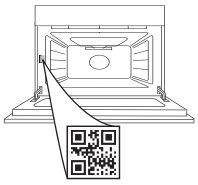
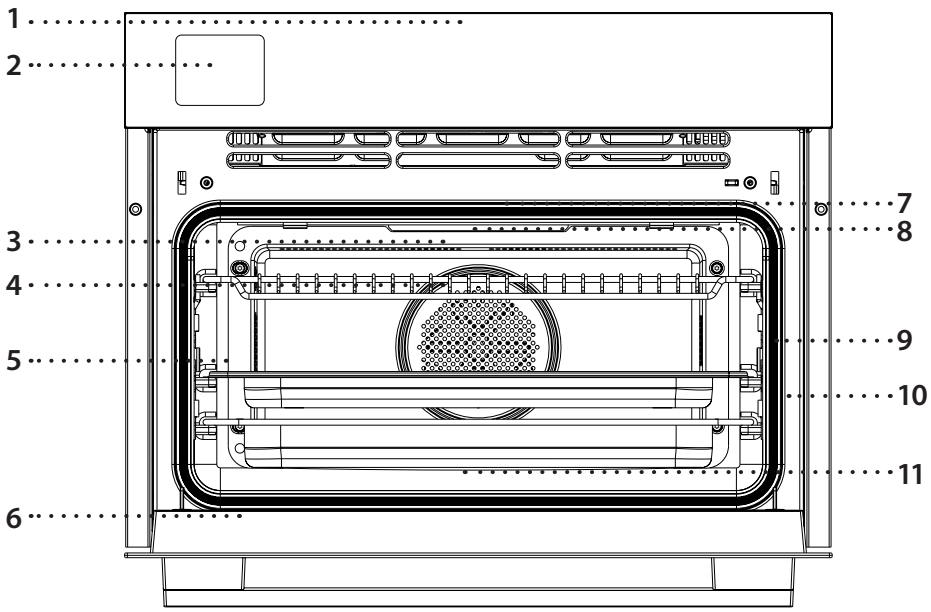
**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**

**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

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

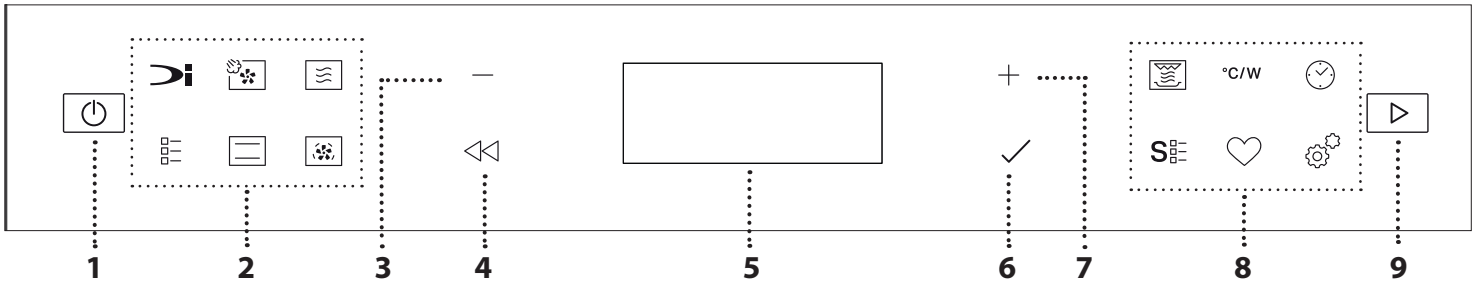


# PRODUCT DESCRIPTION




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 and for stopping an active function.

**2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS**
For quick access to the functions and menu.

**3. NAVIGATION BUTTON MINUS**
For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

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

**5. DISPLAY**

**6. CONFIRM**
For confirming a selected function or a set value.

**7. NAVIGATION BUTTON PLUS**
For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

**8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS**
For quick access to the functions, settings and favorites.

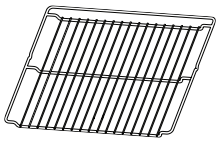
**9. START**
For starting a function using the specified or default settings.

# ACCESSORIES

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

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

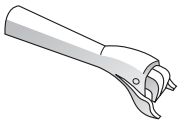
**Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle.**



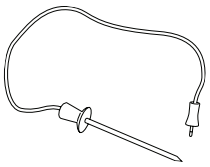
**WIRE SHELF**
The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves, place the wire shelf always on level 1 (the lower one) positioning the wire shelf 3 cm protruding towards the door. You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other ovenware resistant to heat and microwaves.



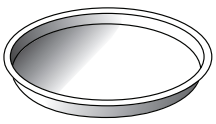
**BAKING TRAY**
The baking tray is not suitable for cooking using Microwave and Crisp functions. On the baking tray, you can place food either in an additional container or directly without one. This accessory can be used for all traditional cooking functions. You can use it to collect cooking juices by placing it below the wire shelf. To achieve even browning, the baking tray should be positioned on the shelf according to the embossed stopper.



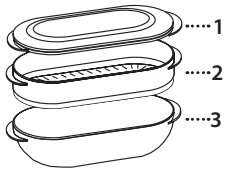
**HANDLE FOR CRISP PLATE**
Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.



**FOOD PROBE**
To accurately measure the core temperature of food during cooking.
Thanks to its rigid support, it can be used for meat and fish.



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




**STEAMER***
(ONLY IN SOME MODELS)
To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.
To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking.
For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.
Always place the steamer on the wire shelf at level 1 and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.

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

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

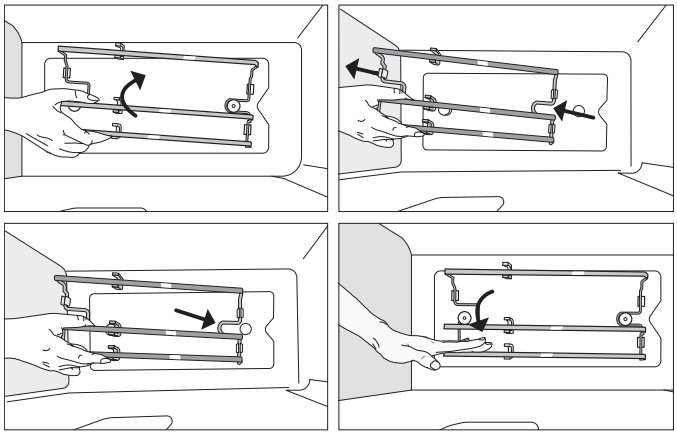
Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners

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

**REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS**
There are two ladder racks on both sides of the oven cavity, anchored on two button-shaped supports. The ladder racks are removable to make cleaning more convenient.

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

**2.** To reposition the ladder racks, slide the back part onto the rear support. Then, once anchored, push the assy down until the ladder rack is inserted into the frontal support.



# FUNCTIONS

## DYNAMIC FUNCTIONS

With the DYNAMIC 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.

### DYNAMIC DEFROST

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

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

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

### DYNAMIC REHEAT

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

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

### DYNAMIC MW STEAM

For steam-cooking foods, using the steamer provided. The preparation phase automatically generates steam, bringing the water poured into the bottom of the steamer to the boil. Cooking time may vary based on the food type and food quantity.
Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Always cover with lid and place the steamer directly on wire shelf on level 1.
Do not open the door during cooking.

| Food | Note |
|---|---|
| Poultry Breast Steamed | Function suitable to cook sliced poultry breasts. Avoid excessively overlapping the different slices. Recommended quantities between 100 and 500g |
| Fish Fillets Steamed | Function suitable to cook sliced fish or fish fillets. Avoid overlapping the different slices. Recommended quantities between 100 and 500g. |
| Roots Vegetables Steamed | Function suitable to cook diced root or hard vegetables. Recommended quantities between 100 and 800g. |
| Vegetables Steamed [frozen] | Function suitable to cook any frozen vegetables cut in pieces. Recommended quantities between 100 and 800g. |

### DYNAMIC MELT & SOFT

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

| Food | Weight/portions/pieces | Note |
|---|---|---|
| Butter Soften | 100 - 500 g | Place the butter on a container directly on the wire shelf for best results. |
| Chocolate Melting | 100 - 500 g | Cut the chocolate in pieces for best results. At the end stir the chocolate to complete the melt process. |
| Cheese Melting | 100 - 500 g | Cut the cheese in pieces for best results. At the end stir the cheese to complete the melt process. |

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

## DYNAMIC COOK TABLE

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

| Category | Food | Weight/portions/ pieces | Note | Accessory |
|---|---|---|---|---|
| PASTA & CEREALS | Pasta Boil | 1 - 3 portions | Set recommended cook time for the pasta. Add salted water and pasta all together into the steamer bottom and cover with steamer lid. Consider around 100g of pasta for each portion. Use 400g of water for each portion of pasta. | 1 + |
| | Rice | 1 - 4 portions | Set recommended cook time for rice. Add water and rice all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around100g of rice for each portion. Use 300g of water for eac portion of rice. | 1 + |
| MEAT | Roast Beef | - | Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let 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 + |
| | Poultry Breast Steamed | - | Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking. | 1 + |
| FISH | Roasted Whole Fish | - | Brush with oil and season as you prefer. Insert the food probe in the thickest part of the fish. | 1 + |
| | Fish Fillets Steamed | - | Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking. | 1 + |
| | Fish and Chips [frozen] | 1-3 portions | Distribute evenly in the crisp plate alterning the fish fillets and the potatoes. Consider around 100g of fish and 100g of chips for each portion. | 1 + |
| | Fish Fingers [frozen] | 200 - 600 g | Distribute evenly in the crisp plate.To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food. | 1 + |
| VEGETABLES | Roots Vegetables Steamed | - | Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking. | 1 + |
| | Vegetables Steamed [frozen] | - | Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking. | 1 + |
| | Potatoes Fried [frozen] | 200 - 600 g | Distribute evenly in the crisp plate. | 1 + |
| SALTY BAKERY | Sandwich Loaf | 400 g - 1.0 kg | Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's 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 - 700 g | Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. | 1 + |
| EGGS & SNACKS | Popcorn | - | Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time. Do not open door during cooking. | 1 |
| | Chicken Nuggets [frozen] | 200 - 700 g | Distribute evenly in the crisp plate. | 1 + |

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

## 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 and vegetables, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.

Recommended accessories: Baking tray / Wire rack

**STEAM COOKING TABLE**

| RECIPE | STEAM LEVEL | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN) | ACCESSORIES |
|---|---|---|---|---|---|
| Shortbread / Cookies | LEVEL 1 | YES | 140-150 | 35-50 | 2 |
| Small cake / Muffin | LEVEL 1 | YES | 150-160 | 30-40 | 2 |
| Leavened cakes | LEVEL 1 | YES | 160-170 | 45-60 | 2 |
| Sponge cakes | LEVEL 1 | YES | 150-160 | 35-45 | 2 |
| Focaccia | LEVEL 1 | YES | 190-200 | 40-50 | 2 |
| Sandwich loaf | LEVEL 1 | YES | 180-190 | 25-35 | 2 |
| Small bread | LEVEL 1 | YES | 220-230 | 25-25 | 2 |
| Baguette | LEVEL 1 | YES | 220-230 | 25-35 | 2 |
| Big Bread 0.8-1kg | LEVEL 1 | YES | 200-210 | 40-50 | 2 |
| Veal / Beef / Pork 1 kg | LEVEL 2 | YES | 200-210 | 60-80 | 2 |
| Veal / Beef / Pork (pieces) | LEVEL 2 | YES | 180-200 | 50-70 | 2 |
| Roast Beef rare 1 kg | LEVEL 2 | YES | 200-210 | 45-55 | 2 |
| Roast Beef rare 2 kg | LEVEL 2 | YES | 190-200 | 60-80 | 2 |
| Leg of Lamb | LEVEL 2 | YES | 190-200 | 60-80 | 2 |
| Stew pork knuckles | LEVEL 2 | YES | 160-180 | 80-100 | 2 |
| Chicken / Guinea fowl / Duck 1-1.5 kg | LEVEL 2 | YES | 210-220 | 65-75 | 2 |
| Chicken / Guinea fowl / Duck (pieces) | LEVEL 2 | YES | 200-210 | 60-70 | 2 |
| Fish Fillet | LEVEL 3 | YES | 180-190 | 15-20 | 2 |
| Roast potatoes | LEVEL 3 | YES | 180-190 | 60-70 | 2 |
| Roast carrots | LEVEL 3 | YES | 170-180 | 50-70 | 2 |
| Roast broccoli | LEVEL 3 | YES | 170-180 | 30-40 | 2 |
| Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) | LEVEL 3 | YES | 180-190 | 30-40 | 2 |

*At the end of the steam cooking process, run a Forced Air cycle at 250 °C for at least 20 minutes with the cavity empty in order to properly dry the steam system.

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

## MICROWAVE

Use microwave function only with food or beverages inside to preserve the correct functionality of the product.

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

| POWER (W) | RECOMMENED FOR |
|---|---|
| 1000 | Quickly reheating drinks or other foods with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power. |
| 750 | Cooking vegetables. |
| 600 | Cooking meat, fish and dishes that cannot be stirred. |
| 500 | Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes. |
| 350 | Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate. |
| 160 | Defrosting frozen foods or softening butter and cheese. |
| 90 | Softening ice cream. |

| ACTION | FOOD | POWER (W) | DURATION (min) |
|---|---|---|---|
| Reheat | 2 cups | 1000 | 1 - 2 |
| Cook | Sponge cake | 600 | 9 - 10 |
| Cook | Egg custard | 750 | 10 - 12 |
| Cook | Meat loaf | 500 | 18 - 20 |

## OTHER FUNCTIONS MENU

### TRADITIONAL FUNCTIONS

#### FAST PREHEAT

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray

#### GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

Recommended cooking setup: single layer at level 3

| 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

Recommended cooking setup: single layer at level 2

#### 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

Recommended cooking setup: single layer at level 2

### MW COMBI FUNCTIONS

#### GRILL + MW

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

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

#### TURBO GRILL + MW

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

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

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

*Turn food halfway through cooking

#### CONVENTIONAL + MW

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

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

#### FORCED AIR + MW

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

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

#### CONVENCTION BAKE + MW

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

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

#### 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.

Recommended cooking setup: single layer at level 2

| FOOD | TEMP. (°C) | DURATION (min) |
|---|---|---|
| Cupcake / Smallcake | 155 - 165 | 20 - 35 |
| Cookies | 145 - 160 | 15 - 30 |

#### 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.

Recommended cooking setup: double layer at level 2 and 3, single layer at level 2. It is suggested to use both baking trays from this current technical model.

| FOOD | TEMP. (°C) | DURATION (min) |
|---|---|---|
| Cupcake/Smallcake - Single Layer | 150-160 | 35-45 |

| FOOD | TEMP. (°C) | DURATION (min) |
|---|---|---|
| Cupcake/Smallcake - Double Layer | 145-155 | 40-55 |
| Cookies - Double Layer | 140-150 | 35-60 |

## CRISP MENU

### CRISP
For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special Crisp plate.
Required accessories: wire shelf at level 1, Crisp plate, handle for the Crisp plate.

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

*Turn food halfway through cooking

### CRISP FRY: Fresh Foods and Frozen Foods
This healthy and exclusive function combines the quality of crisp function with the properties of the warm air circulation. It allows crunchy, tasty frying results to be achieved, with a remarkable reduction of oil needed compared to the traditional way of cooking, even removing the need for oil in some recipes.
To achieve best results with fresh foods brush or season with a little quantity of oil. Cook frozen food directly without any addition of oil.
Required accessories: wire shelf at level 1, Crisp plate, handle for the Crisp plate.

## SPECIAL FUNCTIONS

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

### RISING
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
Required accessories: wire shelf and heatproof container.

### YOGURT
For making yoghurt.
Required accessories: wire shelf and heatproof container.

### 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.

### DEHYDRATION
To dehydrate fruits and vegetables. Cut in thin slices and place directly on wire shelf.
Required accessories: wire shelf

### ECO CYCLE
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking.
To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.
Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.

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

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

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

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

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

**COOK 3 MENU 2**
This cycle is designed to cook a complete fish or vegetarian meal and a dessert. The oven requires preheating.
Example of complete meal
Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare pesto lasagna or cannelloni according to your preference (1.5-2kg) in a metal or pyrex tray to be placed on the wire shelf at level two. Prepare fish fillets in foil (700-900g) with sliced vegetables (600-900g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 45-55 minutes take out the tart, after 55-65 minutes take out the lasagna, after 60-70 minutes take out the fish with vegetables.

### COOK TIME / END TIME / MINUTE-MINDER
Press once this button when programming a function or while the function is active to set the cook time, press it again to set the End Time. Keep this button pressed to set a Minute Minder (it does not activate any cooking function).

### FAVORITES
For retrieving the list of 20 favorite functions.

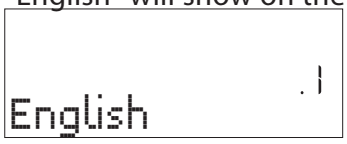
### SETTINGS
For adjusting the oven settings.
When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1

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

# FIRST TIME USE

### 1. SELECT THE LANGUAGE

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




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

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

### 2. SET THE TIME

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



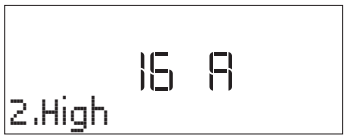

Press + or — to set the current hour and press ✓: The two digits for the minutes will flash on the display. Press + or — to set the minutes and press ✓ to confirm.

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

### 3. SET 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 A): if your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A). Press ⚙ to enter "SETTINGS" menu, then select "POWER" and select desired power setting.




### 4. 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.

### 5. 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 ⚙ and use navigation buttons + and — to select "WATER HARDNESS". Press ✓ to confirm.
Use navigation buttons + and — to select the correct level for the water of your area, based on the following table:

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 | 13-34 | 30-60 | 21-42 |
| 5 | Very hard | 35-50 | 61-90 | 43-62 |

Press ✓ to confirm.
For Water Hardness level, "Hard" is preset.

# DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

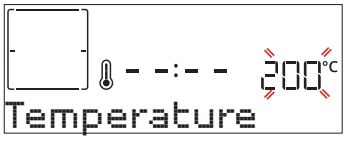
Press ⏻ to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.
The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu. To select a function contained in a menu, press + or — to select the desired one, then press ✓ to confirm (in case of no press, it will be auto-confirmed after a few seconds).

Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

### 2. SET THE FUNCTION

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

**TEMPERATURE / POWER**



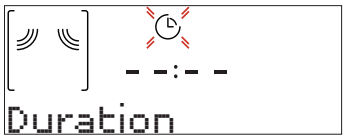

When the value flashes on the display, press + or — to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).
The microwave power or the grill level can be set in

the same way. There are defined three power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).




