke kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.
- Aktiver funksjonen "Steam Clean" (damprens) for optimal rengjøring av de indre flatene.
- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

TILBEHØR

- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.
- Damperen kan vaskes enten for hånd eller i oppvaskmaskin.
- Rengjør aldri Food Probe og Crisp-platen i oppvaskmaskinen.
- Crisp-pannen må gjøres ren ved å benytte vann og mildt vaskemiddel. For fastsittende skitt, gni forsiktig med en klut. La alltid Crisp-pannen kjøle seg ned før rengjøring.

VEDLIKEHOLD AV VANNSKUFF

Forsiktig: Vannskuffen egner seg ikke for oppvaskmaskin: fare for skade!
På slutten av hver tilberedningssyklus med damp, etter ca. 30 minutter, vil ovnen automatisk utføre en tømmesyklus på ca. ett minutt, slik at alt vannet i systemet overføres til den uttrekkbare skuffen.
Merk: Unngå å la vannet stå i systemet i mer enn 2 dager.
For å fjerne vannet helt eller rengjøre de innvendige overflatene kan du åpne vannskuffen:



1. Skyv den bakre klaffen mot toppen for å fjerne toppdekselet til vannskuffen.

2. Når rengjøringen er ferdig, kan du lukke skuffen ved å sette de to fremre klaffene inn i frontåpningene og trykke ned baksiden.

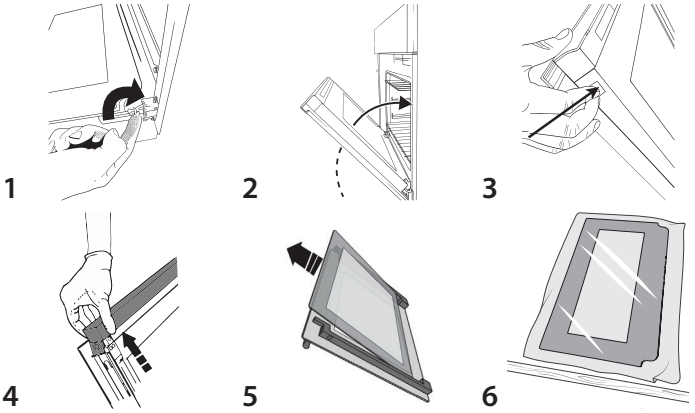
Bruk kun romtemperert vann når du fyller vannskuffen: varmtvann kan påvirke dampsystemets funksjon. Bruk kun drikkevann.

KJELE

For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre at det danner seg kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "Descale" (avkalkning) regelmessig. Etter en lengre periode hvor "Steam" (damp)-funksjonene har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en dampkokingssyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

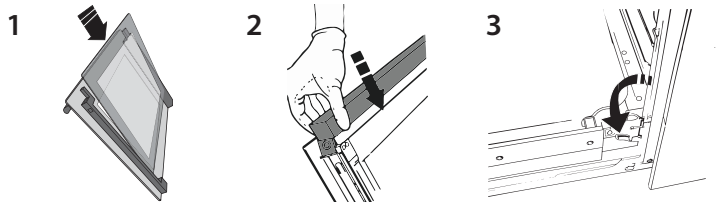
RENGJØR DET INNVENDIGE GLASSET I DØREN

1. Åpne ovnsdøren helt og aktiver hengselstopperen på begge sider.
2. Lukk deretter døren til den stopper i en sikker posisjon.
3. Trykk samtidig på de to festeklemmene.
4. Fjern den øvre kanten av døren ved å trekke den mot deg.
5. Løft og hold godt fast det indre glasset med begge hender og ta det ut.
6. Legg den på et mykt underlag for rengjøring. Ikke fjern mellomliggende glass fra dørenheten.



NY MONTERING AV DØRGLASSET

1. Sett det innvendige glasset inn i dørenheten med den blanke siden mot ovnsrommet etter rengjøring.
2. Sett inn den øvre kanten av døren og trykk forsiktig til den klikker på plass.
3. Fjern hengselstopperen på begge sider, og lukk deretter døren.

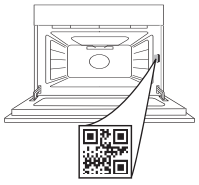


PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen er ikke slått på.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Programvarefeil.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven «F». Trykk ⚙, tast «Info» og velg deretter «Fabrikkinnstillinger». Alle lagrede innstillinger vil slettes.
Displayet viser F3E3.	Sonden er ikke godt nok tilkoblet eller har dårlig kontakt.	Kontroller først og fremst sonden; hvis den er riktig sentrert, men feilen vedvarer, kan du ringe kundesenteret. Meld fra om feilen som vises på displayet.
Ovnen varmes ikke opp.	Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. Ordet DEMO vises på displayet hvert 60 sekund.	Få tilgang til «DEMO» fra «INNSTILLINGER» og velg «Av» .
Produktet tilbakestilles hvert 10. sekund.	Feil på ovnen.	Kontakt kundesenteret.
Ovnens display viser F8E8 (eller manglende mulighet til å bruke damp- funksjonen på grunn av feil F8E8)	Overdreven forurensning av vann- og dampsystemet.	Fyll skuffen med rent vann, og kjør deretter rengjørings-/avkalkingsfunksjonen. Etter at prosessen er fullført, start avkalkingsprosessen på nytt ved å bruke målløsningen med avkalkingsmiddelet, og utfør deretter prosessen på nytt. Hvis feilen F8E8 fortsatt vises, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon finner du ved å:

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



Bauknecht

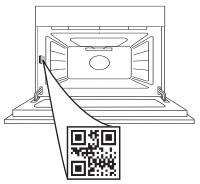
400020023640

TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN BAUKNECHT

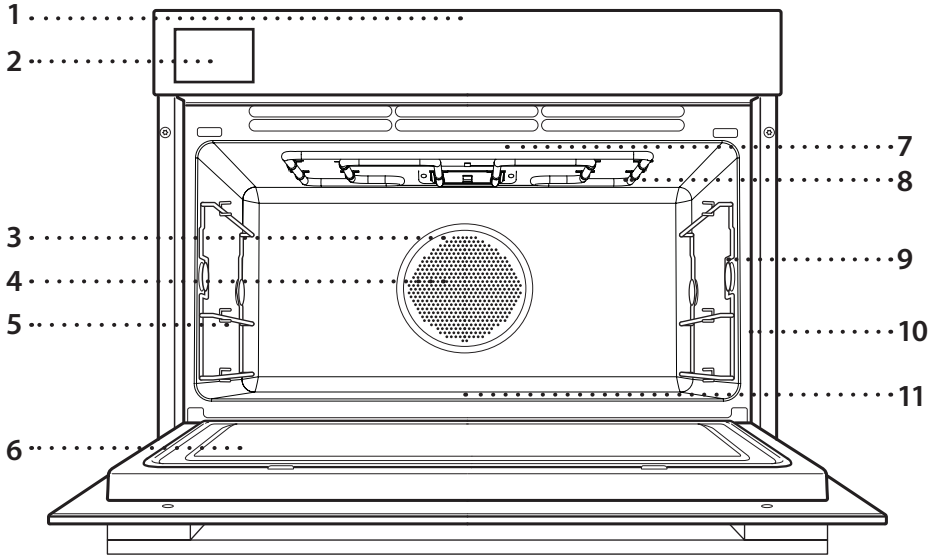
För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på **www.register10.eu**

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

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

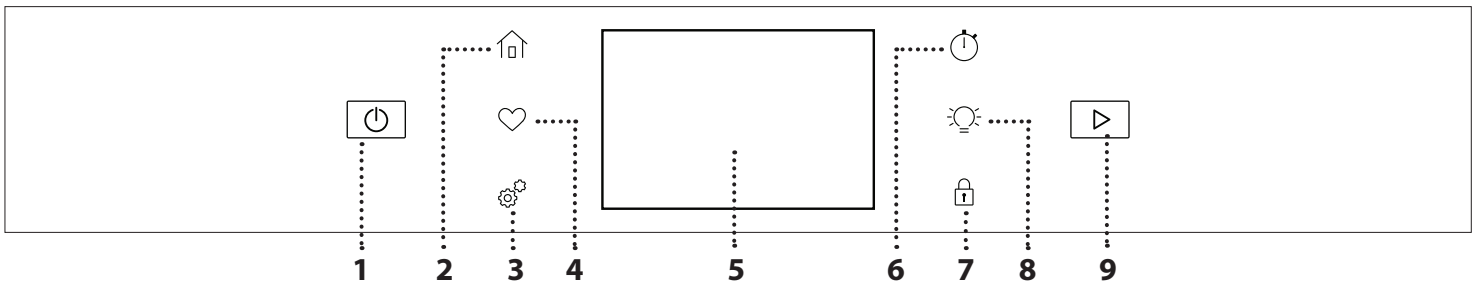


BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Utdragbar låda
3. Fläkt
4. Runt värmeelement (dolt)
5. Sidostegar
6. Lucka
7. Lampa
8. Grill
9. Instickstermometerns införingspunkt
10. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
11. Nedre värmeelement (inte synligt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



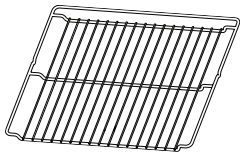
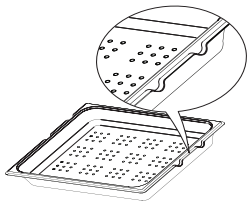
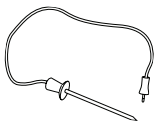
1. PÅ/AV
För att slå på och stänga av ugnen.
2. HEM
För snabb åtkomst till huvudmenyn.
3. VERKTYG
För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.
4. FAVORITER
För att visa en lista över dina favoritfunktioner.
5. DISPLAY

6. TIMER
Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden.
7. LÅS
Gör att du kan låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas in av misstag.
8. LJUS
För att tända eller släcka ugnslampan och spara energi.
9. START
För att starta en funktion.

TILLBEHÖR

Innan du köper andra tillbehör som finns tillgängliga på marknaden, försäkra dig om att de är värmetåliga och lämpliga för ångtillagning.

Se till att det finns ett utrymme på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i tillagningsavdelningen så att ångan kan flöda tillräckligt.

	**GALLER** Gallret kan användas i alla tillagningslägen. Du kan lägga maten direkt på gallret eller använda det som underlag till bakplåtar och bakformar eller andra värmetåliga ugnskärl.
	LÅNGPANNA Långpannan är lämplig för alla tillagningslägen och funktioner. Kan användas för att tillaga alla typer av mat utan behållare. Använd den för att samla upp droppande vätska genom att lägga den under gallret.
	**ÅNGPLÅT** Denna speciella perforerade plåt gör det lättare för ångan att cirkulera, vilket underlättar att tillaga maten jämnt. Placera långpannan på falsen under för att samla upp köttsaften med stoppfunktion mot baksidan av produkten.
	**INSTICKSTERMOMETER** För att mäta maträttens innertemperatur noggrant under tillagning. Den kan användas till kött och fisk.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
*Andra tillbehör kan köpas separat av eftermarknadstjänsten.

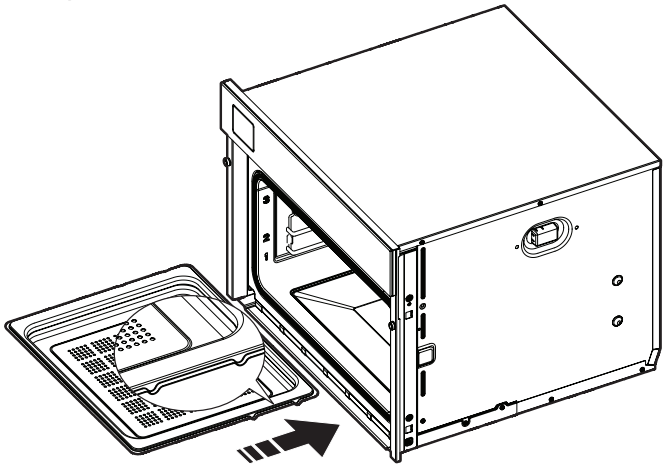
SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först.

Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt. Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

SÄTTA IN ÅNGBRICKAN

Ångbrickan ska sättas in med referenssidans indjupningar mot ugnsutrymmets baksida så som visas på bilden:

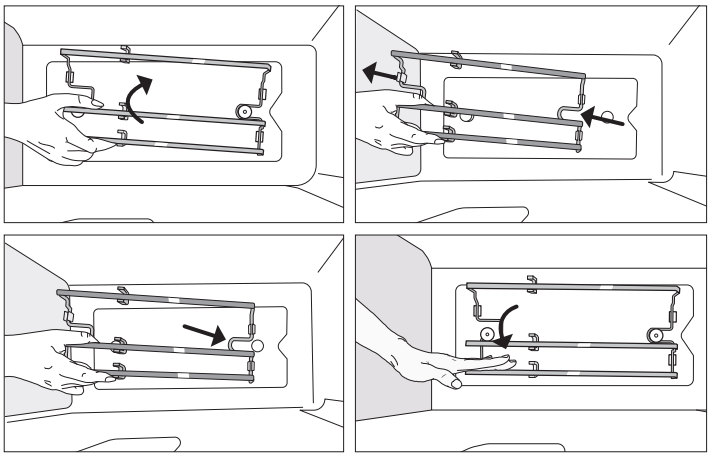


TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSSTEGARNA

På båda sidorna på insidan av ugnen finns det ugnsstegar som är förankrade på två knappformade stöd. Ugnsstegarna är löstagbara för att underlätta rengöringen.

1. För att ta bort ugnsstegarna, ta ett fast grepp om den yttre delen av skenan och dra den uppåt så att den lämnar det främre stödet medan du vrider den på det bakre stödet. Skjut sedan ut hela delen från ugnen.

2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna, skjut in bakdelen på det bakre stödet. Dra sedan ner enheten genom att vrida det bakre stödet tills ugnsstegen hakar fast i det främre stödet.



FUNKTIONER

MANUELLA FUNKTIONER

SNABB FÖRVÄRMN.

För att snabbt värma upp ugnen före tillagning. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen ”Varmluft”.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

GRILL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler

MAT	GRILLNIVÅ	TID (min)
Rostat bröd	Hög	5 - 6

TURBO GRILL

För perfekt resultat genom kombinering av grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler

ÖVER/UNDERVÄRME

För perfekt tillagning och bryning både på ovan- och undersidan av alla typer av maträtter på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.

MAT	TEMP. (°C)	TID (min)
Cupcake / Bakelse	160	30 - 35
Kakor	145	35 - 40

FORCED AIR (VARMLUFT)

För tillagning av efterrätter och kött med cirkulerande varmluft. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar. För att laga olika maträtter som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.

KONVEKTIONS BAKNING

För att steka kött, baka tårtor och pajer med fyllningar på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

ÅNGA

ENDAST ÅNGA

För tillagning av naturliga och hälsosamma maträtter med ånga för att bibehålla livsmedlens näringsvärde. Den här funktionen är särskilt lämpad för tillagning av grönsaker, fisk och frukt, och även för blanchering. Om inget annat anges ska förpackningsmaterialet och plastfilm avlägsnas innan maten ställs in i ugnen.

Rekommenderade tillbehör: Ångplåten på fals 2 och långpannan på fals 1

TORKNING EFTER ÅNGFUNKTIONER

Tillagning med ånga genererar mycket fukt inuti ugnen. Detta är ett helt normalt fenomen som inte äventyrar apparatens korrekta funktion. I slutet av varje tillagningsperiod rekommenderar vi att använda snabbtorkningsprogrammet för att hjälpa till att avlägsna fukten från ugnen (tillgänglig från programuppdateringen). Klicka på ••• för att välja detta program.

Annars föreslår vi att göra följande:

1. Låt apparaten svalna.
2. Torka noggrant av ugnens insida och tillbehören, inklusive droppplådan som sitter bakom luckan precis under luckans packning, med en mjuk trasa eller absorberande papper.
3. Lämna luckan öppen ända tills ugnens insida är helt torr.

ÅNGA + LUFT

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDEL för kött och LÅG för bröd och desserter.

Rekommenderade tillbehör: Långpanna / galler

SOUS VIDE

Sous vide är en professionell tillagningsteknik som kräver användning av vakuumiserade plastpåsar av livsmedelskvalitet och tillagning vid exakt kontrollerade temperaturer med hjälp av ånga. Den gradvisa och noggranna tillagningsprocessen bidrar till ett resultat med ypperlig mörhet och smak och ser även till att all mat tillagas jämnt. Med denna funktion kan du tillaga kött, fisk, grönsaker och frukt och uppnå samma resultat som en kock.

Kontrollera Sous Vide-tillagningstabellen för korrekt användning av funktionen.

MW Sous Vide-recept	Tillvägagångssätt	Tillbehör
Nötkött Sous Vide	Fördela paketen jämt runt gallrets mitt. Se till att paketet är under vakuum. För bra resultat bör luckan inte öppnas.	2 + 1
Fläsk Sous Vide		
Fisk Sous Vide		
Grönsaker Sous Vide		
Frukt Sous Vide		

S SPECIALFUNKTIONER

VARMHÅLLNING
För att hålla nylagad mat varm och krispig, inklusive kött, stekt mat eller kakor.

JÄSNING
För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.
Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.

YOGHURT
För att göra yoghurt.
Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.

DEHYDRERING
För att torka frukt och grönsaker. Skär i tunna skivor och lägg direkt på gallret.
Nödvändiga tillbehör: Galler

MAXI-COOKING
För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.
Nödvändiga tillbehör: långpannan på fals 2.

DESINFICERA
För desinficering av nappflaskor eller burkar med ånga. Sätt in långpannan på fals 1 och ångplåten på fals 2 och placera föremålen på den. Se till att det finns tillräckligt med utrymme för ångan att spridas till alla delar.

TINAR UPP
Upptining av all sorts mat. Mat såsom kött och fisk ska tas ur sin förpackning/påse och placeras på ångbrickan på fals 2. Placera långpannan på fals 1 för att samla upp vatten som tinat. För bästa resultat ska du inte tina maten helt utan låta processen avslutas under ståtiden. Vi rekommenderar att lämna brödet inslaget för att förhindra att det blir alltför mjukt.