When combined with other functions, the maximum selectable microwave power is reduced to 350 W or 500 W depending by the function.

DURATION




When the ◷ icon flashes on the display, press + or — to set the cooking time you require and then press ✓ to confirm.

Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using + or — .

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

In not-microwave functions you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press ✓ or ▷ to confirm and start the function.

By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

**END TIME (START DELAY)**

In functions which do not activate the microwave such as “Conventional” or “Forced air”, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. In microwaves functions the end time is equal to the duration. The display shows the end time while the ◷ icon flashes.




If you do not intend to postpone the cycle, press ✓ when NO DELAY is shown on the display: the function will start. Otherwise, press + or — buttons to set the time at which you would like the cycle to end, then press ✓ to activate the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

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

## 3. DYNAMIC FUNCTIONS

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

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

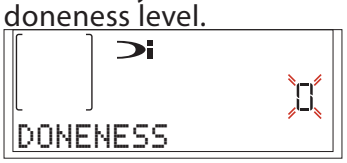
**WEIGHT / PORTIONS / BATCH / PIECES**




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

**DONENESS**

In some Dynamic Functions it is possible adjust the doneness level.



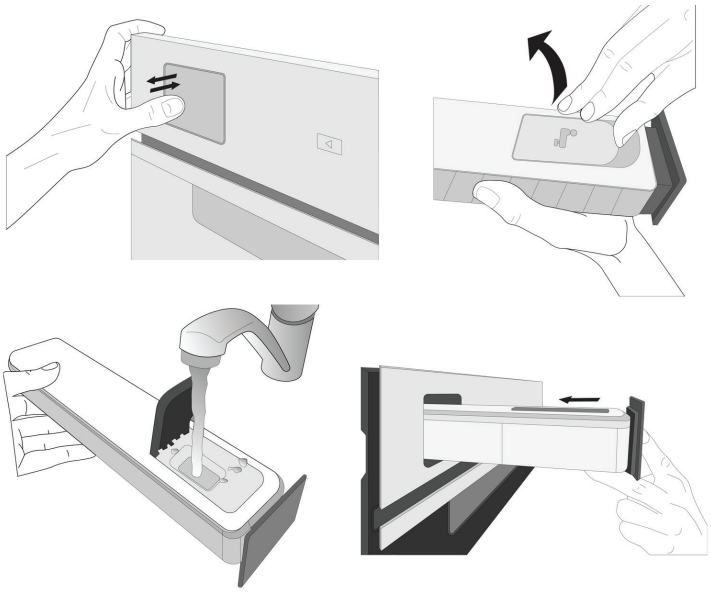

When prompted, press + or — to select the desired level from rare (-1) to well done (+1). Press ✓ or ▷ to confirm and start the function.

**COOKING WITH STEAM**

By selecting the “Steam + Air” inside the Manual Functions or one of the several Dynamic dedicated recipes it is possible 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 reduce cooking times, locking in food’s precious nutrients and ensuring you obtain excellent, truly delicious results with all your recipes. Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed.

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

Please note: The levels indications are visible on the side of the water drawer.



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

## 4. ACTIVATE THE FUNCTION

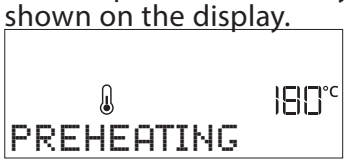
At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press ▷ to activate the function.
During the delay phase, press ▷ to skip this phase and start the function immediately.
Please note: At any time you can stop the function that has been activated by pressing ⏻ .
If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Select a different function or wait for a complete cooling.

### JET START

When the oven is switched off, press ▷ to activate cooking with the microwave function set at full power (1000W) for 30 seconds.
Each further press of the Start button ▷ will increase the time by 30s (for example to start a MW cycle of 1m30s it will be sufficient to press the Start button ▷ 3 times).

## 5. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.
The temperature currently reached by the appliance is shown on the display.




Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring food to be added.
At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing ✓ or ▷ .
Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.
The cooking time does not include a preheating phase.

## 6. PAUSE COOKING / ADD OR TURN FOOD

### PAUSE

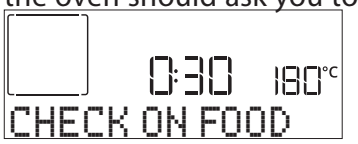
By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.
To resume the cooking, close the door and press ▷ .
Please note: During "Dynamic" functions open the door only when prompted.

### ADD, TURN OR STIR FOOD

Some Dynamic Cook recipes will require the food to be added after the preheating phase or ingredients to be added to complete cooking. In the same way, there will be prompts to turn or stir the food during cooking.



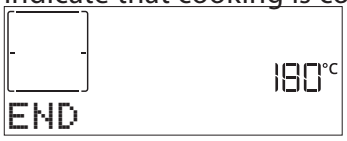

An audible signal will sound and the display shows the action to be done.
Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press ▷ to continue cooking.
Please note: When turning is needed, after 2 minutes, even if no action is performed, the oven will resume the cooking. The "ADD FOOD" phase last 2 minutes: if no action is taken, the function will be ended.
In the same way, near to the cooking completeness, the oven should ask you to check on food.




An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and press ▷ or ✓ to continue cooking.
Please note: Press ▷ or ✓ to skip this actions. Otherwise, after a certain time with no action taken, the oven will continue cooking.

## 7. END OF COOKING

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




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

## 8. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 20 of your favorite functions.
Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 20 on your list of favorites.



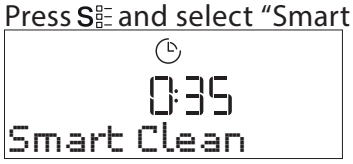

If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press ✓ otherwise, to ignore the request press ⏮ .
Once ✓ has been pressed, press + or — to select the number position, then press ✓ to confirm.
Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.
To call up the functions you have saved at a later time, press ♡ : The display will show your list of favorite functions.




Press + or — to select the function, confirm by pressing ✓ , and then press ▷ to activate.

## 9. SMART CLEAN FUNCTION

Press S and select “Smart Clean” Function.



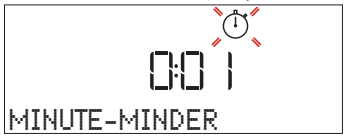

Press ▷ to activate the function: the display will prompt you to carry out all actions needed to obtain the best cleaning results: follow the indications and then press ✓ when done. Once all the steps have been completed, when required, press ▷ to activate the cleaning cycle.

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

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

## 10. MINUTEMINDER

It is possible to start a minute minder at any moment.. To activate this function, press ⏱ 3s: The ⏱ icon will flash on the display.




Press + or — to set the length of time you require and then press ✓ to activate the timer.

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

It is possible to activate a minute-minder also while a cooking function is running.

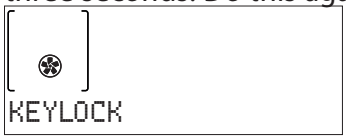
While a cooking function is running, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

During this phase, it isn’t possible to see the minuteminder (only the ⏱ icon will be displayed), that will continue counting down in background. To change the minute minder value, keep pressed for 3s the MINUTE MINDER icon ◔ and use + or — to change its value.

Please note: if “- -:- -” value will be set, the minute minder will be deactivated.

## 11. KEYLOCK

To lock the keypad, press ⏮ and hold for at least three seconds. Do this again to unlock the keypad.




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

## 12. USING THE PROBE

Using the probe enables you to measure the core temperature of the food during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached.

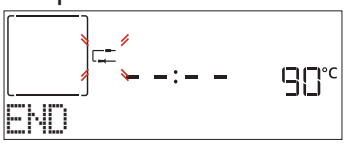
Once you have inserted the probe, an audible signal is activated and “Probe Plugged In” appears on the display.




Select the function you require from those that are compatible (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbogrill, Eco Forced Air, Maxi Cooking, Dynamic functions): When the Probe icon will blink on the display, it will be possible to edit the target temperature of the probe. Press + or — to set it and press ✓ to set the following cooking parameters.

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

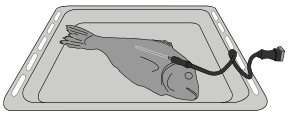
An audible signal will sound and the display will indicate when the probe has reached the required temperature.

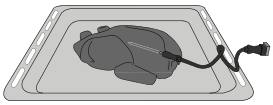



Please note: To change the temperature settings, press **°C/W** (it can be pressed several times to toggle through the different settings). An audible signal and a message will tell you if use of the probe is not compatible with the action done. If this is the case, remove the probe.

Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven’s cooking compartment.

Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.





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

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

If you use the probe when cooking with the Dynamic Functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.

**ATTENTION!**

Observe these instructions when using the microwave.

- If metal comes into contact with the cooking compartment wall, sparks occur which can damage the appliance or destroy the internal glass of the door.
- Metal components, for example teaspoons contained in glasses, must remain at a distance of no less than 2 cm from the walls of the cooking compartment and from the inside of the door. Accessories placed directly on top of each other generate sparks.
- Do not combine the grill with the dripping pan.
- Insert accessories only at their respective heights.
- Sparks could form and damage the cooking compartment.
- The appliance is damaged due to the formation of sparks.
- Do not use aluminum trays in the appliance. Operating the appliance without food inside the cooking compartment leads to an overload.
- Never start the microwave oven without first placing the food in it. The only exception allowed is that of a short test for dishes.

# USEFUL TIPS

### MICROWAVE COOKING TIPS

Microwaves only penetrate food to a certain depth, so when cooking several items at the same time space them out as much as possible to allow the maximum surface area to be exposed to the microwaves.
Small pieces cook more quickly than large pieces: in order to ensure uniform cooking, cut the food items into pieces of equal size.
Most foods will continue to cook after microwave has finished cooking it. Therefore, always allow for standing time to complete the cooking.
Remove any twist ties from paper or plastic bags before placing them in the oven for microwave cooking.
Plastic film should be scored or perforated with a fork in order to relieve the pressure and prevent bursting due to the steam building up during the cooking process.

### LIQUIDS

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

### FROZEN FOOD

For best results, we recommend defrosting directly on the wire shelf. If needed, it is possible to use a light-plastic container that is suitable for microwave.
Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting.
Separate the food items once they begin to defrost: the separated portions will defrost more quickly.

### FOOD FOR INFANTS

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

### CAKES AND BREAD

For cakes and bread products we recommend using the “Conventional” function, while for cakes containing liquid we recommend the “Convection bake” function.
Alternatively, to shorten the cooking times, select “Conventional + MW”, with the microwave set to a maximum power of 160 W in order to keep the products soft and fragrant.
With the “Conventional” and “Convection Bake” functions use dark metal cake tins and place them on the wire shelf supplied.

### MEAT AND FISH

To obtain perfect surface browning quickly while keeping the inside of the meat or fish soft and juicy, we recommend using functions combining convection heating and microwave cooking.
In order to obtain the best possible cooking results, set the microwave power level to the value of 160 W.

# CLEANING AND MAINTENANCE

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

**Do not use steam cleaners.**
**Wear protective gloves.**

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

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

### EXTERIOR SURFACES

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

### INTERIOR SURFACES

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

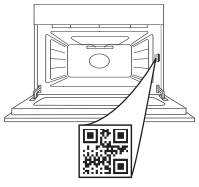
When cleaning, avoid forcing or turning the supports for the ladder racks.

# TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| The oven is not working. | Power cut. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. |
| | Disconnection from the mains. | 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. | Software fault. | Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter “F”. |
| The oven does not heat up. | When “DEMO” is “On” all commands are active and menus available but the oven doesn’t heat up. | Access “DEMO” from “SETTINGS” and select “Off”. |
| | DEMO appears on display every 60 seconds. | |
| Generation of sparks inside the cavity during microwave functions. | Metal elements in contact with the cavity walls. | Verify that the wire shelf is correctly fitted within the cavity, avoiding rotations that could result in points of contact or near contact with the cavity walls. |
| | | Avoid using baking tray or aluminum containers with microwave functions. |
| | Use of microwave functions with an empty cavity or minimal load. | Raise the food quantity within the cavity. |
| Sizzling or bubbling sounds may occur during the Steam + Air function. | This is normal and part of the correct operation of the function. | The oven is working properly. |
| Limescale marks or water residues appear on the bottom of the oven cavity. | This may occur if the recommended drying cycle was not performed after using the Steam + Air function. | Clean the oven cavity with an anti-scale product and/or remove any accumulated water, then run a drying cycle. |
| Water is dripping into the cavity from the lower area. | | If the issue persists, run an additional drying cycle. |

**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.



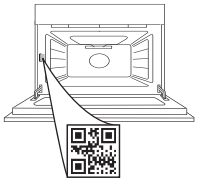
Bauknecht

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

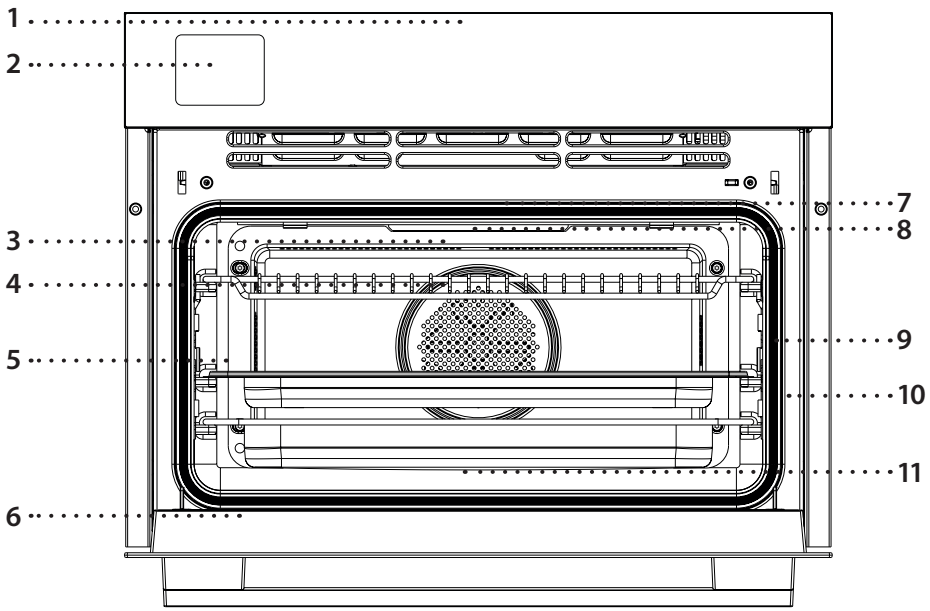
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.register10.eu** an

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

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

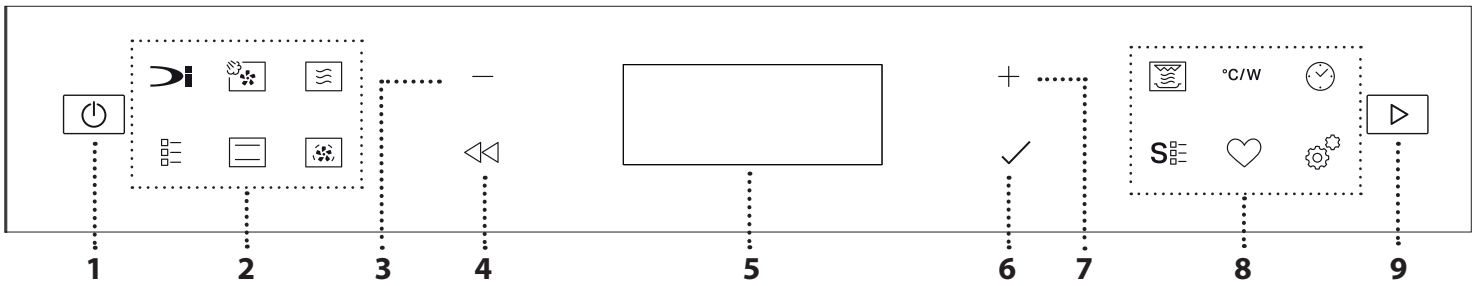


# PRODUKTBESCHREIBUNG




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

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES




### 1. ON / OFF
Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

### 2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / FUNKTIONEN
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

### 3. NAVIGATIONSTASTE MINUS
Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

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

### 5. DISPLAY

### 6. BESTÄTIGEN
Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

### 7. NAVIGATIONSTASTE PLUS
Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

### 8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

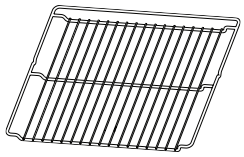
### 9. START
Die angegebenen Einstellungen oder die Standardeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

# ZUBEHÖR

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

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

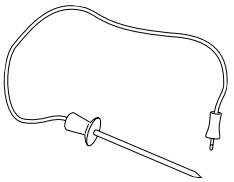
**Zubehörteile können sich während der Mikrowellenfunktion erwärmen. Es wird empfohlen, das Zubehör am Ende des Zyklus mit Handschuhen anzufassen.**



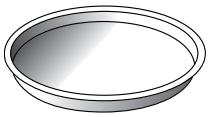
**ROST**
Der Rost ist für alle Garmodi geeignet, auch für das Garen mit Mikrowelle. Bei der Verwendung von Mikrowellen geben Sie den Rost immer auf Ebene 1 (die untere Ebene). Positionieren Sie den Rost dabei so, dass er 3 cm in Richtung Tür vorsteht. Die Speise direkt auf den Rost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofen- und mikrowellenfeste Garbehälter verwenden.



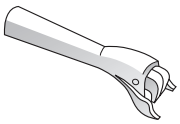
**BACKBLECH**
Das Backblech ist nicht geeignet für das Kochen mit Mikrowellen- und Crisp-Funktionen. Auf dem Backblech können Sie Lebensmittel entweder in einem zusätzlichen Behälter oder direkt ohne einen Behälter platzieren. Dieses Zubehör kann für alle traditionellen Kochfunktionen verwendet werden. Sie können es verwenden, um Kochsäfte zu sammeln, indem Sie es unter das Drahtregal stellen. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte das Backblech gemäß dem geprägten Stopper auf dem Regal positioniert werden.



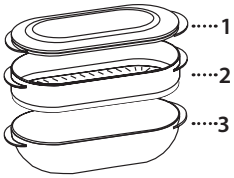
**KERNTEMPERATURFÜHLER**
Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Kochens.
Dank seiner starren Halterung kann er für Fleisch und Fisch verwendet werden.



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



**GRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE**
Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.




**DAMPFEINSATZ***
(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)
Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Dampfmenge Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen.
Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen.
Für optimale Ergebnisse den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken.
Den Dampfeinsatz immer auf den Rost auf Ebene 1 stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit der Mikrowellenfunktion verwenden.