UPPVÄRMNING
För värma färdiglagad mat som antingen är fryst, kylt eller vid rumstemperatur. Denna funktion använder ånga för att värma maten försiktigt utan att torka ut den och för att bevara dess originalsmak. Ståtid ger bättre resultat. Vi rekommenderar att placera de mindre eller tunnare matbitarna i mitten och de större eller tjockare bitarna runt den yttre kanten. Vid användning av ångplåten ska du sätta långpannan under den för att samla upp eventuell vätska som rinner ut från maten.

EKO-PROGRAM
För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.
Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.
* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

COOK 3
För att samtidigt laga olika typ av mat som kräver samma ugnstemperatur på tre olika nivåer utan att blanda smak och lukt.
Denna funktion kan användas för att laga tårtor, pajer, frysta pizzor och tillaga en hel måltid. Ugnen behöver inte förvärmas.

KAKOR
Använd denna funktion för att tillaga tre plåtar med liknande mördegskakor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.

TÅRTA
Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande tårtor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.

PIZZA (FRYST)
Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande frysta pizzor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.

MENY 1
Detta program är avsett för att tillaga en komplett köttbaserad måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.
Exempel på komplett måltid
Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en lasagne enligt dina önskemål (1,5 - 2 kg) i en form som placeras på gallret på fals 2. Förbered 6-10 kycklingklubbor med tärnad potatis (500 - 800 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 50-60 minuter tar du ut tårtan, efter 60-70 minuter tar du ut lasagnen, efter 80-90 minuter tar du ut kycklingen med potatis.

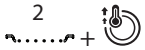
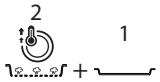
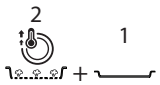
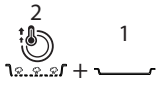
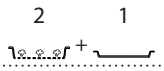
MENY 2
Detta program är avsett för att tillaga en komplett fiskbaserad eller vegetarisk måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.
Exempel på komplett måltid
Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en pestolasagne enligt dina önskemål (1,5 - 2 kg) i en metall- eller pyrexform som placeras på gallret på fals 2. Förbered fiskfiléer i folie (700 - 900 g) med skivade grönsaker (600 - 900 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 45-55 minuter tar du ut pajen, efter 55-65 minuter tar du ut lasagnen, efter 60-70 minuter tar du ut fisken med grönsakerna.

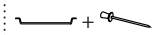
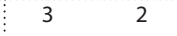
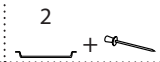
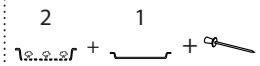
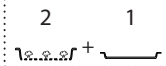
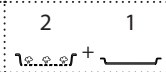
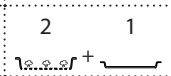
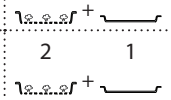
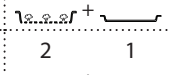
AUTO MODES

Med dessa automatiska funktioner behöver du bara välja typ av mat och matens vikt eller mängd för att uppnå bästa möjliga resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och fortsätter att ändra dem medan tillagningen fortskrider. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. På grund av matens varierande egenskaper är tillagningstiden inställd på en genomsnittlig nivå. Vi rekommenderar alltid att kontrollera att maten är färdig på insidan och att förlänga tillagningstiden om nödvändigt för att maten ska vara färdiglagad. Vissa automatiska program ger möjlighet att i förväg ställa in en tillagningsnivå som är lägre eller högre än standardinställningen (se stycket om tillagningsnivå i avsnittet Daglig användning).

TILLAGNINGSTABELL FÖR AUTOLÄGE

Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt.
Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

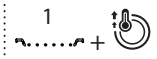
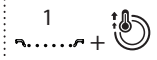
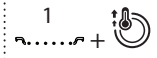
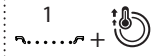
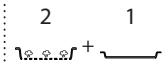
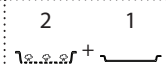
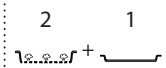
Kategori	Mat	Vikt/tjocklek/portioner/bitar	Anmärkning	Tillbehör
PASTA OCH SPANNMÅL	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinering	
	Ris	100 - 500 g	Tillsätt vatten och ris i en värmetålig behållare. Använd en och en halv kopp vatten för varje kopp ris. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	
	Spelt	100 - 500 g	Tillsätt vatten och spelt i en värmetålig behållare. Använd en och en halv kopp vatten för varje kopp spelt. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	
	Korn	100 - 500 g	Tillsätt vatten och korn i en värmetålig behållare. Använd en och en halv kopp vatten för varje kopp korn. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	
	Dumpling	1 sats	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	

KÖTT	Rostbiff	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2 
	Burgerbiffar	1 - 3 cm	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	3 2 
	Rostbiff - Långsam tillagning	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2
	Fläskstek	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2
	Fläsklägg	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	2
	Korv och wurstel	400 g - 1,5 kg	Fördela jämnt på ugnsgallret. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	2 1
	Revbensspjäll	400 g - 1,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Fördela jämnt på ugnsgallret. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	2 1
	Grillad kyckling	800 g - 2,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp.	2
	Kycklingfilé/ bröst	1 - 4 cm	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1
	Kycklingbitar	1 sats	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt på ugnsgallret. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	2 1
FISK	Grillad hel fisk	-	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	2 
	Ångkokt hel fisk	-	Krydda efter tycke och smak. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Ungsstekt fisk	200 - 800 g	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	2
	Fiskfiléer	0,5 - 3 cm	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Fiskfiléer [frysta]	0,5 - 3 cm	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Musslor	500 g - 2,0 kg	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Räkor	500 g - 1,5 kg	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 
	Bläckfisk	-	Lägg i mitten av ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 1 

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig behållare	Instickstermometer	Ångplåt

GRÖNSAKER	Rostad potatis	400 g - 1,5 kg	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen.	2
	Fyllda grönsaker	600 g - 2,0 kg	Gröp ur grönsaken och fyll den med en blandning av grönsakens eget innanmäte, finhackat kött och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak.	2
	Potatisgratäng	400 g - 1,5 kg	Skiva och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och häll över grädde. Strö över ost.	1
	Hel potatis	50 - 200 g	Vikten avser en potatis. För att få jämn tillagning av varje potatis bör de väljas i samma storlek. Fördela potatisen jämnt i ångplåten med skalet kvar. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 + 1
	Potatis i bitar	400 g-1,0 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 + 1
	Rotfrukter	200 g - 1,0 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 + 1
	Mjuka grönsaker	400 g-1,0 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 + 1
	Frukt i bitar	400 g - 1,5 kg	Skär i bitar. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 + 1
	Grönsaker [frysta]	400 g - 1,5 kg	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	2 + 1
SALT BAKNING	Småfranskor	1 sats	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	2
	Smörgåslimpa	400 g - 1 kg	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	2 +
	Pizza	400 g-1,2 kg	Förbered pizzadegen enligt ditt favoritrecept. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt fyllningen efter eget tycke och smak.	2
	Pizza [fryst]	250 g - 1,2 kg	Ta ut från förpackningen och fördela jämnt på gallret.	2
	Middagspajer	800 g-1,5 kg	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll pajen enligt ditt favoritrecept.	1 +

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig behållare	Instickstermometer	Ångplåt

SÖTA BAKELSER	Sockerkaka	400 g-1,2 kg	Förbered en fettfri sockerkakssmet. Häll i en smord och bröad bakform.	
	Tigerkaka	400 g-1,2 kg	Gör en tigerkaksmet enligt ditt favoritrecept. Häll i en smord och bröad bakform.	
	Muffins	1 sats	Gör en smet för 16-18 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på långpannan.	
	Kakor	1 sats	Förbered kakdegen enligt önskemål och låt ligga kallt. Kavla ut degen jämnt och forma enligt önskemål. Lägg ut kakorna på en långpannа.	
	Brownies	800 g-1,5 kg	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bred ut smeten på långpannan täckt med bakplåtspapper.	
	Strudel	1 sats	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Lägg lite smör i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in det i en deg och vik ytterkanterna.	
	Äppelpaj	800 g-1,5 kg	Fyll en pajform med degen och strö ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel. Kavla ut degresterna för att göra ett lock, vik ned kanterna och pensla med ägg.	
DESSERTER	Ugnsbakade äpplen	1 sats	Ta ur kärnhusen och fyll äpplena med marsipan eller kanel, socker och smör.	
	Karamellflan	1 sats	Fördela formarna med flan jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas.	
ÄGG	Kycklingägg	50 - 80 g	Vikten avser ett ägg. För att få jämn tillagning av varje ägg bör de väljas i samma storlek. Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas. Om äggen ska ätas kalla ska de sköljas genast med kallt vatten.	
	Vaktelägg	1 sats	Fördela jämnt i ångplåten. För ett tillfredsställande resultat bör luckan inte öppnas. Om äggen ska ätas kalla ska de sköljas genast med kallt vatten.	

LAGA MAT MED HJÄLP AV EN TILLAGNINGSMETOD

För att göra produkten ännu mer användarvänlig grupperar följande menyer alla de funktioner som delar samma tillagningsmetod och som redan finns i menyerna uppdelade efter maträtt.

Ångrecept

Med ångkokning kan du laga naturliga och hälsosamma rätter som bevarar matens naturliga näringsvärde. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. Ångplåt och långpanna behövs alltid.

Recept för Ånga + Luft

Tillagningsmetoden Ånga + Luft kombinerar egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft för att göra det möjligt att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

MENY FÖR ANDRA FUNKTIONER

FAVORIT

För att se listan över favoritfunktioner.

INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna.

När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av".

Om du väljer "FABRIKSÅTERST." stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

KÖKSTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden. När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på alternativet för kökstimer.

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.

- Tryck på "PAUS" om du vill pausa timern. Du kan sedan trycka på "ÅTERUPPTA" för att starta om timern.
- Tryck på "RADERA" för att avbryta timern eller ställa in en ny tidslängd för timern.
- Tryck på "+1 min" för att öka tidslängden med 1 minut.

UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.

KNAPPLÅS

Med detta “knapplås" kan du låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag.

För att låsa upp apparaten, tryck länge på låsknappen på pekplattan.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN

För att välja eller bekräfta:
Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.

För att bläddra genom en meny eller lista:
Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.

För att bekräfta inställningar eller komma till nästa skärm:
Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".

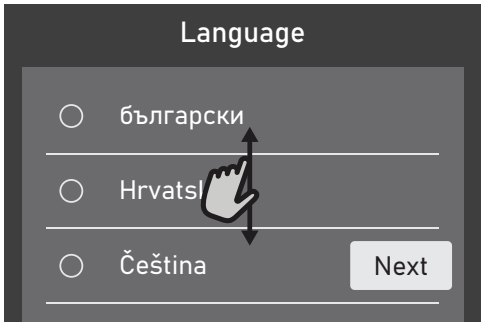
För att gå tillbaka till föregående skärm:
Tryck på ← .

FÖRSTA GÅNGEN PRODUKTEN ANVÄNDS

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.
Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på för att öppna menyn "Verktyg".

1. VÄLJA ÖNSKAT SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.



- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

Du kan byta språk senare genom att öppna inställningsmenyn.

2. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt.

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt strömavbrott behöver tid och datum ställas in igen.

3. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmaelnät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagångsinställning.

4. STÄLLA IN VATTNETS HÅRDHETSNIVÅ

För att ugnen ska kunna fungera korrekt och för att garantera att den regelbundet ber användaren att köra ett avkalkningsprogram när det krävs är det viktigt att ställa in rätt vattenhårdhet. För att ställa in den, slå på ugnen genom att trycka på ⏻ och tryck sedan på ⚙. Öppna Favoriter och välj "VATTENHÅRDHET". Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta. Välj rätt nivå för vattnet i ditt område, baserat på följande tabell:

TABELL MED VATTENHÅRDHETSNIVÅER

Nivå		°dH Tyska grader	°fH Franska grader	°Clarke Engelska grader
1	Mycket mjukt	0-6	0-10	0-7
2	Mjukt	7-11	11-20	8-14
3	MEDEL	12-16	21-29	15-20
4	Hårt	17-34	30-60	21-42
5	Mycket hårt	35-50	61-90	43-62

Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.
Vattenhårdhetsnivån är förinställd på "Hårt".

5. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme. Använd gärna funktionen Snabb förvärmn. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Tryck på ⏻ eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen. Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och automatiska funktioner.