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

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

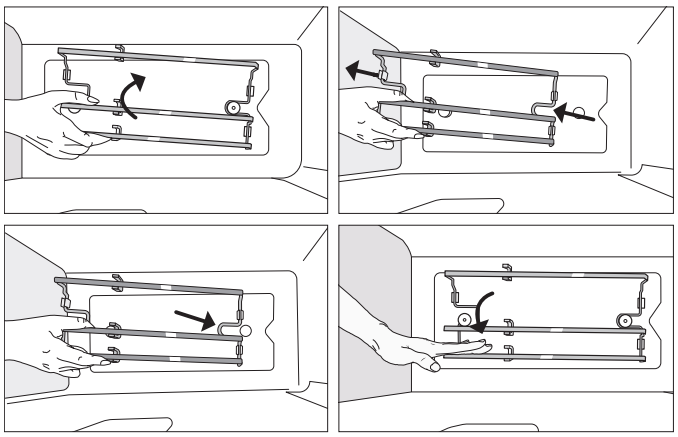
Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.
Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.
Schieben Sie das Zubehörteil ganz hinein und achten Sie darauf, dass es die Gerätetür nicht berührt.

**AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LEITERGESTELLE**
Auf beiden Seiten des Garraums befindet sich zwei Leitergestelle, die auf zwei knopfförmigen Haltern verankert sind. Die Leitergestelle sind abnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern.

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

**2.** Um die Leitergestelle wieder anzubringen, schieben Sie das hintere Teil auf den hinteren Halter. Nachdem die Baugruppe verankert ist, schieben Sie sie nach unten, bis das Leitergestell in den vorderen Halter eingesetzt ist.



# FUNCTIONS (FUNKTIONEN)

## DYNAMIC FUNKTIONEN

Bei den DYNAMIC FUNKTIONEN Funktionen einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Aufgrund der Vielfältigkeit der Lebensmittel ist die Garzeit auf einen Durchschnittswert festgelegt. Wir empfehlen immer, den inneren Gargrad der Speisen zu überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit zu verlängern, um den richtigen Gargrad zu erreichen.

### DYNAMIC AUFTAUEN

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

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

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

### DYNAMIC AUFWÄRMEN

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

| Speise | Gewicht/Portionen/ Stücke | Hinweis |
|---|---|---|
| Tellerportion | 250–800 g | Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis. |
| Tiefkühl-Lasagne | 400 g - 1,5 kg | Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. |
| Wasser | 100–500 g | Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen. |

### DYNAMIC MW DAMPF

Zum Garen von Speisen mit Dampf den mitgelieferten Dampfeinsatz verwenden. Die Zubereitungsphase erzeugt automatisch Dampf und bringt das in den Boden des Dampfeinsatzes gefüllte Wasser zum Sieden. Die Garzeit kann je nach Art und Menge der Lebensmittel variieren.
Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Setzen Sie den Deckel immer auf und stellen Sie den Dampfeinsatz direkt auf den Rost auf Ebene 1.
Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

| Speise | Hinweis |
|---|---|
| Geflügelbrust gedünstet | Funktion zum Garen von geschnittener Geflügelbrust. Vermeiden Sie eine zu starke Überlappung der verschiedenen Scheiben. Empfohlene Mengen zwischen 100 und 500 g |
| Fischfilets gedünstet | Funktion zum Garen von in Scheiben geschnittenem Fisch oder Fischfilets. Vermeiden Sie eine Überlappung der verschiedenen Scheiben. Empfohlene Mengen zwischen 100 und 500 g. |
| Wurzel- gemüse gedünstet | Funktion zum Garen von gewürfeltem Wurzel- oder Hartgemüse. Empfohlene Mengen zwischen 100 und 800 g. |
| Gemüse gedünstet [tiefgekühlt] | Funktion zum Garen von tiefgekühltem, in Stücke geschnittenem Gemüse. Empfohlene Mengen zwischen 100 und 800 g. |

### DYNAMIC SCHMELZEN & ERWEICHEN

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

| Speise | Gewicht/Portionen/ Stücke | Hinweis |
|---|---|---|
| Butter erweichen | 100–500 g | Stellen Sie die Butter in einem Behälter direkt auf den Rost, um optimale Ergebnisse zu erzielen. |
| Schokolade schmelzen | 100–500 g | Schneiden Sie die Schokolade in Stücke, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Rühren Sie am Ende die Schokolade um, um den Schmelzvorgang abzuschließen. |
| Käse schmelzen | 100–500 g | Schneiden Sie den Käse in Stücke, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Rühren Sie am Ende den Käse um, um den Schmelzvorgang abzuschließen. |

| ZUBEHÖR |  Ofenrost |  Hitzebeständige Form auf Rost |  Fettpfanne/ Backblech |  Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter |  Kerntemperatur-fühler |  Dampfeinsatz mit Deckel |  Ganz DAMPFEIN-SATZ |  Crisp Platte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

## DYNAMIC GARTABELLE

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

| Kategorie | Speise | Gewicht/Portionen/ Stücke | Hinweis | Zubehör |
|---|---|---|---|---|
| TEIGWAREN UND GETREIDE | Kochen von Teigwaren | 1 – 3 Portionen | Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Nudeln ein. Gesalzenes Wasser und Teigwaren zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Dampfeinsatzdeckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Nudeln pro Portion. Für jede Portion Nudeln 400 g Wasser verwenden. | 1 + |
| | Reis | 1 – 4 Portionen | Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Reis ein. Wasser und Reis zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Reis pro Portion. Für jede Portion Reis 300 g Wasser verwenden. | 1 + |
| 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 + |
| | 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 + |
| | Geflügelbrust gedünstet | – | Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen. | 1 + |
| FISCH | Ganzer Fisch gebraten | – | Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Den Kerntemperaturfühler in die dickste Stelle des Fisches einstecken. | 1 + |
| | Fischfilets gedünstet | – | Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen. | 1 + |
| | Fisch und Chips [tiefgekühlt] | 1 -3 Portionen | Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln. Rechnen Sie pro Portion etwa 100 g Fisch und 100 g Chips. | 1 + |
| | Fischstäbchen [tiefgekühlt] | 200 – 600 g | Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden. | 1 + |
| GEMÜSE | Wurzel- gemüse gedünstet | – | Etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen. | 1 + |
| | Gemüse gedünstet [tiefgekühlt] | – | Etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen. | 1 + |
| | Bratkartoffeln [tiefgekühlt] | 200 – 600 g | Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. | 1 + |
| SALZIGES GEBÄCK | Sandwichbrot | 400 g - 1,0 kg | Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen" des Ofens. | 2 |
| | Pizza | 400 g–1,2 kg | Bereiten Sie Pizzateig nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Belegen Sie nach Belieben. | 2 |
| | Pizza [tiefgekühlt] | 250 - 700 g | Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. | 1 + |
| EIER & SNACKS | Popcorn | – | Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Rost. Immer nur eine Tüte in die Mikrowelle geben. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen. | 1 |

| ZUBEHÖR | Ofenrost | Hitzebeständige Form auf Rost | Fettpfanne/ Backblech | Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter | Kerntemperatur-fühler | Dampfeinsatz mit Deckel | Ganz DAMPFEIN-SATZ | Crisp Platte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

## DAMPF + UMLUFT

Durch die Kombination der Eigenschaften von Dampf mit denen der Umluft ermöglicht diese Funktion, Speisen außen angenehm knusprig und gebräunt zuzubereiten, während sie innen gleichzeitig zart und saftig bleiben. Um die besten Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, für Fisch und Gemüse einen HOHEN Dampfanteil zu wählen, für Fleisch einen MITTLEREN und für Brot und Desserts einen NIEDRIGEN.

Empfohlenes Zubehör: Backblech / Gitterrost

**DAMPFGARTABELLE**

| REZEPTE | DAMPFSTUFE | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | DAUER (MIN) | ZUBEHÖR |
|---|---|---|---|---|---|
| Shortbread / Kekse | STUFE 1 | Ja | 140-150 | 35-50 | 2 |
| Kleiner Kuchen / Muffin | STUFE 1 | Ja | 150-160 | 30-40 | 2 |
| Rührkuchen (aufgegangene Kuchen) | STUFE 1 | Ja | 160-170 | 45-60 | 2 |
| Biskuitkuchen | STUFE 1 | Ja | 150-160 | 35-45 | 2 |
| Focaccia | STUFE 1 | Ja | 190-200 | 40-50 | 2 |
| Toastbrot / Sandwichbrot | STUFE 1 | Ja | 180-190 | 25-35 | 2 |
| Kleines Brot | STUFE 1 | Ja | 220-230 | 25-25 | 2 |
| Baguette | STUFE 1 | Ja | 220-230 | 25-35 | 2 |
| Großes Brot 0,8–1 kg | STUFE 1 | Ja | 200-210 | 40-50 | 2 |
| Kalb / Rind / Schwein 1 kg | STUFE 2 | Ja | 200-210 | 60-80 | 2 |
| Kalb / Rind / Schwein (Stücke) | STUFE 2 | Ja | 180-200 | 50-70 | 2 |
| Roastbeef blutig 1 kg | STUFE 2 | Ja | 200-210 | 45-55 | 2 |
| Roastbeef blutig 2 kg | STUFE 2 | Ja | 190-200 | 60-80 | 2 |
| Lammkeule | STUFE 2 | Ja | 190-200 | 60-80 | 2 |
| Geschmorte Schweinshaxen | STUFE 2 | Ja | 160-180 | 80-100 | 2 |
| Huhn / Perlhuhn / Ente 1–1,5 kg | STUFE 2 | Ja | 210-220 | 65-75 | 2 |
| Huhn / Perlhuhn / Ente (Stücke) | STUFE 2 | Ja | 200-210 | 60-70 | 2 |
| Fischfilet | STUFE 3 | Ja | 180-190 | 15-20 | 2 |
| Bratkartoffeln | STUFE 3 | Ja | 180-190 | 60-70 | 2 |
| Gebratene Karotten | STUFE 3 | Ja | 170-180 | 50-70 | 2 |
| Gebratener Brokkoli | STUFE 3 | Ja | 170-180 | 30-40 | 2 |
| Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen) | STUFE 3 | Ja | 180-190 | 30-40 | 2 |

*Am Ende des Dampfgarvorgangs führen Sie einen Umluft-Garzyklus bei 250 °C mindestens 20 Minuten lang mit leerem Garraum durch, um das Dampfsystem ordnungsgemäß zu trocknen.

| ZUBEHÖR | Ofenrost | Hitzebeständige Form auf Rost | Fettpfanne/ Backblech | Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter | Kerntemperatur-fühler | Dampfeinsatz mit Deckel | Ganz DAMPFEIN-SATZ | Crisp Platte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

## MIKROWELLE

Die Mikrowellenfunktion nur verwenden, wenn sich Lebensmittel oder Getränke darin befinden, um die einwandfreie Funktion des Produkts zu erhalten.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

| LEISTUNGSSTUFE (W) | EMPFOHLEN FÜR |
|---|---|
| 1000 | Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält. |
| 750 | Garen von Gemüse. |
| 600 | Garen von Fleisch, Fisch und Gerichten, die nicht umgerührt werden können. |
| 500 | Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelauflauf. |
| 350 | Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade. |
| 160 | Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse. |
| 90 | Zerlassen von Eiskrem. |

| VORGANG | LEBENSMITTEL | LEISTUNGSSTUFE (W) | DAUER (Min) |
|---|---|---|---|
| Aufwärmen | 2 Tassen | 1000 | 1 - 2 |
| Garen | Biskuitkuchen | 600 | 9 - 10 |
| Garen | Eierpudding | 750 | 10 - 12 |
| Garen | Hackbraten | 500 | 18 - 20 |

## SONSTIGE FUNKTIONEN MENÜ

### NORMALE GARFUNKTIONEN

### SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft".
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech

### ROST

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.
Empfohlene Zubehörteile: Rost
Empfohlene Gareinstellung: eine einzelne Schicht auf Ebene 3

| 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
Empfohlene Gareinstellung: eine einzelne Schicht auf Ebene 2c

### 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
Empfohlene Gareinstellung: eine einzelne Schicht auf Ebene 2

### MW-COMBI-GARFUNKTIONEN

### GRILL + MW

Zum schnellen Garen und Gratinieren von Gerichten durch Kombination der Mikrowellen- und Grillfunktionen.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

### TURBOGRILL + MW

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination von Mikrowelle, Grill und Umluft.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

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

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

### OBER-/UNTERHITZE + MW

Zum schnelleren Zubereiten gebackener Gerichte durch die Kombination von Ober-/Unterhitze und Mikrowelle.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

### HEISSLUFT + MW + MW

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene durch Kombination von Heißluftzirkulation und Mikrowelle.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

### BACKEN MIT UMLUFT + MW

Zum schnellen Garen aller Speisen mit flüssiger Füllung durch die Kombination von Mikrowelle,Ober- & Unterhitze und Umluft.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

### 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.
Empfohlene Gareinstellung: eine einzelne Schicht auf Ebene 2

| LEBENSMITTEL | TEMP. (°C) | DAUER (Min) |
|---|---|---|
| Cupcake/Kleingebäck | 155 - 165 | 20 - 35 |
| Kekse | 145 - 160 | 15 - 30 |

### 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.
Empfohlene Gareinstellung: eine doppelte Schicht auf Ebene 2 und 3, eine einzelne Schicht auf Ebene 2. Es wird empfohlen, beide Backbleche dieses aktuellen technischen Modells zu verwenden.

| LEBENSMITTEL | TEMP. (°C) | DAUER (min) |
|---|---|---|
| Cupcakes / Kleingebäck – eine Ebene | 150-160 | 35-45 |
| Cupcakes / Kleingebäck – zwei Ebenen | 145-155 | 40-55 |
| Kekse – zwei Ebenen | 140-150 | 35-60 |

## CRISP MENÜ

### CRISP

Zum perfekten Bräunen des Gerichts, sowohl auf der Oberseite als auch auf der Unterseite der Speise. Diese Funktion darf nur mit der speziellen Crisp-Platte verwendet werden.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.

| LEBENSMITTEL | DAUER (Min) |
|---|---|
| Hefekuchen | 12 - 15 |
| Hamburger* | 9 - 15 |

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

**CRISP FRY: Frische Lebensmittel und Tiefkühlkost**
Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist gar kein Öl erforderlich. Um beste Ergebnisse mit frischen Lebensmitteln zu erzielen, mit einer kleinen Menge Öl bepinseln oder würzen. Garen Sie Tiefkühlkost direkt und ohne Zugabe von Öl.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.

## BESONDERE FUNKTIONEN

### WARM HALTEN

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

### AUFGEHEN LASSEN

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

### JOGHURT

Zum Herstellen von Joghurt.
Erforderliche Zubehörteile: Rost und hitzebeständiger Behälter.

### 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.

### DÖRREN

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

### 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.

### COOK 3

Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf drei Ebenen gleichzeitig, ohne Geschmack und Geruch zu vermischen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Törtchen, Tiefkühlpizzen und komplette Mahlzeiten zubereitet werden. Der Ofen muss vorgeheizt werden.

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

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

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

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

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

### GARZEIT / ENDZEIT / KURZZEITWECKER

Drücken Sie diese Taste einmal, wenn Sie eine Funktion programmieren oder die Funktion aktiv ist, um die Garzeit einzustellen; drücken Sie sie erneut, um die Endzeit einzustellen. Halten Sie diese Taste gedrückt, um einen Kurzzeitwecker einzustellen (sie aktiviert keine Kochfunktion).

### FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 20 Favoriten-Funktionen.

### EINSTELLUNGEN

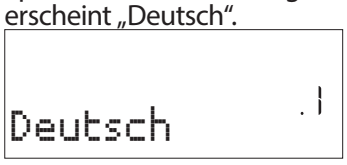
Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

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

# ERSTER GEBRAUCH

## 1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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




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

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

## 2. ZEIT EINSTELLEN

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

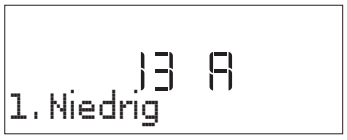


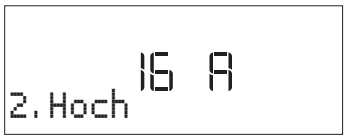

+ oder — drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern. + oder — drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

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

## 3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 A) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 A). Drücken Sie ⚙ , um zum Menü “EINSTELLUNGEN” zu gelangen. Wählen Sie dann “LEISTUNGSSTUFE” und wählen Sie die gewünschte Leistungseinstellung aus.




## 4. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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.

## 5. 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 ⚙ und mit den Navigationstasten + und — wählen Sie „WASSERHÄRTE“ aus. Zur Bestätigung drücken Sie ✓

Mit den Navigationstasten + und — wählen Sie basierend auf nachstehender Tabelle die richtige Stufe für das Wasser in Ihrem Gebiet:

WASSERHÄRTESTUFEN-TABELLE

| Stufe | | °dH Deutsch Grad | °fH Französisch Grad | °Clark Deutsch Grad |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Sehr weich | 0-6 | 0-10 | 0-7 |
| 2 | Weich | 7-11 | 11-20 | 8-14 |
| 3 | Medium | 12-16 | 21-29 | 15-20 |
| 4 | Hart | 13-34 | 30-60 | 21-42 |
| 5 | Sehr hart | 35-50 | 61-90 | 43-62 |

Zur Bestätigung drücken Sie ✓

Als Wasserhärtestufe ist „Hart“ voreingestellt.

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

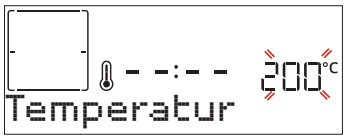
Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden. Um eine in einem Menü enthaltene Funktion auszuwählen, drücken Sie + oder — , um die gewünschte Funktion auszuwählen. Drücken Sie dann ✓ , um sie zu bestätigen (falls Sie keine Taste drücken, wird die Funktion nach einigen Sekunden automatisch bestätigt).

Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

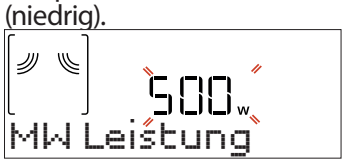
## 2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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

**TEMPERATUR / LEISTUNGSSTUFE**

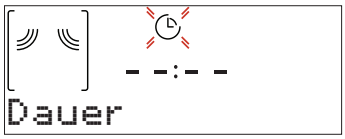



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder — , um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit ✓ und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).
Die Mikrowellen-Leistungsstufe oder die Grillleistung kann auf gleiche Weise eingestellt werden. Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).