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

Ikonen ⓘ i det övre högra hörnet av displayen ger dig mer information om den valda funktionen.

EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.

Beroende på vald funktion kan du aktivera eller avaktivera förvärmningen med en specifik knapp.

TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden trycker du på tidsdelen eller på "Ställ in tillagningstid" efter att ha tryckt på START.
- Du kan välja tidslängden genom att bläddra bland siffrorna eller trycka på ▦ för att mata in siffrorna för önskad tillagningstid.
- Tryck på STÄLL IN för att bekräfta.

För att radera en inställd tidslängd under tillagningen och på så sätt bestämma tillagningens slut manuellt kan du trycka på tidsvärdet och ställa in "0" eller så kan du öppna menyn med tre punkter ••• och redigera tillagningstiden.

Om du vill stoppa programmet öppnar du menyn med tre punkter och väljer "Stoppa tillagning".

3. STÄLLA IN AUTOMATISKA FUNKTIONER

De automatiska funktionerna gör att du kan tillaga ett brett urval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

Dessutom, tack vare en särskild sensor som känner av matens vattenhalt tillåter några av de automatiska funktioner att uppnå optimal tillagning av alla sorters mat utan några särskilda inställningar: sensorn avslutar tillagningen vid rätt ögonblick. Först under de sista tillagningsminuterna börjar en nedräkning som anger återstående tillagningstid synas på displayen.

- Välj ett recept från listan.

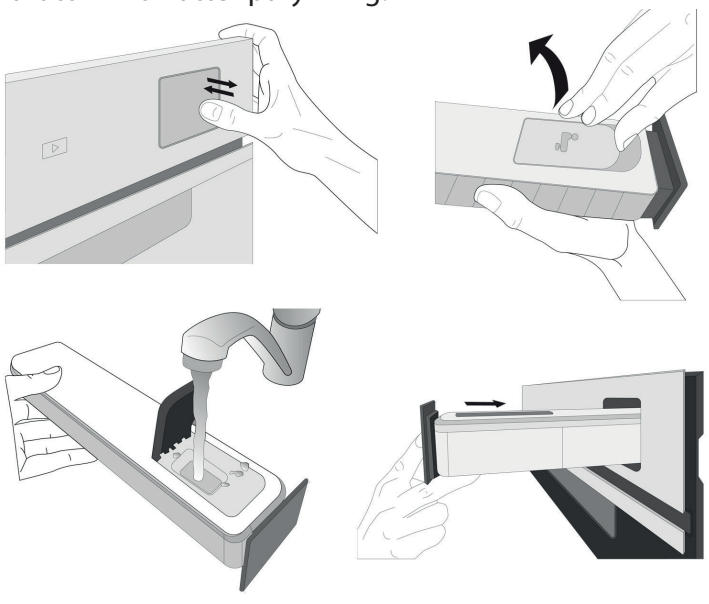
Funktionerna visas efter livsmedelskategori i menyn "Automatiska funktioner" (se motsvarande tabeller).

- När du har valt en funktion anger du helt enkelt egenskaperna (mängd, vikt etc.) på maten som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

TILLAGNING MED ÅNGA

Genom att välja "Bara ånga" eller “Ånga + Luft” i de manuella funktionerna eller en av de automatiska funktionernas många olika recept kan vilken sorts mat som helst tillagas med ånga. Ånga sprids snabbare och jämnare genom maten jämfört med bara het luft som är typiskt för Över/Undervärmefunktioner: Detta minskar tillagningstiden, bevarar matens värdefulla näringsämnen och säkerställer att du får utmärkta, riktigt läckra resultat med alla dina recept. Under hela ångtillagningens varaktighet måste luckan hållas stängd. För att kunna starta ångtillagningen måste du först fylla på vatten i boilern som finns inne i ugnen genom att använda den utdragbara lådan på kontrollpanelen.

När displayen visar "FYLL LÅDAN" ska du dra ut lådan, öppna lådans lock och fylla den med kranvatten tills den nivå som anges på displayen har uppnåtts. Stäng lådan genom att föra in den försiktigt mot panelen tills den stängts helt. Efter att ha satt in lådan igen trycker du på START för att fortsätta med tillagningsprogrammet. Lådan måste hållas stängd, förutom vid vattenpåfyllning.



Efter den första påfyllningen kan det vara nödvändigt att fylla på igen för att kunna slutföra programmet om det valda tillagningsprogrammet varar så länge att vattnet tar slut. Ugnen kommer att be dig att göra detta om det krävs.

4. STÄLLA IN FÖRDRÖJD STARTTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid. Du kan antingen välja starttid eller den tid då du vill att maten ska vara klar enligt de valda funktionerna.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck på STÄLL IN för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startar automatiskt efter beräknad tidsperiod.

När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- För att aktivera funktionen direkt och ta bort den programmerade fördröjningstiden, tryck på "HOPPA ÖVER FÖRDRÖJNING".

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ända värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

Alla tillgängliga alternativ som ska ändras kan utforskas genom att öppna menyn med tre punkter ••• längst ned till vänster i displayen.

Du kan när som helst stoppa funktionen som har aktiverats genom att trycka på knappen ⏻.

6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats hörs en ljudsignal och displayen visar "UGN REDO".

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan och tryck på knappen "Starta nu" eller "START" ▷ för att starta tillagningen.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan ändra förvärmningsalternativets standardinställning för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.
- Aktivera eller avaktivera *förvärmningen* med hjälp av den avsedda växlingsknappen längst ned till höger på displayen. Den kommer att ställas in som standardval.

7. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa automatiska funktioner kräver att maten vänds under tillagningen. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som visas på displayen.
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 5% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

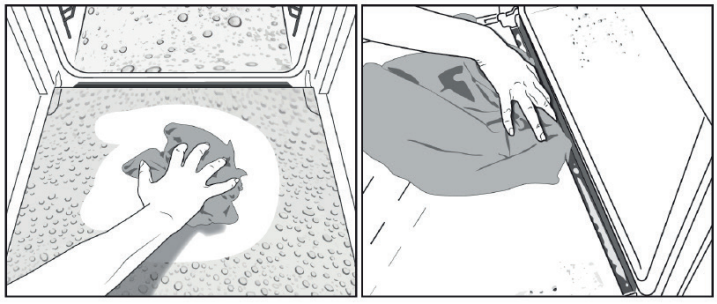
8. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner, när tillagningen har avslutats, kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit.