Bei Kombination mit anderen Funktionen reduziert sich die maximal wählbare Mikrowellenleistung je nach Funktion auf 350 W oder 500 W.

DAUER




Wenn das Symbol ◷ auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder — zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend ✓ zur Bestätigung.
Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit + oder — geändert werden.
Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von ◷ angepasst werden: Drücken Sie + oder — zum Anpassen und drücken Sie dann ✓ zur Bestätigung.
Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben: Drücken Sie ✓ oder ▷ zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.
Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

## ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

Bei Funktionen, die die Mikrowelle nicht aktivieren, wie beispielsweise „Ober- & Unterhitze“ oder „Heißluft“ kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Bei Mikrowellen-Funktionen entspricht die Abschaltzeit der Dauer. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol ◷ blinkt.

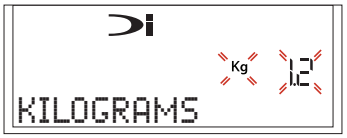



Wenn Sie den Garzyklus nicht verzögern möchten, drücken Sie ✓ , wenn NO DELAY auf dem Display angezeigt wird: Die Funktion startet. Andernfalls drücken Sie die Tasten + oder — , um die Zeit einzustellen, zu der der Garzyklus beendet werden soll, und drücken Sie dann ✓ , um die Funktion zu aktivieren.
Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.
Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als erwartet. Währen der Wartezeit können Sie + oder — drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder ⏮ , um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von ◷ , um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

## 3. DYNAMIC FUNKTIONEN

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.
Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

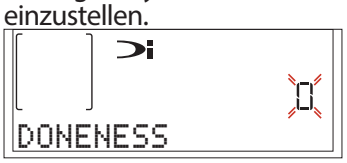
## GEWICHT / PORTIONEN / MENGE / STÜCKE




Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie + oder — zum Einstellen des geforderten Wertes und dann ✓ zur Bestätigung.

## GARGRAD

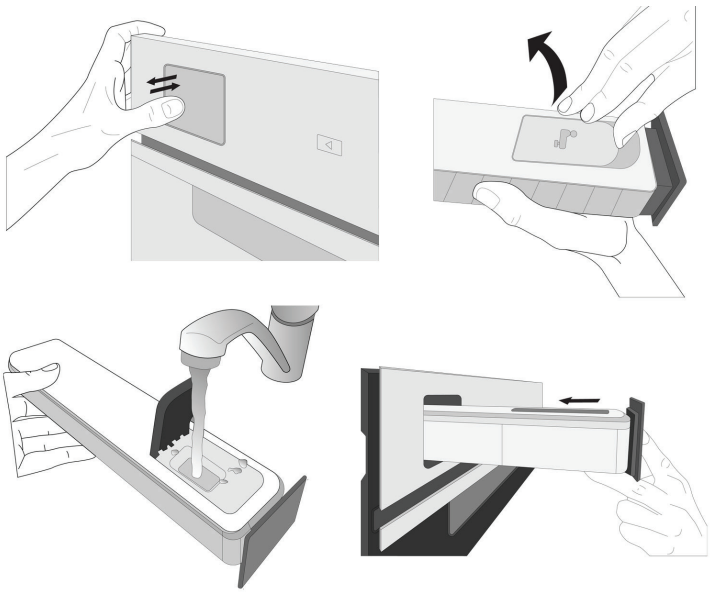
In einigen Dynamic Funktionen ist es möglich, den Gargrad einzustellen.




Wenn gefordert, + oder — drücken, um den gewünschten Grad von roh (-1) bis durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie ✓ oder ▷ zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

## GAREN MIT DAMPF

Durch Auswahl von “Dampf + Luft” in den Man. Funktionen oder eines der verschiedenen Dynamischen Garrezepte können alle Arten von Speisen unter Verwendung von Dampf gegart werden. Dampf verteilt sich im Vergleich zur 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 „WASSER HINZUFÜGEN“ gefordert wird, das Einfüllfach herausziehen, den Deckel des Fachs öffnen und mit Wasser bis zum geforderten Stand auf dem Display füllen. Das Einfüllfach wieder einschieben, bis es einrastet. Nach dem Einschieben des Fachs START drücken, um mit dem Garvorgang fortzufahren. Das Einfüllfach darf nur zum Befüllen geöffnet werden und muss sonst geschlossen bleiben.
Bitte beachten: Die Standanzeigen sind an der Seite des Wassereinfüllfachs sichtbar.



Nach dem ersten Befüllen könnte es bei längeren Garzyklen notwendig sein, erneut Wasser hinzuzufügen, wenn es ausgegangen ist, um den Zyklus abzuschließen: Der Ofen wird dies bei Bedarf anfordern. Vermeiden Sie es, das Einfüllfach zu füllen, wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder bis es vom Display angefordert wird. Wir empfehlen, das Einfüllfach nach dem Dampfgarzyklus zu entleeren.

## 4. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie ▷ zum Aktivieren der Funktion.
Während der Phase der Startzeitvorwahl ▷ drücken, um diese Phase zu überspringen und die Funktion sofort zu starten.
Bitte beachten: Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von ⏻ stoppen.
Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Wählen Sie eine andere Funktion oder warten Sie, bis er vollständig abgekühlt ist.

### JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen ▷ zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (1000 W) für 30 Sekunden drücken. Jedes weitere Drücken der Starttaste ▷ erhöht die Zeit um 30 s (um beispielsweise einen MW-Zyklus von 1 m 30 s zu starten, genügt es, die Starttaste ▷ 3 Mal zu drücken).

## 5. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.
Die aktuell vom Gerät erreichte Temperatur wird auf dem Display angezeigt.




Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Zugabe der Speise verlangt. Nun die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von ✓ oder ▷ starten.

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

## 6. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

### PAUSE

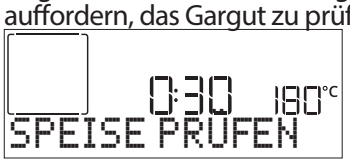
Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.
Um den Garvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie ▷.
Bitte beachten: Während der "Dynamic" Funktionen öffnen Sie die Tür nur, wenn Sie dazu aufgefordert werden.

### GARGUT HINZUFÜGEN, WENDEN ODER RÜHREN

Einige Dynamisch Garen Rezepte erfordern die Zugabe der Speisen nach einer Vorheizzeit oder die Zugabe von Zutaten, um den Garvorgang zu vervollständigen. Es erscheinen auch Aufforderungen zum Wenden oder Umrühren des Garguts während des Garvorgangs.



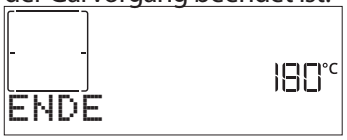

Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.
Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann ▷, um den Garvorgang fortzusetzen.
Bitte beachten: Wenn Wenden erforderlich ist, setzt der Ofen nach 2 Minuten den Garvorgang fort, auch wenn kein Eingriff ausgeführt wurde. Die Phase „GARGUT ZUFÜGEN" dauert 2 Minuten: Erfolgt kein Eingriff, wird die Funktion beendet.
Gegen Abschluss des Garvorgangs sollte Sie der Ofen auffordern, das Gargut zu prüfen.




Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie ▷ oder ✓, um den Garvorgang fortzusetzen.
Bitte beachten: Drücken Sie ▷ oder ✓, um diese Tätigkeit zu überspringen. Anderenfalls wird der Ofen nach einer gewissen Zeit, wenn kein Eingriff erfolgt, den Garvorgang fortsetzen.

## 7. ENDE DES GARVORGANGS

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




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

## 8. FAVORITES (FAVORITEN)

Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 20 Favoriten-Funktionen gespeichert werden. Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das

Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 20 in der Favoritenliste zu speichern.



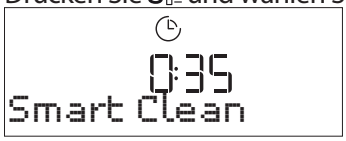

Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie ✓. Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen ⏮.
Nachdem ✓ gedrückt wurde, drücken Sie + oder — zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie ✓ zur Bestätigung.
Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.
Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, ♡ drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.




+ oder — zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von ✓ bestätigen und anschließend ▷ zur Aktivierung drücken.

## 9. SMART CLEAN FUNKTION

Drücken Sie S und wählen Sie die “Smart Clean“-Funktion.




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

## 10. KURZZEITWECKER

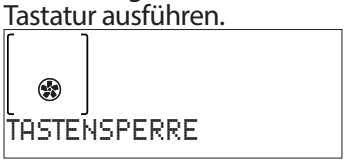
Es ist jederzeit möglich, einen Kurzzeitwecker zu starten. Drücken Sie 3 s ⏱ zur Aktivierung der Funktion: Das Symbol ⏱ blinkt auf dem Display.




+ oder — zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend ✓ zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat. Es ist auch während eine Garfunktion läuft möglich, einen Kurzzeitwecker zu aktivieren.
Während eine Garfunktion läuft setzt der Timer das Rückzählen eigenständig fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.
Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das ⏱ Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Um den Wert des Kurzzeitweckers zu ändern, halten Sie das KURZZEITWECKER-Symbol ◔ 3 Sekunden lang gedrückt und verwenden Sie + oder —, um seinen Wert zu ändern.
Bitte beachten: Wenn der Wert “- -:- -“ eingestellt wird, wird der Kurzzeitwecker deaktiviert.

## 11. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste ⏮ mindestens drei Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



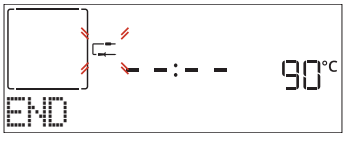

Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste ⏻ ausgeschaltet werden.

## 12. VERWENDUNG DES KERNTEMPERATURFÜHLERS

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur des Lebensmittels während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass es die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde. obald der Kerntemperaturfühler einsteckt wurde, wird ein akustisches Signal aktiviert und „Fühler angeschl.“ erscheint auf dem Display.

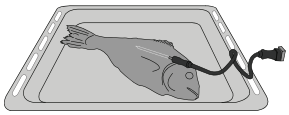


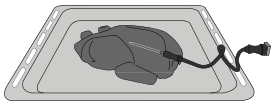

Wählen Sie die gewünschte Funktion aus denen, die kompatibel sind (Ober- & Unterhitze, Heißluft, Umluft, Grill + Heißluft, ECO Heißluft, Maxi Garen, Dynamic Funktionen): Wenn das Kerntemperaturfühlersymbol auf dem Display blinkt, können Sie die Zieltemperatur des Fühlers bearbeiten. Drücken Sie + oder — zur Einstellung und ✓, um die folgenden Garparameter einzustellen.
Da das Garende so programmiert ist, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, kann die Garzeit oder eine spezifische Zeit für das Garende nicht eingestellt werden.
Das Licht bleibt eingeschaltet, bis der Kerntemperaturfühler entnommen wird.
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, wenn der Temperaturfühler die erforderliche Temperatur erreicht hat.




Bitte beachten: Um die Temperatureinstellungen zu ändern, drücken Sie **°C/W** (es kann mehrmals gedrückt werden, um zwischen den verschiedenen Einstellungen zu wechseln).
Ein akustisches Signal ertönt und eine Meldung weist darauf hin, wenn der Kerntemperaturfühler nicht mit der durchgeführten Tätigkeit kompatibel ist. In diesem Fall, den Kerntemperaturfühler entfernen.

Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt wird.
Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.





FLEISCH: 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 Kerntemperaturfühler zum Garen mit Dynamic Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.

**ACHTUNG!**

Beachten Sie diese Hinweise bei der Verwendung der Mikrowelle.

- Wenn Metall mit der Garraumwand in Berührung kommt, entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das Innenglas der Tür zerstören können.
- Metallteile, z. B. Teelöffel in Gläsern, müssen einen Abstand von mindestens 2 cm zu den Wänden des Garraums und zur Innenseite der Tür einhalten. Zubehör, das direkt übereinander gestellt wird, erzeugt Funken.
- Kombinieren Sie den Grill nicht mit der Fettpfanne.
- Setzen Sie das Zubehör nur in der entsprechenden Höhe ein.
- Es könnten sich Funken bilden und den Garraum beschädigen.
- Das Gerät wird durch Funkenbildung beschädigt.
- Verwenden Sie keine Aluminiumschalen im Gerät. Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zu einer Überlastung.
- Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, ohne vorher die Speisen hineinzustellen. Die einzige zulässige Ausnahme ist ein kurzer Test für Geschirr.

# HILFREICHE TIPPS

### TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

Mikrowellen durchdringen die Speise nur bis zu einer gewissen Tiefe, daher müssen bei einem gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen, diese soweit wie möglicher voneinander verteilt werden, um die maximale Oberfläche den Mikrowellen auszusetzen.
Kleinere Stücke garen schneller durch als dicke: Schneiden Sie die Stücke in gleichmäßige Teile, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.
Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn das Mikrowellengerät fertig mit dem Garen ist. Deshalb immer Standzeit einplanen, um das Garen abzuschließen.
Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden.
Kunststofffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

### FLÜSSIGKEITEN

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

### TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL

Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Auftauen direkt auf dem Rost. Falls nötig, kann ein leichter, mikrowellengeeigneter Kunststoffbehälter verwendet werden.
Gekochte Speisen, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauvorgangs bisweilen umgerührt werden. Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen: die getrennten Portionen werden schneller abtauen.

### BABYNAHRUNG

Babynahrung in Behältern oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.
Sicherstellen, dass der Behälterdeckel bzw. der Flaschensauger vor dem Erwärmen entfernt werden.

### KUCHEN UND BROT

Für Kuchen und Brot wird die Verwendung der „Ober- & Unterhitze"-Funktion empfohlen, während für Kuchen mit flüssigen Füllungen die „Umluft"-Funktion empfohlen wird.
Alternativ zur Verkürzung der Garzeiten, „Ober- & Unterhitze + MW" auswählen, dabei muss die Mikrowelle auf eine Leistungsstufe von 160 W eingestellt sein, damit die Produkte weich und aromatisch bleiben.
Für die „Ober- & Unterhitze"- und „Umluft"-Funktionen, Kuchenformen aus dunklem Metall verwenden und diese auf den mitgelieferten Rost stellen.

### FLEISCH UND FISCH

Um eine perfekte Bräunung der Oberfläche in kürzester Zeit zu erhalten und dabei das Fleisch oder den Fisch innen weich und saftig zu lassen, wird die Verwendung der Funktionen durch Kombination von Umluftheizung und Mikrowellengaren empfohlen.
Um optimale Garergebnisse zu erhalten, die Mikrowellenleistung auf 160W einstellen.

# REINIGUNG UND PFLEGE

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

**Keine Dampfreiniger verwenden.**
**Schutzhandschuhe tragen.**

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

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

## AUßENFLÄCHEN

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

## INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.Aktivieren Sie die „Smart Clean"-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.

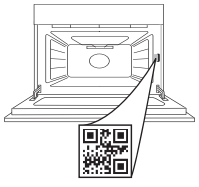
Vermeiden Sie bei der Reinigung, Gewalt an den Halterungen der Leitergestelle anzuwenden oder diese zu drehen.

# LÖSEN VON PROBLEMEN

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| Der Ofen funktioniert nicht. | Stromausfall.<br><br>Trennung von der Stromversorgung. | Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.<br>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 an. | Softwarefehler. | Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. |
| Der Ofen heizt nicht auf. | Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf.<br><br>DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display. | Rufen Sie „DEMO“ aus „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“. |
| Erzeugung von Funken im Innenraum bei Mikrowellenfunktionen. | Metallelemente in Kontakt mit den Wänden des Garraums. | Vergewissern Sie sich, dass der Rost korrekt in den Garraum eingesetzt ist, und Drehungen vermieden werden, die zu Berührungspunkten oder Beinahe-Berührungen mit den Garraumwänden führen könnten. |
| | | Vermeiden Sie mit Mikrowellenfunktionen die Verwendung von Backblechen oder Aluminiumbehältern. |
| | Nutzung der Mikrowellenfunktionen bei leerem Garraum oder mit minimaler Befüllung. | Erhöhen Sie die Lebensmittelmenge im Garraum. |
| Während der Funktion Steam + Air können Zisch- oder Blubbergeräusche auftreten | Dies ist normal und gehört zur ordnungsgemäßen Funktion des Geräts. | Das Gerät arbeitet einwandfrei. |
| "Kalkablagerungen oder Wasserreste sind am Boden des Garraums sichtbar.<br><br>Wasser tropft aus dem unteren Bereich in den Garraum." | Dies kann auftreten, wenn der empfohlene Trocknungszyklus nach der Verwendung der Funktion Steam + Air nicht durchgeführt wurde. | "Reinigen Sie den Garraum mit einem Entkalkungsmittel und/oder entfernen Sie angesammeltes Wasser. Führen Sie anschließend einen Trocknungszyklus durch.<br><br>Besteht das Problem weiterhin, führen Sie einen zusätzlichen Trocknungszyklus durch." |

**Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:**

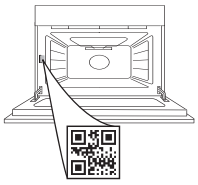
- über den QR-Code an Ihrem Gerät
- auf unserer Internetseite **docs.bauknecht.eu**
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



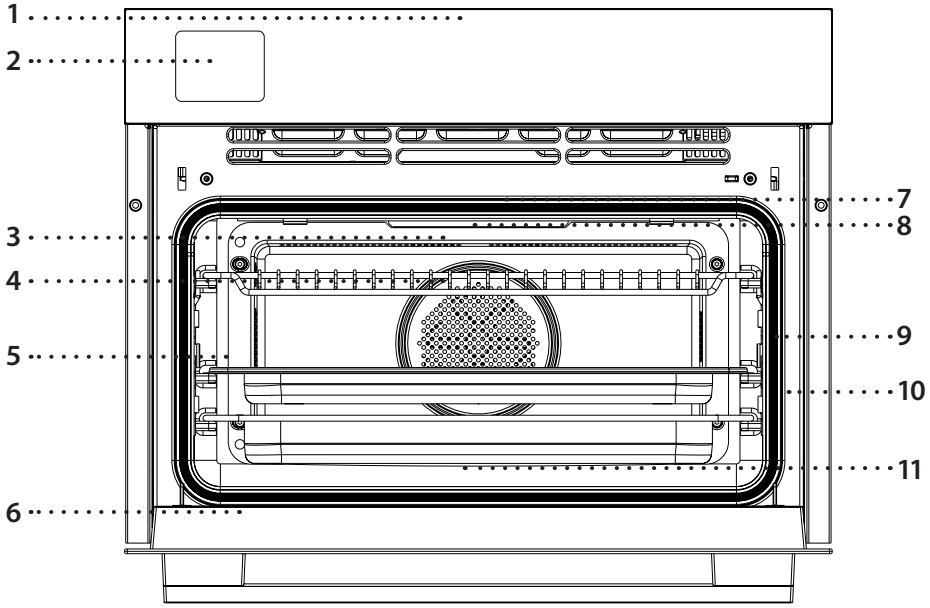
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT**
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.register10.eu**

**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**

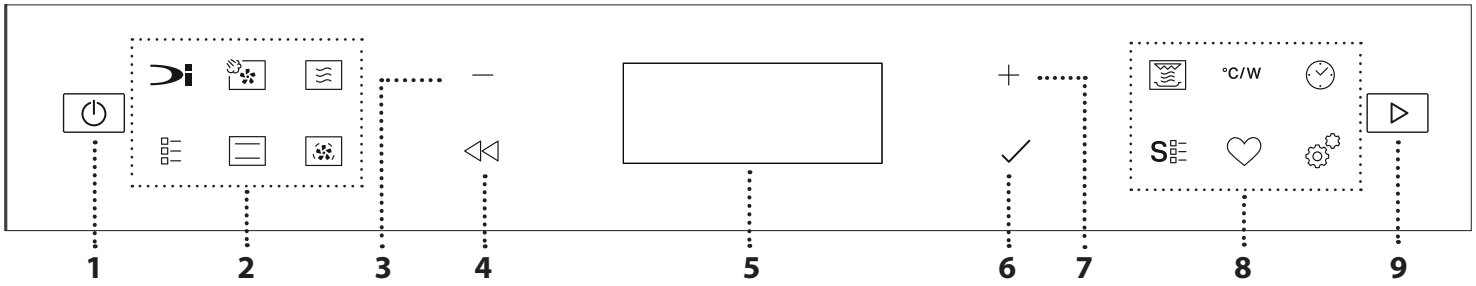


# DESCRIPTION DU PRODUIT




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, et pour interrompre une fonction.

### 2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS
Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

### 3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS
Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

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

### 5. ÉCRAN

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

### 7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS
Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

### 8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS
Pour accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

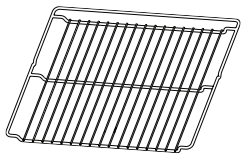
### 9. DÉMARRER
Pour lancer une fonction en utilisant des réglages par défaut ou spécifiques.

# ACCESSOIRES

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

**Laissez un espace d'au moins 30 mm entre le dessus du contenant utilisé et les parois du compartiment de cuisson pour permettre à la vapeur de circuler efficacement.**

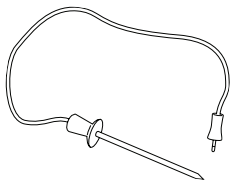
**Les accessoires peuvent monter en température pendant le fonctionnement du micro-ondes. Il est recommandé d'utiliser des protections pour manipuler les accessoires en fin de cycle.**



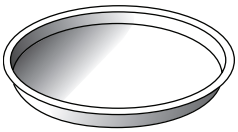
**GRILLE MÉTALLIQUE**
La grille métallique est adaptée à tous les modes de cuisson, y compris la cuisson au micro-ondes. Lors de l'utilisation de micro-ondes, placez toujours la grille métallique au niveau 1 (le plus bas) en positionnant la grille métallique à 3 cm en saillie vers la porte. Vous pouvez placer la nourriture directement sur la grille métallique ou l'utiliser comme support pour les lèchefrites et plats ou autres ustensiles allant au four, résistant à la chaleur et aux micro-ondes.



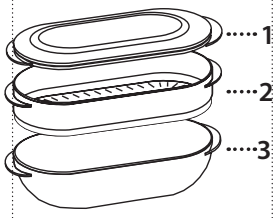
**LÈCHEFRITE**
La plaque de cuisson n'est pas adaptée à la cuisson avec les fonctions Micro-ondes et Crisp. Sur la plaque de cuisson, vous pouvez placer des aliments soit dans un récipient supplémentaire, soit directement sans récipient. Cet accessoire peut être utilisé pour toutes les fonctions de cuisson traditionnelles. Vous pouvez l'utiliser pour recueillir les jus de cuisson en le plaçant sous l'étagère en fil métallique. Pour obtenir un brunissement uniforme, la plaque de cuisson doit être positionnée sur l'étagère selon le butoir en relief.



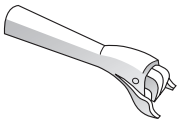
**SONDE AUTOPORTANTE**
Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson.
Grâce à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson.



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




**CUIT-VAPEUR***
(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)
Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du cuit-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.
Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuit-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire.
Pour de meilleurs résultats, couvrez le cuit-vapeur avec le couvercle (1) fourni.
Placez toujours le cuit-vapeur sur la grille métallique au niveau 1 et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson appropriées ou avec les fonctions du micro-ondes.



**POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP**
Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.
*Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

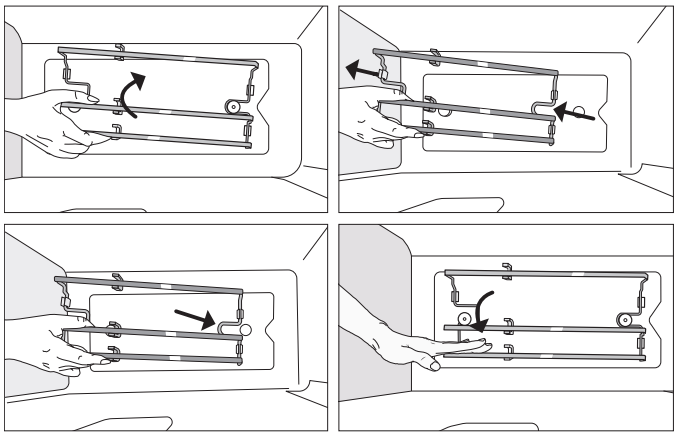
Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la lèchefrite, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides

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

**DÉPOSE ET REPOSE DES SUPPORTS DE GRILLE**
Les deux côtés de la cavité du four sont pourvus d'une grille en forme d'échelle, ancrée sur deux supports en forme de bouton. Les grilles en forme d'échelle sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

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

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



# FONCTIONS

## FONCTIONS DYNAMIQUES

Avec les Fonctions Dynamiques, il suffit de sélectionner le type et le poids ou la quantité des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four calcule automatiquement les réglages optimaux et continue à les modifier au fur et à mesure que la cuisson progresse.
Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondante.
En raison de la variabilité des aliments, la durée de cuisson est fixée sur une note moyenne. Nous recommandons toujours de vérifier la cuisson interne des aliments et, le cas échéant, de prolonger le temps de cuisson pour obtenir une cuisson adéquate.

### DYNAMIC DEFROST

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

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

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

### DYNAMIC REHEAT

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

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

### DYNAMIC MW STEAM

Pour cuire les aliments à la vapeur, utilisez le cuit-vapeur fourni. La phase de préparation génère automatiquement de la vapeur, amenant à ébullition l'eau versée au fond du cuit-vapeur. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type et de la quantité d'aliments.
Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez toujours avec le couvercle et placez le cuit-vapeur directement sur la grille métallique au niveau 1. n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

| Aliments | Recommandations |
|---|---|
| Poitrine de volaille à la vapeur | Fonction adaptée à la cuisson des tranches de poitrine de volaille. Évitez de faire se chevaucher excessivement les différentes tranches. Quantités recommandées entre 100 et 500 g |
| Filets de poisson à la vapeur | Fonction adaptée à la cuisson de poisson en tranches ou de filets de poisson. Évitez de faire se chevaucher les différentes tranches. Quantités recommandées entre 100 et 500 g. |
| Légumes racines cuits à la vapeur | Fonction adaptée à la cuisson de légumes racines ou de légumes durs coupés en dés. Quantités recommandées entre 100 et 800 g. |
| Légumes à la vapeur [surgelés] | Fonction adaptée à la cuisson de tous les légumes surgelés coupés en morceaux. Quantités recommandées entre 100 et 800 g. |

### DYNAMIC MELT & SOFT

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

| Aliments | Poids/portions/ morceaux | Recommandations |
|---|---|---|
| Beurre ramolli | 100 - 500 g | Pour de meilleurs résultats, placer le beurre dans un récipient directement sur la grille métallique. |
| Chocolat fondu | 100 - 500 g | Couper le chocolat en morceaux pour obtenir de meilleurs résultats. À la fin, remuer le chocolat pour achever le processus de fusion. |
| Fromage fondu | 100 - 500 g | Couper le chocolat en morceaux pour obtenir de meilleurs résultats. À la fin, remuer le fromage pour achever le processus de fusion. |

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

## TABLEAU DE CUISSON DYNAMIQUE

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

| Catégorie | Aliments | Poids/portions/ morceaux | Recommandations | Accessoire |
|---|---|---|---|---|
| PÂTES ET CÉRÉALES | Bouillon de pâtes | 1 - 3 portions | Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Ajoutez de l'eau salée et les pâtes dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de pâtes pour chaque portion. Utilisez 400 g d'eau pour chaque portion de pâtes. | 1 |
| | Riz | 1 à 4 portions | Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Ajoutez l'eau et le riz dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de riz pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion de riz. | 1 |
| 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 |
| | 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 |
| | Poitrine de volaille à la vapeur | - | Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur . Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson. | 1 |
| POISSON | Poisson entier rôti | - | Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Introduisez la sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse du poisson. | 1 |
| | Filets de poisson à la vapeur | - | Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur . Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson. | 1 |
| | Fish and Chips (surgelés) | 1-3 portions | Répartissez uniformément dans le plat Crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre. Considérez environ 100 g de poisson et 100 g de frites pour chaque portion. | 1 |
| | Bâtonnets de poisson (surgelés) | 200 - 600 g | Répartissez uniformément sur le plat crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson. | 1 |
| LÉGUMES | Légumes racines cuits à la vapeur | - | Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson. | 1 |
| | Légumes à la vapeur [surgelés] | - | Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson. | 1 |
| | Pommes de terre frites (surgelées) | 200 - 600 g | Répartissez uniformément sur le plat crisp. | 1 |
| BOULANGERIE SALÉE | Pain de mie | 400 g - 1,0 kg | Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four. | 2 |
| | Pizza | 400 g - 1,2 kg | Préparez la pâte à pizza selon votre recette préférée. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans une lèchefrite légèrement huilée. Ajoutez la garniture que vous souhaitez. | 2 |
| | Pizza [surgelée] | 250 - 700 g | Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. | 1 |
| OEUFS & EN CAS | Pop-corn | - | Placez toujours le sac directement sur la grille métallique. Placez un seul sachet à la fois dans le micro-ondes. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson. | 1 |
| | Nuggets de poulet (surgelés) | 200 - 700 g | Répartissez uniformément sur le plat crisp. | 1 |

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

## VAPEUR + CHALEUR PULSEE

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de l'air pulsé, cette fonction permet de cuire les aliments de manière agréablement croustillante et dorée à l'extérieur, tout en restant tendres et juteux à l'intérieur. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de sélectionner un niveau de vapeur ÉLEVÉ pour la cuisson du poisson et des légumes, MOYEN pour la viande et FAIBLE pour le pain et les desserts.
Accessoires recommandés : plaque de cuisson / grille métallique

**TABLEAU DE CUISSON À LA VAPEUR**

| RECETTE | NIVEAU DE VAPEUR | PRÉCHAUFFAGE | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (MIN) | ACCESSOIRES |
|---|---|---|---|---|---|
| Sablés / Cookies | NIVEAU 1 | oui | 140-150 | 35-50 | 2 |
| Petits gâteaux / Muffins | NIVEAU 1 | oui | 150-160 | 30-40 | 2 |
| Gâteaux levés | NIVEAU 1 | oui | 160-170 | 45-60 | 2 |
| Gâteaux de type génoise cakes | NIVEAU 1 | oui | 150-160 | 35-45 | 2 |
| Focaccia | NIVEAU 1 | oui | 190-200 | 40-50 | 2 |
| Pain de mie | NIVEAU 1 | oui | 180-190 | 25-35 | 2 |
| Petits pains | NIVEAU 1 | oui | 220-230 | 25-25 | 2 |
| Baguette | NIVEAU 1 | oui | 220-230 | 25-35 | 2 |
| Gros pain 0,8–1 kg | NIVEAU 1 | oui | 200-210 | 40-50 | 2 |
| Veau / Bœuf / Porc 1 kg | NIVEAU 2 | oui | 200-210 | 60-80 | 2 |
| Veau / Bœuf / Porc (en morceaux) | NIVEAU 2 | oui | 180-200 | 50-70 | 2 |
| Rôti de bœuf saignant 1 kg | NIVEAU 2 | oui | 200-210 | 45-55 | 2 |
| Rôti de bœuf saignant 2 kg | NIVEAU 2 | oui | 190-200 | 60-80 | 2 |
| Gigot d'agneau | NIVEAU 2 | oui | 190-200 | 60-80 | 2 |
| Jarrets de porc braisés | NIVEAU 2 | oui | 160-180 | 80-100 | 2 |
| Poulet / Pintade / Canard 1–1,5 kg | NIVEAU 2 | oui | 210-220 | 65-75 | 2 |
| Poulet / Pintade / Canard (en morceaux) | NIVEAU 2 | oui | 200-210 | 60-70 | 2 |
| Filet de poisson | NIVEAU 3 | oui | 180-190 | 15-20 | 2 |
| Pommes de terre rôties | NIVEAU 3 | oui | 180-190 | 60-70 | 2 |
| Carottes rôties | NIVEAU 3 | oui | 170-180 | 50-70 | 2 |
| Brocoli | NIVEAU 3 | oui | 170-180 | 30-40 | 2 |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines) | NIVEAU 3 | oui | 180-190 | 30-40 | 2 |

À la fin du processus de cuisson à la vapeur, lancez un cycle d'air pulsé à 250 °C pendant au moins 20 minutes avec la cavité vide afin de sécher correctement le système de vapeur.

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

## MICRO-ONDES

N'utilisez la fonction micro-ondes qu'avec des aliments ou des boissons à l'intérieur afin de préserver le bon fonctionnement du produit.
Accessoires nécessaires : grille métallique, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

| PUISSANCE (W) | RECOMMANDÉ POUR |
|---|---|
| 1000 | Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure. |
| 750 | Cuisson de légumes. |
| 600 | Cuisson de la viande, du poisson et des plats qui ne peuvent pas être remués. |
| 500 | Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites. |
| 350 | Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat. |
| 160 | Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage. |
| 90 | Ramollir la crème glacée. |

| ACTION | ALIMENTS | PUISSANCE (W) | DURÉE (min) |
|---|---|---|---|
| Réchauffer | 2 tasses | 1000 | 1 - 2 |
| Cuisson | Génoise | 600 | 9 - 10 |
| Cuisson | Crème anglaise | 750 | 10 - 12 |
| Cuisson | Pain de viande | 500 | 18 - 20 |

## MENU AUTRES FONCTIONS

### FONCTIONS TRADITIONNELLES

#### PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ».
Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite

#### GRIL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.
Accessoires recommandés : grille
Recommended cooking setup: single layer at level 3

| 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
Recommended cooking setup: single layer at level 2

#### 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

Recommended cooking setup: single layer at level 2

### FONCTIONS COMBI MO

#### GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions du micro-ondes et gril.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

#### TURBO GRIL + MO

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments, combinez les fonctions micro-ondes, gril et chaleur pulsée.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

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

*Tourner les aliments à mi-cuisson

#### CONVECTION NATURELLE + MICRO-ONDES

Pour préparer des plats plus rapidement en combinant le four à convection naturelle et le micro-ondes.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

#### CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES

Pour la cuisson de tout type de plat sur un seul niveau en combinant la circulation d'air chaud et le micro-ondes.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

#### CONVECTION FORCÉE + MICRO-ONDES

Pour cuire rapidement tous les aliments avec une garniture liquide, en combinant les fonctions micro-ondes, convection naturelle et chaleur pulsée.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

#### 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.
Recommended cooking setup: single layer at level 2

| ALIMENTS | TEMPÉRATURE. (°C) | DURÉE (min) |
|---|---|---|
| Cupcake / Smallcake | 155 - 165 | 20 - 35 |
| Biscuits | 145 - 160 | 15 - 30 |

#### 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.
Recommended cooking setup: double layer at level 2 and 3, single layer at level 2. It is suggested to use both baking trays from this current technical model.

| ALIMENTS | TEMPÉRATURE. (°C) | DURÉE (min) |
|---|---|---|
| Cupcake / Petit gâteau – Une seule grille | 150-160 | 35-45 |

| ALIMENTS | TEMPÉRATURE. (°C) | DURÉE (min) |
|---|---|---|
| Cupcake / Petit gâteau – Double grille | 145-155 | 40-55 |
| Cookies – Double grille | 140-150 | 35-60 |

## MENU CRISP

### CRISP

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée uniquement avec le plat Crisp spécial.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.

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

*Tourner les aliments à mi-cuisson

**CRISP FRY : Produits frais et produits surgelés**
La fonction saine et exclusive combine la qualité de la fonction Crisp aux propriétés de la circulation d'air chaud. Cela permet d'atteindre des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction considérable de l'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel, en supprimant même la nécessité d'utiliser de l'huile dans certaines recettes.
Pour obtenir les meilleurs résultats avec les aliments frais, brossez ou assaisonnez avec une petite quantité d'huile. Cuire les aliments surgelés directement sans ajout d'huile.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.

## FONCTIONS SPÉCIALES

### MAINTIEN AU CHAUD

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

### LEVAGE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.
Accessoires nécessaires : grille métallique et récipient résistant à la chaleur.

### YAOURT

Pour faire du yaourt.
Accessoires nécessaires : grille métallique et récipient résistant à la chaleur.

### 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.

### DÉSHYDRATATION

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

### PROGRAMME ECO

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le programme ECO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.
Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite.

### COOK 3

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

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

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

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

**MENU 1 COOK 3**
Ce cycle est destiné à la cuisson d'un repas complet à base de viande et d'un dessert. Le four doit être préchauffé.
Exemple de repas complet Préparez une tarte aux fruits selon vos préférences dans un moule rond à placer sur la grille métallique au niveau 3. Préparer des lasagnes selon vos préférences (1,5 -2 kg) dans un plat à placer sur la grille métallique au niveau deux. Préparer 6 à -10 pilons de poulet avec des pommes de terre en dés (500 à -800 g) directement dans la lèchefrite à placer au niveau 1. Après le préchauffage, faites cuire tous les plats en même temps. Après 50-60 minutes, sortez la tarte, après 60-70 minutes, sortez les lasagnes, après 80-90 minutes, sortez le poulet aux pommes de terre.