- Tryck på "+ 5 min" för att förlänga tillagningen.
- Tryck på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit.

Observera: I slutet av ångcykeln, öppnar du dörren försiktigt för att undvika vattenläckage.

När apparaten har svalnat:



1. Torka av den invändiga glasdörren och kondenskanten med en trasa eller en svamp.
2. Torka av alla ytorna på insidan av ugnen och se till att allt vatten avlägsnas.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda

funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

När en funktion är klar trycker du på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit. Detta gör att du snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på ♡ : Alla sparade funktioner listas i denna meny. Tryck på "START" för att aktivera den valda tillagningsfunktionen.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på ikonen med tre prickar ••• i det övre högra hörnet.
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

Om du vill ta bort en viss funktion hittar du alternativet "TA BORT FAVORIT" 🗑 i den här menyn.

10. VERKTYG

Tryck på ⚙ för att när som helst öppna menyn "Verktyg". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.

LJUD AV

För att snabbt slå på eller av ljudet på din enhet.

Andra specifika inställningar för ljudvolym kan hanteras i menyn Preferenser, under Ljud & volym.

ÅNGRENGÖRING

Effekten av vattenångan som frisläpps under denna speciella rengöringscykel med låg temperatur underlättar borttagande av smuts. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.

Tryck på ▷ för att aktivera funktionen: Displayen kommer att uppmana dig att utföra alla åtgärder som krävs för att uppnå bästa möjliga rengöringsresultat.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

PREFERENSER

För att ändra flera ugnsinställningar, välja Sabbath-läge och stänga av "Demo-läge".

INFO

För ytterligare information om produkten.

INSTICKSTERMOMETER

Med instickstermometern kan du mäta kärntemperaturen på olika typer av mat under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts. Placera maten i ugnen och anslut instickstermometern till sockeln. Håll instickstermometern så långt borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan. Du kan välja mellan manuella (efter tillagningsmetod) och automatiska (efter typ av mat) funktioner om användning av instickstermometern tillåts eller krävs.

Då en tillagningsfunktion väl har blivit startad kommer den att avslutas om instickstermometern tas bort.

Koppla alltid ur och ta bort instickstermometern från ugnen när du tar ut maten.

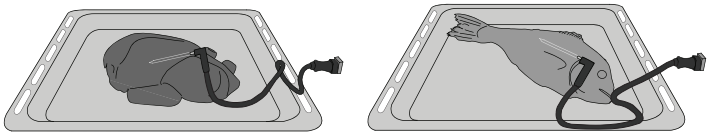
ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.

KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För fågel ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.



Om du använder instickstermometern med AUTOMATISKA funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.

AVKALKA

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall hålls ångsystemet i optimalt skick. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen. Den fullständiga funktionen kan pågå i upp till 120 minuter och kan inte stoppas. Avkalkningen kan påbörjas när som helst av användaren på rengöringsmenyn.
Displayen talar om för användaren när det är dags att köra ett avkalkningsprogram (se tabellen nedan).

AVKALKNINGSMEDDELANDE	BETYDELSE
<AVKALKNING REKOMMENDERAS> Det visas efter ca 15 timmar med ångprogram*	Det rekommenderas att köra ett avkalkningsprogram.
<AVKALKNING KRÄVS> Det visas efter ca 20 timmar med ångprogram*	Avkalkning måste göras. Det går inte att köra ett ångprogram förrän ett avkalkningsprogram har genomförts.

*beaktar standardvärdet (4 - Hård) för vattnets hårdhetsnivå. Antalet timmar med ångprogram som

måste passera innan avkalkningsmeddelanden visas beror på vilken vattenhårdhetsnivå som ställts in på apparaten.

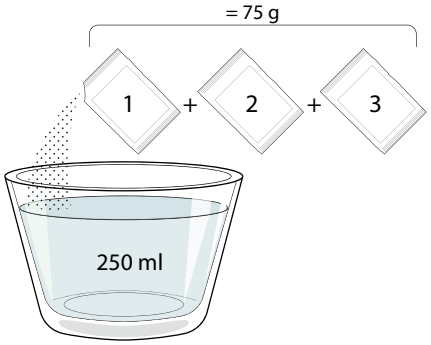
Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av den inre ångkretsen.
Innan ett avkalkningsprogram körs kommer apparaten att kontrollera om det finns vatten kvar i boilern och den kör en tömningscykel om så krävs. I så fall måste lådan tömmas efter tömningscykeln innan avkalkningsfasen kan fortsättas.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt kan inte denna aktivitet utföras innan det har gått 30 minuter sedan det senaste programmet (eller sista gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT".

» **FAS 1/2: AVKALKNING (70 MIN)**

När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L LÖSNING> ska användaren hälla avkalkningslösningen i lådan. För bästa avkalkningsresultat rekommenderar vi att fylla tanken med en lösning som består av 75 g av den specifika WPRO-produkten och 250 ml kranvatten. WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. För beställningar och information, kontakta kundservice.

Beko Europe kan inte hållas ansvarig för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.



När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på ▷ för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten. När varje fas har slutförts avges en akustisk återkoppling och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas.

När avkalkningsfasen har avslutats kommer boilern att tömmas. Avkalkningslösningen som använts under denna fas kommer att hällas ut i en utdragbar låda.

» **FAS 2/2: SKÖLJNING (30 MIN.)**

För att få bort rester av avkalkningsmedel från lådan och ångkretsen måste ett sköljprogram köras. När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L VATTEN> ska användaren fylla tanken med 0,25 liter kranvatten och sedan trycka på ▷ för att starta sköljningen. Stäng inte av ugnen innan alla steg som krävs av funktionen har slutförts.

Observera: Om så krävs av systemet kan det begäras att tömma lådan och att upprepa denna åtgärd.

Vi rekommenderar att torka insidan från eventuellt kvarvarande vatten när avkalkningsproceduren har slutförts. Sedan går det att använda alla ångfunktioner.

Observera: Under avkalkningsprogrammet kan det avges lite ljud eftersom ugnens pumpar aktiveras för att garantera optimal avkalkningseffektivitet.

När underhållsprogrammet har startat får du inte ta bort lådan om inte apparaten ber dig om det.

Observera: När boilern fyllts med avkalkningslösning och displayen visar "AVKALKNING FAS 1/2" får programmet inte avbrytas, annars måste hela avkalkningsprogrammet upprepas innan någon ångfunktion kan köras.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

Använd inte ångrengöring.

Använd ugnshandskar.

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

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

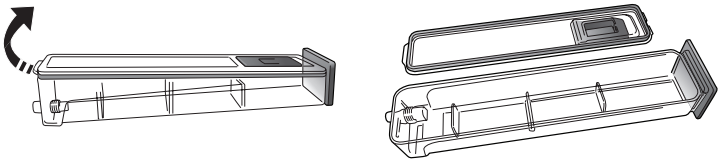
- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester.
  För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Aktivera funktionen "Ångrengöring" för optimal rengöring av de invändiga ytorna.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

- Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.
- Ångkokaren kan diskas för hand eller i diskmaskin.
- Rengör aldrig instickstermometern och Crisp-plattan i diskmaskinen.
- Crispplattan skall rengöras med vatten och ett milt diskmedel. För envist smuts, gnugga försiktigt med en trasa. Låt alltid crispplattan svalna innan du rengör den.

UNDERHÅLL AV VATTENLÅDAN

FÖRSIKTIGHET: Vattenlådan kan inte diskas i diskmaskin: Risk för skada!
I slutet av varje tillagningsprogram med ångfunktion kommer ugnen att automatiskt utföra en tömningscykel efter cirka 30 minuter som varar i ungefär en minut, vilket flyttar allt vatten i systemet till den utdragbara lådan.
Observera: Undvik att lämna kvar vattnet i systemet i mer än 2 dagar.
För att få bort allt vatten på insidan eller rengöra de invändiga ytorna kan du öppna vattenlådan:



1. Tryck den bakre klaffen uppåt för att ta bort vattenlådans övre lock.

2. När rengöringen är klar kan du stänga lådan genom att föra in de två främre klaffarna i de främre öppningarna och trycka baksidan nedåt.

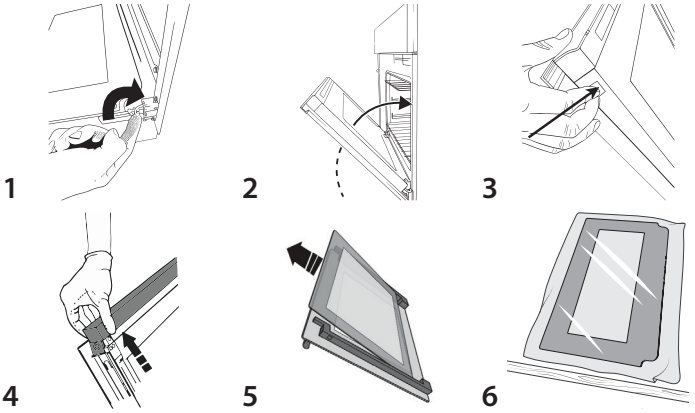
Använd bara rumsvarmt vatten för att fylla på vattenlådan: varmt vatten kan påverka ångsystemets funktion. Använd bara kranvatten.

BOILER

För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra att det bildas kalkavlagringar rekommenderar vi att regelbundet använda funktionen "Avkalkning". Om ångfunktionerna inte har använts på länge rekommenderar vi starkt att aktivera ett ångtillagningsprogram med tom ugn och att fylla tanken helt.

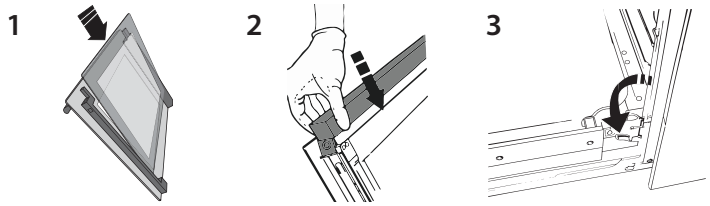
RENGÖRA LUCKANS INRE GLAS

1. Öppna ugnsluckan helt och aktivera gångjärnsstoppet på båda sidor.
2. Stäng sedan luckan tills den stannar i ett säkert läge.
3. Tryck samtidigt på de två låsklämmorna.
4. Ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.
5. Lyft och håll fast det inre glaset med båda händerna och ta bort det.
6. Lägg det på ett mjukt underlag innan du rengör det. Ta inte bort det mellanliggande glaset från luckan.



SÄTTA TILLBAKA LUCKANS GLAS

1. Efter rengöringen, sätt in innerglaset i luckan med den blanka sidan mot ugnsutrymmet.
2. Sätt in luckans övre kant och tryck försiktigt tills den låses på plats.
3. Ta bort gångjärnsstoppet på båda sidor och stäng sedan luckan.

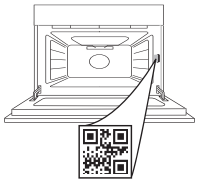


FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen är inte påslagen.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Programvarufel.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som följer efter bokstaven "F". Tryck på ⚙, tryck på ”Info” och välj sedan "Fabriksåterställning". Alla sparade inställningar raderas.
Displayen visar F3E3.	Instickstermometern är inte ordentligt ansluten eller den kanske inte får kontakt.	Kontrollera först och främst instickstermometern. Om den är korrekt insatt men felet kvarstår, vänligen ring vårt callcenter. Ange det fel som visas på displayen.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Produkten återställs var 10:e sekund.	Fel på ugnen.	Kontakta vårt callcenter.
Ugnsdisplayen visar F8E8 (eller oförmåga att använda ångfunktionen på grund av fel F8E8)	Överdriven förorening av vatten- och ångsystemet.	Fyll lådan med rent vatten och kör sedan rengörings-/ avkalkningsfunktionen. När förfarandet är klart startar du om avkalkningsfunktionen med mållösningen och avkalkningsmedlet och kör sedan förfarandet igen. Om felet F8E8 fortfarande visas, kontakta närmaste servicecenter.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besöka vår webbplats **docs.bauknecht.eu**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



Bauknecht

400020023640