**MENU 2 COOK 3**
Ce cycle est destiné à la cuisson d'un repas complet à base de poisson ou végétarien et d'un dessert. Le four doit être préchauffé. Exemple de repas complet
Préparez une tarte aux fruits selon vos préférences dans un moule rond à placer sur la grille métallique au niveau 3. Préparer des lasagnes au pesto ou des cannelloni selon vos préférences (1,5 -2 kg) dans un plat métallique ou en pyrex à placer sur la grille métallique au niveau deux. Préparer des filets de poisson en papillote (700 -900 g) avec des légumes en tranches (600 -900 g) directement dans la lèchefrite à placer au niveau 1. Après le préchauffage, faire cuire tous les plats en même temps. Après 45-55 minutes sortez la tarte, après 55-65 minutes sortez les lasagnes, après 60-70 minutes sortez le poisson et les légumes.

### TEMPS DE CUISSON / HEURE DE FIN / MINUTERIE

Appuyez une fois sur cette touche lors de la programmation d'une fonction ou lorsque la fonction est active pour régler le temps de cuisson, appuyez à nouveau sur cette touche pour régler l'heure de fin. Maintenez cette touche enfoncée pour régler le minuteur (elle n'active aucune fonction de cuisson).

### FAVORIS

Pour récupérer la liste de 20 fonctions favorites.

### RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.
Lorsque le mode " ÉCO " est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après

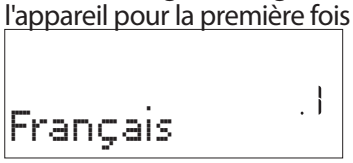
1 minute. Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à « DÉMO »" à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».

En sélectionnant " RÉINITIALISER ", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

# PREMIÈRE UTILISATION

### 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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




Appuyez sur + ou — pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.
Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.
Veuillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE " dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur ⚙ .

### 2. RÉGLER L'HEURE

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

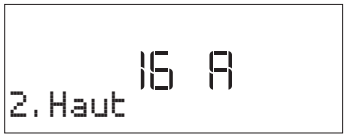



Appuyez sur + ou — pour régler l'heure et appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.
Appuyez sur + ou — pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.
Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez " HORLOGE " dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur ⚙ .

### 3. RÉGLAGE DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A). Appuyez sur ⚙ pour accéder au menu « SETTINGS » (Paramètres), puis sélectionnez « POWER » (Puissance) et choisissez le réglage de puissance souhaité.




### 4. CHAUFFER LE FOUR

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

### 5. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

Afin de permettre au four de fonctionner efficacement et de garantir qu'il invite régulièrement l'utilisateur à effectuer le cycle de Détartrage lorsque cela est nécessaire, il est important de régler le niveau de dureté de l'eau. Pour le régler, allumez le four en appuyant sur ⏻ , appuyez sur ⚙ et utilisez les boutons de navigation + et — pour sélectionner « WATER HARDNESS » (DURETÉ DE L'EAU).
Appuyez sur ✓ pour confirmer.
Utilisez les boutons de navigation + et — pour sélectionner le niveau correct pour l'eau de votre région, sur la base du tableau suivant :

TABLEAU DE NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

| Niveau | | °dH allemand français | °fH Degrés français | °Clark English français |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Très douce | 0-6 | 0-10 | 0-7 |
| 2 | Douce | 7-11 | 11-20 | 8-14 |
| 3 | Moyenne | 12-16 | 21-29 | 15-20 |
| 4 | Dure | 13-34 | 30-60 | 21-42 |
| 5 | Très dure | 35-50 | 61-90 | 43-62 |

Confirmer avec la touche ✓ .
Pour le niveau de dureté de l'eau, le niveau « Dure » est préréglé.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

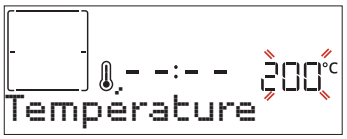
### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur ⏻ pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal. Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu. Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur + ou — pour sélectionner la fonction désirée, puis appuyez sur ✓ pour confirmer (si vous n'appuyez pas, la fonction sera confirmée automatiquement après quelques secondes).
Veuillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

### 2. RÉGLER UNE FONCTION

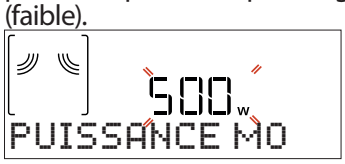
Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur ⏮ , vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

**TEMPÉRATURE / PUISSANCE**



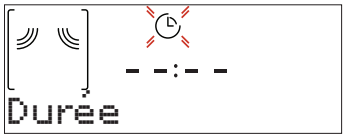

Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou — pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et

continuez avec les réglages qui suivent (si possible).
La puissance du micro-ondes ou le niveau du grill peuvent être réglés de la même façon. Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (faible).




Lorsqu'elle est combinée à d'autres fonctions, la puissance maximale sélectionnable des micro-ondes est réduite à 350 W ou 500 W selon la fonction.

DURÉE




Lorsque l'icône ◷ clignote sur l'écran, appuyez sur + ou — pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur ✓ pour confirmer.
Veuillez noter : Une fois que la fonction a été activée, la température peut être modifiée en utilisant + ou —.
Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur ◷ : appuyez sur + ou — pour le modifier, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.
Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur ✓ ou ▷ pour confirmer et démarrer la fonction.
En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

### DÉPART DIFFÉRÉ

Dans les fonctions qui n'activent pas le micro-ondes comme « Convection naturelle » ou « Chaleur pulsée », une fois que vous avez réglé une durée de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant son heure de fin. Dans les fonctions micro-ondes, l'heure de fin est égale à la durée. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône ◷ clignote.

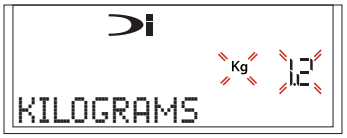



Si vous n'avez pas l'intention de différer le cycle, appuyez sur ✓ lorsque NO DELAY s'affiche à l'écran : la fonction démarrera. Sinon, appuyez sur les touches + ou — pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le cycle se termine, puis appuyez sur ✓ pour activer la fonction.
Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.
Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur + ou — pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur ⏮ pour changer d'autres réglages. En appuyant sur ◷, afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

## 3. FONCTIONS DYNAMIQUES

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.
Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

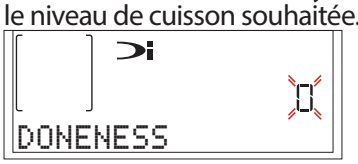
### POIDS / PORTIONS / LOT / MORCEAUX




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

### DEGRÉ DE CUISSON

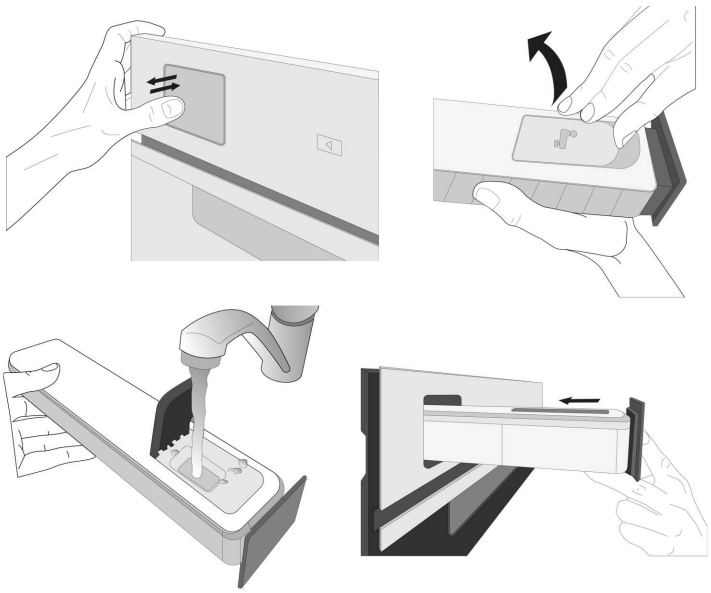
Dans certaines fonctions Dynamiques, il est possible de régler le niveau de cuisson souhaitée.




Quand cela vous est demandé, appuyez sur + ou — pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur ✓ ou ▷ pour confirmer et démarrer la fonction.

### CUISSON VAPEUR

En choisissant « Vapeur + Chaleur pulsée » dans les Fonctions Manuelles ou l'une des recettes spécifiques Dynamiques, il est possible de cuire toute sorte d'aliments grâce à l'utilisation de la vapeur. La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments par rapport au simple air chaud typique des Fonctions de Convection naturelle : cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes. Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée.
Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, il sera nécessaire de remplir d'eau le réservoir à eau situé à l'intérieur du four en utilisant le réservoir d'eau amovible sur le panneau de commandes. Lorsque l'écran affiche les indications « ADD WATER » (Ajouter de l'eau), extraire le tiroir, ouvrir le couvercle du tiroir et le remplir d'eau jusqu'au niveau demandé sur l'écran. Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé. Après l'insertion du tiroir, appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le cycle de cuisson. Le tiroir doit toujours rester fermé, sauf pour le remplissage d'eau.
Veuillez noter: Les indications de niveau sont visibles sur le côté du tiroir d'eau.



Après le premier remplissage, en cas de cycles de cuisson plus longs, une fois que l'eau se sera épuisée, il pourrait être nécessaire d'en ajouter à nouveau, afin de terminer le cycle : le four invitera à le faire en cas de besoin.
Évitez de remplir le tiroir lorsque le four est éteint, ou jusqu'à ce que cela soit demandé à l'écran. Il est conseillé de vider le tiroir après le cycle de cuisson à la vapeur.

## 4. ACTIVER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur ▷ pour activer la fonction.
Pendant la phase de retard, appuyez sur ▷ pour sauter cette phase et démarrer la fonction immédiatement.
Veuillez noter : À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur ⏻ .
Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Sélectionnez une autre fonction ou attendez la fin du refroidissement.

### JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur ▷ pour lancer la cuisson avec la fonction micro-ondes à puissance maximale (1000 W) pendant 30 secondes.
Chaque nouvelle pression sur le bouton Start ▷ augmentera le temps de 30s (par exemple, pour démarrer un cycle de MW de 1m30s, il suffira d'appuyer 3 fois sur le bouton Start ▷ ).

## 5. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.
La température actuellement atteinte par l'appareil est affichée sur l'écran.




Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés.
À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur ✓ ou ▷ .

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

## 6. PAUSE DE CUISSON / AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

### PAUSE

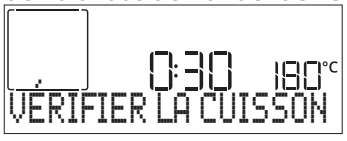
En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.
Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur ▷ .
Veuillez noter: Pendant les fonctions « Dynamiques », ouvrez la porte uniquement lorsque vous y êtes invités.

### AJOUTER, RETOURNER OU REMUER LES ALIMENTS

Certaines recettes de Dynamic Cook nécessiteront que des aliments soient ajoutés après la phase de préchauffage ou que des ingrédients soient ajoutés pour compléter la cuisson. De la même façon, il y aura des messages vous invitant à tourner ou à remuer les aliments pendant la cuisson.




Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.
Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur ▷ pour poursuivre la cuisson.
Veuillez noter : Lorsqu'il est nécessaire de tourner les aliments, après 2 minutes, même si aucune action n'est effectuée, le four reprendra la cuisson. La phase « AJOUTER ALIMENTS » dure 2 minutes : si aucune action n'est entreprise, la fonction sera terminée.
De la même façon, à l'approche de la fin de la cuisson, le four devrait vous demander de vérifier les aliments.




Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ▷ ou ✓ pour poursuivre la cuisson.
Veuillez noter: Appuyez sur ▷ ou ✓ pour sauter cette action. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

## 7. FIN DE CUISSON

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




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

## 8. FAVORIS

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 20 fonctions favorites.
Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera

d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 20 dans votre liste de fonctions préférées.




Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur ✓ autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur ⏮. Une fois que ✓ a été enfoncé, appuyez sur + ou — pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

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

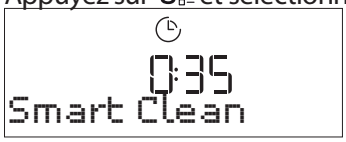
Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur ♡ : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.




Appuyez sur + ou — pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur ✓, puis appuyez sur ▷ pour activer.

## 9. FONCTION SMART CLEAN

Appuyez sur S et sélectionnez la fonction « Smart Clean ».




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

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

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

## 10. MINUTEUR

Il est possible de démarrer un minuteur à tout moment... Pour activer cette fonction, appuyez sur ⏱ pendant 3 s : L'icône ⏱ clignotera sur l'écran.




Appuyez sur + ou — pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur ✓ pour activer la minuterie.

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

Il est possible d'activer un minuteur même lorsqu'une fonction de cuisson est en cours.

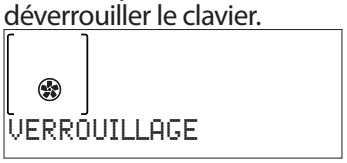
Lorsqu'une fonction de cuisson est en cours, la minuterie va continuer le compte à rebours sans interférer avec la fonction en question.

Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône ⏱ sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour modifier la valeur du minuteur, maintenez appuyée l'icône MINUTE MINDER ◔ pendant 3s et utilisez + ou — pour modifier sa valeur.

Veuillez noter : si la valeur « - -:- - » est réglée, le minuteur est désactivé.

## 11. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur ⏮ t maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.




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

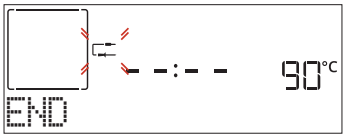
## 12. UTILISATION DE LA SONDE

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte.

Une fois que vous avez inséré la sonde, un signal sonore est activé et le message « Sonde branchée » apparaît à l'écran.



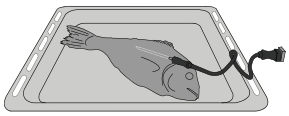

Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin parmi celles qui sont compatibles (fonctions Convection naturelle, Chaleur pulsée, Chaleur Tournante, Turbo Grill, Éco chaleur pulsée, Cuisson Grosses Pièces, Fonctions dynamiques) : Lorsque l'icône de la sonde clignote sur l'écran, il est possible de modifier la température cible de la sonde. Appuyez sur + ou — pour la régler et appuyez sur ✓ pour régler les paramètres de cuisson suivants. Alors que la cuisson est programmée pour se terminer une fois que la température requise a été atteinte, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson ou de régler une heure de fin de cuisson spécifique. La lumière restera allumée jusqu'à ce que la sonde soit enlevée. Un signal sonore retentira et l'écran indiquera quand la sonde a atteint la température requise.

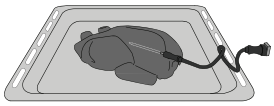



Veuillez noter : Pour modifier les réglages de température, appuyez sur **°C/W** (vous pouvez appuyer plusieurs fois sur cette touche pour passer d'un réglage à l'autre). Un signal sonore et un message vous diront si l'utilisation de la sonde n'est pas compatible avec l'action effectuée. Si tel est le cas, enlevez la sonde.

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

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





VIANDE : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.
POISSON (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.
Si vous utilisez la sonde quand vous faites la cuisine avec les fonctions Dynamiques, la cuisson s'arrêtera automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale, sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.

**ATTENTION !**

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

- Si du métal entre en contact avec les parois de la cavité, des étincelles se produisent, ce qui peut endommager l'appareil ou briser le verre intérieur de la porte.
- Les composants métalliques, par exemple les petites cuillères contenues dans des verres, doivent rester à une distance d'au moins 2 cm des parois de la cavité et de l'intérieur de la porte. Les accessoires placés directement les uns sur les autres génèrent des étincelles.
- Ne combinez pas le gril avec la lèchefrite.Insérez les accessoires uniquement à leurs niveaux respectifs.
- Des étincelles pourraient se former et endommager la cavité de cuisson.
- L'appareil est endommagé en raison de la formation d'étincelles.
- N'utilisez pas de plateaux en aluminium dans l'appareil. Le fonctionnement de l'appareil sans aliments à l'intérieur de la cavité entraîne une surcharge.
- Ne mettez jamais le micro-ondes en marche sans y avoir placé des aliments au préalable. La seule exception autorisée est un court test de vaisselle.

# CONSEILS UTILES

### CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

Les micro-ondes ne pénètrent les aliments que jusqu'à une certaine profondeur, donc lors de la cuisson de plusieurs aliments à la fois, espacez-les autant que possible pour permettre d'exposer la plus grande superficie possible aux micro-ondes.
Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros: Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de taille équivalente.
La plupart des aliments continueront de cuire après que le micro-ondes a fini de les cuire. Laissez par conséquent toujours reposer les aliments de façon à terminer la cuisson.
Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le micro-ondes.
La pellicule plastique doit être perforée avec une fourchette pour diminuer la pression et éviter une explosion causée par l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

### LIQUIDES

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

### ALIMENTS CONGELÉS

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de dégeler les aliments directement sur la grille métallique. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au micro-ondes.
Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces à base de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation. Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler : les portions séparées décongèlent plus rapidement.

### NOURRITURE POUR BÉBÉS

Lorsque vous réchauffez des aliments ou liquides dans un petit pot pour bébé ou un biberon, agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.
Assurez-vous que le couvercle du récipient ou la tétine du biberon sont enlevés avant de le réchauffer.

### GÂTEAUX ET PAIN

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

### VIANDES ET POISSONS

Pour obtenir un dorage parfait en surface tout en maintenant l'intérieur de la viande ou du poisson tendre et juteux, nous vous recommandons d'utiliser des fonctions combinant le chauffage par convection et la cuisson au micro-ondes.
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, réglez le niveau de puissance du micro-ondes à 160 W.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.**

**N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.**

**Portez des gants de protection.**

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

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

## SURFACES EXTÉRIEURES

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

## SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge. Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces intérieures.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

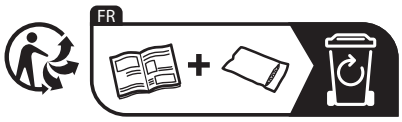
## ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

Lors du nettoyage, évitez de forcer ou de tourner les supports des porte-échelles.

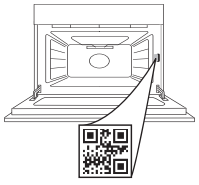
# GUIDE DE DÉPANNAGE

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Le four ne fonctionne pas. | Coupure de courant.<br><br>Débranchez de l'alimentation principale. | Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché.<br>Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. |
| Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint. | Le ventilateur fonctionne. | Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé. |
| L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro. | Erreur de logiciel. | Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. |
| Le four ne chauffe pas. | Lorsque le mode "MODE DÉMO " est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas.<br><br>MODE DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes. | Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ». |
| Sädeme teke sisekambris mikrolaineahju funktsiooni ajal. | Metalldetailid, mis puutuvad kokku sisekambri seintega. | Veenduge, et rest on sisekambrisse õigesti paigaldatud, vältides pöörlemist, mis võib põhjustada kontakti või peaaegu kontakti kambriseintega. |
| | | Vältige küpsetusplaatide või alumiiniumist mahutite kasutamist mikrolaineahju funktsioonidega. |
| | Mikrolaineahju funktsioonide kasutamine tühja sisekambri või minimaalse koormusega. | Suurendage sisekambris oleva toidu kogust. |
| Des bruits de grésillement ou de bouillonnement peuvent se produire pendant la fonction Steam + Air. | Ceci est normal et fait partie du fonctionnement correct de la fonction. | Le four fonctionne correctement. |
| Des dépôts de calcaire ou des résidus d'eau apparaissent au fond de la cavité du four.<br><br>De l'eau s'écoule dans la cavité depuis la partie inférieure. | Cela peut se produire si le cycle de séchage recommandé n'a pas été effectué après l'utilisation de la fonction Steam + Air. | Nettoyez la cavité du four avec un produit anticalcaire et/ou retirez toute eau accumulée, puis lancez un cycle de séchage.<br><br>Si le problème persiste, effectuez un cycle de séchage supplémentaire. |




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

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

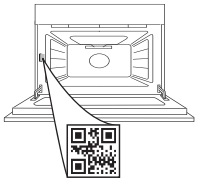


**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT**

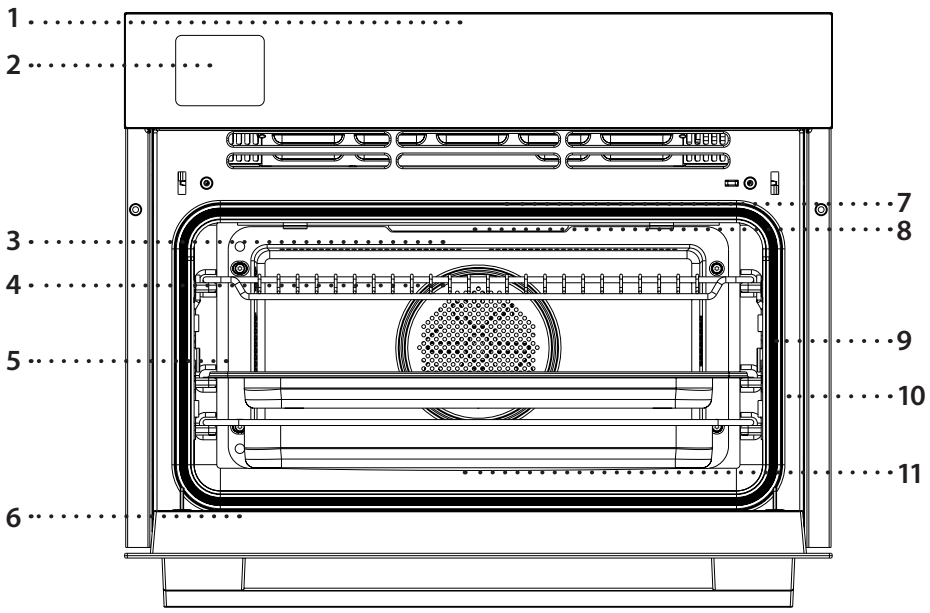
Voor verdere assistentie kunt u uw product registeren op **www.register10.eu**

**Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.**

**SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE**

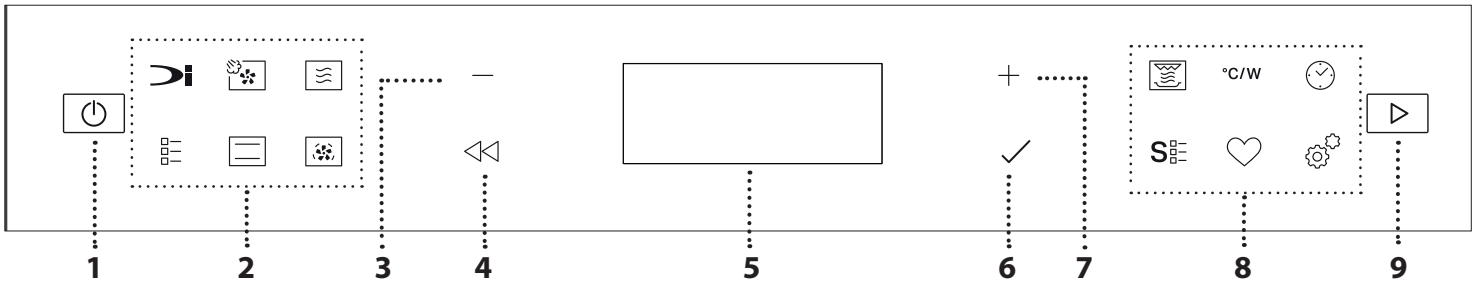


# PRODUCTBESCHRIJVING




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 zetten en om een actieve functie te stoppen.

### 2. DIRECTE TOEGANG TOT MENU / FUNCTIES
Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

### 3. NAVIGATIETOETS MIN
Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

### 4. TERUG
Om terug te gaan naar het vorige menu. Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

### 5. DISPLAY

### 6. BEVESTIG
Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

### 7. NAVIGATIETOETS PLUS
Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

### 8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, instellingen en favorieten.

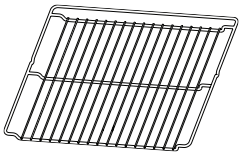
### 9. START
Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

# ACCESSOIRES

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

**Zorg ervoor dat er een ruimte van minstens 30 mm vrij is tussen de bovenkant van de schotel en de wanden van de oven, zodat de stoom voldoende kan circuleren.**

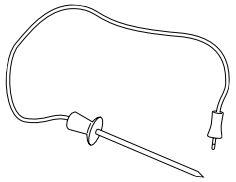
**Accessoires kunnen tijdens de magnetronfunctie warmer worden. Het wordt aanbevolen om bescherming te gebruiken voor het hanteren van accessoires aan het einde van de cyclus.**



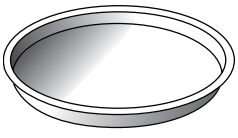
**ROOSTER**
Het rooster is geschikt voor alle bereidingsmodi, dus ook voor bereiding in de magnetron. Als u de magnetron gebruikt, plaats het rooster dan altijd op niveau 1 (het onderste niveau) en zorg ervoor dat het rooster 3 cm uitsteekt in de richting van de deur. Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en -schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen.



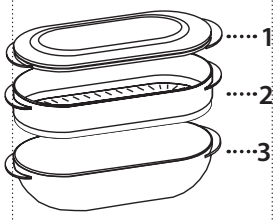
**BAKPLAAT**
De bakplaat is niet geschikt voor koken met de magnetron- en Crisp-functies. Op de bakplaat kunt u voedsel plaatsen, zowel in een extra container als direct zonder container. Dit accessoire kan worden gebruikt voor alle traditionele kookfuncties. U kunt het gebruiken om kookvocht op te vangen door het onder het draadrek te plaatsen. Om een gelijkmatige bruining te bereiken, moet de bakplaat op het rek worden geplaatst volgens de reliëfstop.



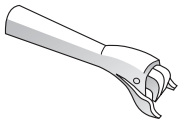
**VOEDSELSONDE**
Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.
Dankzij de stevige ondersteuning kan hij worden gebruikt voor vlees en vis.



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




**STOOMPAN***
(ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)
Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom.
Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid.
Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.
Plaats de stoompan op het rooster op niveau 1 en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfunctie.



**HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT**
Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

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

## HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen.

Schuif het rooster vervolgens zo ver mogelijk horizontaal over de roostergeleiders. Andere accessoires, zoals de bakplaat, moeten horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven

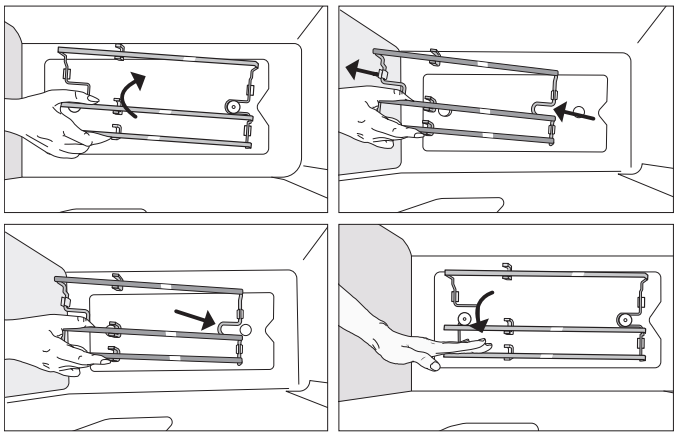
Duw de accessoires helemaal naar binnen en zorg ervoor dat ze de deur van het apparaat niet raken.

**DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN**

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

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

**2.** Om de ladderrekken te verplaatsen, schuift u het achterste deel op de achtersteun. Duw het geheel vervolgens naar beneden totdat het ladderrek in de voorste steun is geplaatst.



# FUNCTIES

## DYNAMISCHE FUNCTIES

Met de Dynamische funties hoeft u alleen maar het type en gewicht of de hoeveelheid van het voedsel te selecteren om de beste resultaten te verkrijgen. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en blijft deze wijzigen naarmate het koken vordert.
Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.
Vanwege de variatie in voedsel wordt de bereidingstijd vastgesteld op een gemiddelde waarde. We raden altijd aan om de interne gaarheid van voedsel te controleren en in dat geval de bereidingstijd te verlengen om de juiste gaarheid te bereiken.

### DYNAMIC ONTDOOIEN

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

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

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

### DYNAMIC OPWARMEN

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

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

### DYNAMISCH MAGN STOOM

Gebruik de meegeleverde stoompan om voedsel met stoom te bereiden. De voorbereidingsfase genereert automatisch stoom, door het water dat op de bodem van de stoompan is gegoten aan de kook brengen. De kooktijd kan variëren afhankelijk van het soort voedsel en de hoeveelheid.
Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Dek de stoompan altijd af met een deksel en plaats hem direct op het rooster op niveau 1.
Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

| Gerecht | Waarschuwing |
|---|---|
| Gevogelteborst stomen | Functie geschikt voor het bereiden van gesneden gevogeltefilet. Vermijd te veel overlap tussen de verschillende plakjes. Aanbevolen hoeveelheden tussen 100 en 500g |
| Visfilets stomen | Functie geschikt voor het bereiden van gesneden vis of visfilets. Vermijd te veel overlap tussen de verschillende plakjes. Aanbevolen hoeveelheden tussen 100 en 500g. |
| Wortelgroenten stomen | Functie geschikt voor het koken van blokjes wortel of harde groenten. Aanbevolen hoeveelheden tussen 100 en 800g. |
| Groenten stomen (bevroren) | Functie die geschikt is om alle diepvriesgroenten in stukjes te koken. Aanbevolen hoeveelheden tussen 100 en 800g. |

### DYNAMISCH SMELTEN EN ZACHT LATEN WORDEN

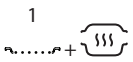
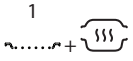
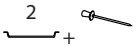
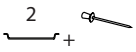
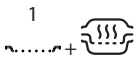
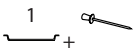
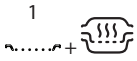
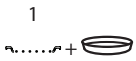
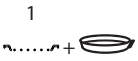
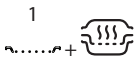
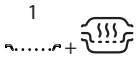
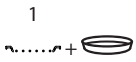
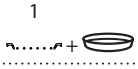
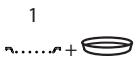
Om voedsel te smelten en zacht te laten worden. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats voedsel in een magnetron- en hittebestendige bak, direct op het rooster op niveau 1.

| Gerecht | Gewicht/porties/stuks | Waarschuwing |
|---|---|---|
| Zacht laten worden van boter | 100 - 500 g | Plaats de boter in een bakje direct op het rooster voor het beste resultaat. |
| Chocolade smelten | 100 - 500 g | Snijd de chocolade in stukjes voor het beste resultaat. Roer op het einde de chocolade door om het smeltproces te voltooien. |
| Kaas smelten | 100 - 500 g | Snijd de kaas in stukjes voor het beste resultaat. Roer op het einde de kaas door om het smeltproces te voltooien. |

| ACCESSOIRES |  Rooster |  Hittebestendigde ovenschaal op rooster |  Opvangbak Bakplaat |  Hitte- en magnetronbestendige bak |  Voedselsonde |  Onderste deel stoompan en deksel |  Volledig stoompan |  Crisp plaat |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

## DYNAMIC COOK-TABEL

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

| Categorie | Gerecht | Gewicht/ porties/stuks | Waarschuwing | Accessoire |
|---|---|---|---|---|
| PASTA & GRANEN | Pasta koken | 1-3 porties | Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Voeg zout water en pasta toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g pasta voor elke portie. Gebruik 400 g water voor elke portie pasta. |  |
| | Rijst | 1 – 4 porties | Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de rijst. Doe water en rijst op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g rijst voor elke portie. Gebruik 300 g water voor elke portie rijst. |  |
| 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. |  |
| | 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. |  |
| | Gevogelteborst stomen | - | Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding. |  |
| VIS | Geroosterde hele vis | - | Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Plaats het gerecht<br>Meet de temperatuur in het dikste gedeelte van de vis. |  |
| | Visfilets stomen | - | Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding. |  |
| | Fish and chips (diepvries) | 1-3 porties | Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af. Reken ongeveer 100 gram vis en 100 gram friet per portie. |  |
| | Vissticks [diepvries] | 200 - 600 g | Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien. |  |
| GROENTEN | Wortelgroenten stomen | - | Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding. |  |
| | Groenten stomen (bevroren) | - | Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding. |  |
| | Gebakken aardappels [diepvries] | 200 - 600 g | Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. |  |
| HARTIGE BAKSELS | Brood | 400 g - 1,0 kg | Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen. |  |
| | 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 - 700 g | Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. |  |
| EIEREN & SNACKS | Popcorn | - | Plaats de zak altijd rechtstreeks op het rooster. Bereid slechts één zak per keer. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding. |  |
| | Kipnuggets [diepvries] | 200 - 700 g | Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. |  |

| ACCESSOIRES | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Rooster | Hittebestendigde ovenschaal op rooster | Opvangbak Bakplaat | Hitte- en magnetronbestendige bak | Voedselsonde | Onderste deel stoompan en deksel | Volledig stoompan | Crisp plaat |

## STOOM + LUCHT

Door de eigenschappen van stoom te combineren met die van hetelucht, stelt deze functie u in staat gerechten aangenaam krokant en goudbruin van buiten te bereiden, terwijl ze tegelijkertijd mals en sappig van binnen blijven. Voor de beste kookresultaten raden wij aan een HOOG stoomniveau te kiezen voor vis en groenten, GEMIDDELD voor vlees en LAAG voor brood en desserts.

Aanbevolen accessoires: bakplaat / rooster

**STOOMKOOKTABEL**

| RECEPT | STOOMNIVEAU | VOORVERWARMEN | TEMPERATUUR (°C) | DUUR (MIN) | ACCESSOIRES |
|---|---|---|---|---|---|
| Zandkoekjes / Cookies | NIVEAU 1 | JA | 140-150 | 35-50 | 2 |
| Kleine cake / Muffin | NIVEAU 1 | JA | 150-160 | 30-40 | 2 |
| Gerezen cakes | NIVEAU 1 | JA | 160-170 | 45-60 | 2 |
| Luchtige cakes (biscuittaart) | NIVEAU 1 | JA | 150-160 | 35-45 | 2 |
| Focaccia | NIVEAU 1 | JA | 190-200 | 40-50 | 2 |
| Sandwichbrood | NIVEAU 1 | JA | 180-190 | 25-35 | 2 |
| Kleine broodjes | NIVEAU 1 | JA | 220-230 | 25-25 | 2 |
| Baguette | NIVEAU 1 | JA | 220-230 | 25-35 | 2 |
| Groot brood 0,8–1 kg | NIVEAU 1 | JA | 200-210 | 40-50 | 2 |
| Kalf / Rund / Varken 1 kg | NIVEAU 2 | JA | 200-210 | 60-80 | 2 |
| Kalf / Rund / Varken (in stukken) | NIVEAU 2 | JA | 180-200 | 50-70 | 2 |
| Rosbief saignant 1 kg | NIVEAU 2 | JA | 200-210 | 45-55 | 2 |
| Rosbief saignant 2 kg | NIVEAU 2 | JA | 190-200 | 60-80 | 2 |
| Lamsbout | NIVEAU 2 | JA | 190-200 | 60-80 | 2 |
| Gestoofde varkensschenkel | NIVEAU 2 | JA | 160-180 | 80-100 | 2 |
| Kip / Parelhoen / Eend 1–1,5 kg | NIVEAU 2 | JA | 210-220 | 65-75 | 2 |
| Kip / Parelhoen / Eend (in stukken) | NIVEAU 2 | JA | 200-210 | 60-70 | 2 |
| Visfilet | NIVEAU 3 | JA | 180-190 | 15-20 | 2 |
| Geroosterde aardappelen | NIVEAU 3 | JA | 180-190 | 60-70 | 2 |
| Geroosterde wortelen | NIVEAU 3 | JA | 170-180 | 50-70 | 2 |
| Geroosterde broccoli | NIVEAU 3 | JA | 170-180 | 30-40 | 2 |
| Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines) | NIVEAU 3 | JA | 180-190 | 30-40 | 2 |

* Voer aan het einde van het stoomkookproces gedurende ten minste 20 minuten een heteluchtcyclus uit op 250 °C met een lege ovenruimte, om het stoomsysteem correct te drogen.

| ACCESSOIRES | Rooster | Hittebestendigde ovenschaal op rooster | Opvangbak Bakplaat | Hitte- en magnetronbestendige bak | Voedselsonde | Onderste deel stoompan en deksel | Volledig stoompan | Crisp plaat |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

## MAGNETRON

Gebruik de magnetronfunctie alleen met voedsel of dranken erin om de juiste werking van het product te behouden.
Benodigde accessoires: rooster, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

| VERMOGEN (W) | AANBEVOLEN VOOR |
|---|---|
| 1000 | Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager vermogen kiezen. |
| 750 | Bereiden van groenten. |
| 600 | Bereiden van vlees, vis en gerechten die niet geroerd kunnen worden. |
| 500 | Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven. |
| 350 | Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade. |
| 160 | Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas. |
| 90 | IJs zacht laten worden. |

| ACTIE | GERECHT | VERMOGEN (W) | DUUR (min) |
|---|---|---|---|
| Opwarmen | 2 koppen | 1000 | 1 - 2 |
| Bereiden | Luchtige cake | 600 | 9 - 10 |
| Bereiden | Eiercustard | 750 | 10 - 12 |
| Bereiden | Gehaktbrood | 500 | 18 - 20 |

## MENU OVERIGE FUNCTIES

### TRADITIONELE FUNCTIES

### SNEL VOOR- VERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Hetelucht"-functie selecteren.
Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat

### GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.
Aanbevolen accessoires: rooster
Aanbevolen indeling voor bakken: enkele laag op niveau 3

| 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
Aanbevolen indeling voor bakken: enkele laag op niveau 2

### 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
Aanbevolen indeling voor bakken: enkele laag op niveau 2

### COMBIFUNCTIES VAN DE MAGNETRON

### GRILL + MG

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.
Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

### TURBOGRILL + MG

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en ovenluchtconvectie.
Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

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

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

### CONVENTIONEEL + MG

Om gebakken gerechten sneller te bereiden door de conventionele oven te combineren met de magnetron.
Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

### HETELUCHT + MG

Voor het bereiden van elk soort gerecht op slechts één hoogte met combinatie van heteluchtcirculatie en de magnetron.
Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

### CONVECTIEBAKKEN + MG

Om gerechten met een vloeibare vulling snel te bereiden door magnetron, conventionele verhitting en luchtconvectie te combineren.
Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

### 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.
Aanbevolen indeling voor bakken: enkele laag op niveau 2

| GERECHT | TEMP. (°C) | DUUR (min) |
|---|---|---|
| Cupcake / Kleine cake | 155 - 165 | 20 - 35 |
| Koekjes | 145 - 160 | 15 - 30 |

### 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.
Aanbevolen indeling voor bakken: dubbele laag op niveau 2 en 3, enkele laag op niveau 2. Het wordt aanbevolen om beide bakplaten van dit huidige technische model te gebruiken.

| GERECHT | TEMP. (°C) | DUUR (min) |
|---|---|---|
| Cupcake / Kleine cake – Enkele laag | 150-160 | 35-45 |
| Cupcake / Kleine cake – Dubbele laag | 145-155 | 40-55 |
| Cookies – Dubbele laag | 140-150 | 35-60 |

## CRISP-MENU

### CRISP

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant. Deze functie kan alleen worden gebruikt met de speciale crisperplaat.
Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.

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

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

**CRISP FRY: Vers voedsel en diepvriesproducten**
Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig.
Voor het beste resultaat met verse producten kunt u ze bestrijken of op smaak brengen met een klein beetje olie. Bereid diepvriesproducten direct zonder toevoeging van olie.
Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.

## SPECIALE BEREIDINGSFUNCTIES

### WARMHOUDEN

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

### RIJZEN

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

### YOGHURT

Voor het maken van yoghurt.
Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.

### 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.

### DEHYDRATATIE

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

### ECO-CYCLUS

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.
Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat.

### COOK 3

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

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

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

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

**COOK 3 MENU 1**
Deze cyclus is ontworpen om een volledige vleesmaaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.
Voorbeeld van een volledige maaltijd Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid lasagne naar wens (1,5 -2 kg) in een pan die op het rooster op niveau twee wordt geplaatst. Bereid 6-10 kipdrumsticks met aardappelblokjes (500 -800 g) direct op de bakplaat die op niveau 1 wordt geplaatst. Bak na het voorverwarmen alle gerechten tegelijk. Haal na 50-60 minuten de taart eruit, na 60-70 minuten de lasagne, na 80-90 minuten de kip met aardappelen.

**COOK 3 MENU 2**
Deze cyclus is ontworpen om een volledige vis- of vegetarische maaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.
Voorbeeld van een complete maaltijd
Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid een pestolasagne of cannelloni naar wens (1,5 - 2 kg) in een metalen of pyrex plaat die op het rooster op niveau twee wordt geplaatst. Bereid visfilets in folie (700 -900 g) met gesneden groenten (600 -900 g) direct op de bakplaat die op niveau 1 moet worden geplaatst. Bak na het voorverwarmen alle gerechten tegelijk. Na 45-55 minuten haalt u de taart eruit, na 55-65 minuten de lasagne, na 60-70 minuten de vis met groenten.

### KOOKTIJD / EINDTIJD / MINUTENMELDER

Druk eenmaal op deze knop bij het programmeren van een functie of terwijl de functie actief is om de kooktijd in te stellen, druk er nogmaals op om de eindtijd in te stellen. Houd deze knop ingedrukt om een minutenmelder in te stellen (deze activeert geen enkele kookfunctie).

### FAVORIET

Om de lijst van de 20 favoriete functies op te vragen.

### INSTELLINGEN

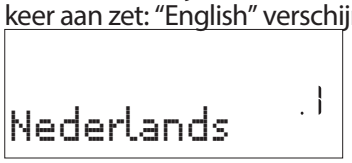
Om de instellingen van het apparaat te regelen.
Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder

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

# EERSTE GEBRUIK

## 1. DE TAAL SELECTEREN

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




Druk op + of — om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.
Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.
Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op ⚙ drukt.

## 2. DE TIJD REGELEN

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

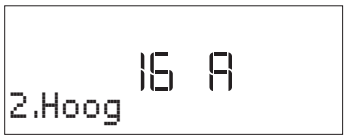



Druk op + of — om het huidige uur in te stellen en druk op ✓: Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven. Druk op + of — om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.
Let op: wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op ⚙ drukt.

## 3. STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd om een niveau van elektrisch vermogen te verbruiken dat compatibel is met een huishoudelijk netwerk van meer dan 3 kW (16 A): Als uw huishouden een lager vermogen gebruikt, moet u deze waarde (13 A) verlagen. Druk op ⚙ om het menu "INSTELLINGEN" te openen, selecteer vervolgens "AAN/UIT" en selecteer de gewenste vermogensinstelling.




## 4. DE OVEN VERWARMEN

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

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

TABEL WATERHARDHEIDSNIVEAUS

| Niveau | | °dH Duits graden | °fH Frans graden | °Clark Nederlands graden |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Zeer zacht | 0-6 | 0-10 | 0-7 |
| 2 | Zacht | 7-11 | 11-20 | 8-14 |
| 3 | Gemiddeld | 12-16 | 21-29 | 15-20 |
| 4 | Hardge-kookt | 13-34 | 30-60 | 21-42 |
| 5 | Zeer hard | 35-50 | 61-90 | 43-62 |

Druk op ✓ om te bevestigen.
Voor het waterhardheidsniveau is "Hard" vooraf ingesteld.

# DAGELIJKS GEBRUIK

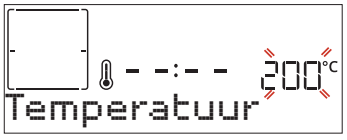
## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op ⏻ om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.
De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt. Om een functie in een menu te selecteren, drukt u op + of — om de gewenste functie te selecteren en vervolgens op ✓ om te bevestigen (als u niet drukt, wordt dit na enkele seconden automatisch bevestigd).
Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

## 2. DE FUNCTIE INSTELLEN

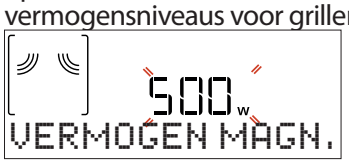
Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden. Door te drukken op ⏮ kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

### TEMPERATUUR / VERMOGEN



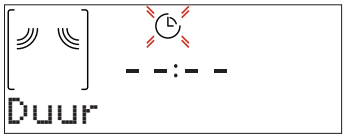

Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op + of — om het te veranderen, druk daarna op ✓ om

te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).
Het magnetronvermogen en het grillniveau kunnen op dezelfde manier worden ingesteld. Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).




In combinatie met andere functies wordt het maximaal selecteerbare magnetronvermogen verlaagd tot 350 W of 500 W, afhankelijk van de functie.

DUUR




Wanneer het ◷ symbool knippert op het display, druk op + of — om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op ✓ om te bevestigen.
Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur wijzigen met + of —.
Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op ◷ te drukken: druk op + of — om het te wijzigen en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.
Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen (geen tijdinstelling): Druk op ✓ of ▷ om te bevestigen en de functie te starten.
Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

## EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij functies die de magnetron niet inschakelen, zoals "Conventioneel" of "Turbohetelucht", kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Bij functies met magnetron is de eindtijd gelijk aan de duur. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het ◷ pictogram knippert.



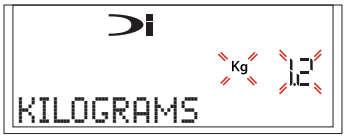

Als u de cyclus niet wilt uitstellen, druk dan op ✓ wanneer NO DELAY wordt weergegeven op het display: de functie start. Druk anders op de knoppen + of — om de tijd in te stellen waarop u wilt dat de cyclus eindigt en druk vervolgens op ✓ om de functie te activeren.
Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.
Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven bereikt de door u gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer dan verwacht zullen zijn. Tijdens de wachttijd kunt u op + of — drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op ⏮ drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op ◷ drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

# 3. DYNAMISCHE FUNCTIES

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

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

## GEWICHT / PORTIES / BATCH / STUKKEN




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

## GAARHEID

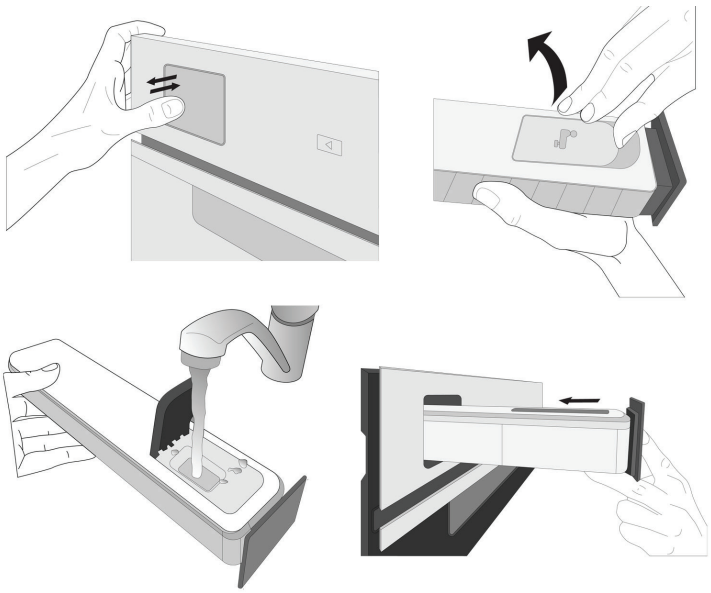
Bij sommige Dynamische functies kunt u het niveau van garing instellen.




Druk, wanneer dit gevraagd wordt, op + of — om het gewenste niveau te kiezen, van niet doorbakken (rare, -1) tot doorbakken (well done, +1). Druk op ✓ of ▷ om te bevestigen en de functie te starten.

## BEREIDEN MET STOOM

Als u "Stoom+ Lucht" selecteert in de handmatige functies of een van de vele recepten bestemd voor dynamisch, kunt u elk type voedsel met stoom bereiden. Stoom wordt sneller en gelijkmatiger door het voedsel verspreid dan de hete lucht van de Conventionele Functies: dat verkort de bereidingstijd, blokkeert de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel en verzekert excellente en verrukkelijke resultaten voor al uw recepten. Gedurende de gehele bereidingsperiode met stoom moet de deur gesloten blijven. Om bereidingen met stoom uit te voeren moet de tank in de oven gevuld worden met de uittrekbare lade in het bedieningspaneel.
Wanneer er op het display "WATER TOEVOEGEN" verschijnt, verwijdert u de lade, opent u het deksel van de lade en vult u de lade met water tot het niveau op het display verschijnt. Sluit de lade door deze voorzichtig naar het paneel te duwen totdat deze volledig is gesloten. Druk na het plaatsen van de lade op START om door te gaan met de bereidingscyclus. De lade moet altijd gesloten blijven, behalve tijdens het vullen met water.
Let op: De niveauaanduidingen zijn zichtbaar op de zijkant van de waterlade.



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

## 4. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op ▷ drukken om de functie te starten.
Druk tijdens de uitstelfase op ▷ om deze fase over te slaan en de functie meteen te starten.
Let op: Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op ⏻ .
Als de oven heet is en de functie een specifieke maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. Selecteer een andere functie of wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.

### JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op ▷ om bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (1000 W) voor 30 seconden.
Elke volgende druk op de startknop ▷ verlengt de tijd met 30 seconden (om bijvoorbeeld een MAGN-cyclus van 1 minuut 30 seconden te starten, is het voldoende om 3 keer op de startknop ▷ te drukken).

## 5. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie gestart is, geeft het display aan dat de voorverwarmfase geactiveerd is.
De temperatuur die het apparaat op dat moment heeft bereikt, wordt weergegeven op het display.




Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en dat er voedsel moet worden toegevoegd.
Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden door ✓ of ▷ in te drukken.
Let op: 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 gestopt.
De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

## 6. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

### PAUZE

Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld. Om de bereiding te hervatten sluit u de deur en drukt u op ▷ .
Let op: Open bij "Dynamische" functies de deur enkel als dit gevraagd wordt.

### VOEDSEL TOEVOEGEN, OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige Dynamic Cook-recepten moet voedsel toegevoegd worden na de voorverwarmingsfase of moeten ingrediënten toegevoegd worden om de bereiding te voltooien. Op dezelfde wijze zijn er instructies om het voedsel tijdens de bereiding om te draaien of door te roeren.



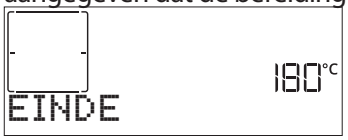

Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.
Open de deur, voer de actie uit die op het display staat en sluit de deur, druk vervolgens op ▷ om de bereiding verder uit te voeren.
Let op: Als voedsel moet worden omgedraaid, voert de oven de bereiding na 2 minuten verder uit, ook als geen actie is uitgevoerd. De fase "VOEG VOEDSEL TOE" duurt 2 minuten: als er geen actie wordt uitgevoerd, wordt de functie beëindigd.
Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer de bereiding bijna klaar is.




Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op ▷ of ✓ om de bereiding te voltooien.
Let op: Druk op ▷ of ✓ om deze acties over te slaan. Zo niet, gaat de oven verder met de bereiding als er een bepaalde tijd geen actie wordt uitgevoerd.

## 7. EINDE BEREIDINGSTIJD

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




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

## 8. FAVORIETEN

Voor een gemakkelijker gebruik kan de oven maximaal 20 van uw favoriete functies opslaan.
Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 20 op

uw lijst met favorieten.



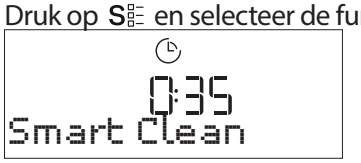

Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op ✓, in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op ⏮.
Zodra u op ✓ heeft gedrukt, drukt u op + of — om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.
Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.
Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, druk op ♡: het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.




Druk op + of — om de functie te selecteren, bevestig door op ✓ te drukken, en druk daarna op ▷ om te activeren.

## 9. SMART CLEAN-FUNCTIE

Druk op S☰ en selecteer de functie "Smart Clean".




Druk op ▷ om de functie te activeren: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging: Volg de aanwijzingen en druk op ✓ als u klaar bent. Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op ▷ om de reinigingscyclus te activeren.
Let op: Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.
Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knipperen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

## 10. KOOKWEKKER

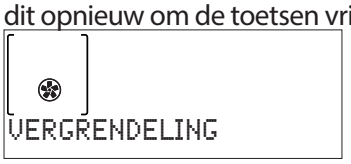
Het is mogelijk om op elk moment een minutenmelder te starten. Om deze functie te activeren, drukt u op ⏱ 3s: Het ⏱ symbool knippert op het display.




Druk op + of — om de gewenste duur in te stellen en druk dan op ✓ om de kookwekker in te schakelen.
U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.
Het is ook mogelijk om een minutenmelder te activeren terwijl er een kookfunctie actief is.
De kookwekker gaat door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.
Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram ⏱ wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om de waarde van de minutenmelder te wijzigen, houdt u het MINUTENMELDER-pictogram ◔ 3 seconden ingedrukt en gebruikt u + of — om de waarde te wijzigen.
Let op: Als de waarde "- -:- -" wordt ingesteld, wordt de minutenmelder gedeactiveerd.

## 11. VERGRENDELING

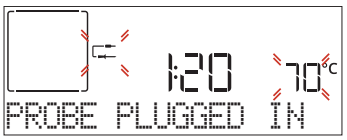
Om het toetsenbord te vergrendelen, drukt u op ⏮ en houdt u deze toets ten minste drie seconden ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



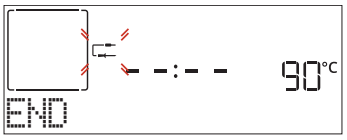

Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de oven op elk moment met ⏻ worden uitgeschakeld.

## 12. DE SONDE GEBRUIKEN

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding worden gemeten 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.
Zodra u de gaarthermometer heeft ingebracht, is een signaal hoorbaar en "Therm. actief" verschijnt op het display.



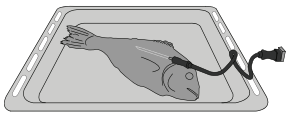

Selecteer de door u gewenste functie uit de compatibele functies (Conventioneel, Turbohetelucht, Convectiebakken, Turbogrill, Eco hete lucht, Maxi bereiding, Dynamische functies): Wanneer het sondepictogram knippert op het scherm, is het mogelijk om de doeltemperatuur van de sonde te bewerken. Druk op + of — om de doeltemperatuur in te stellen en druk op ✓ om de volgende bereidingsparameters in te stellen.
Aangezien de bereiding geprogrammeerd is om te beëindigen zodra de gewenste temperatuur is bereikt, is het niet mogelijk om de bereidingstijd of een specifieke eindtijd voor de bereiding in te stellen. Het licht blijft branden tot de gaarthermometer wordt verwijderd.
Er is een signaal te horen en de display toont wanneer de gaarthermometer de gewenste temperatuur bereikt heeft.

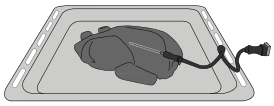



Let op: Om de temperatuurinstellingen te wijzigen, drukt u op **°C/W** (u kunt hier meerdere keren op drukken om door de verschillende instellingen te bladeren). Een hoorbaar signaal en een bericht melden u of het gebruik van de gaarthermometer niet compatibel is met de uitgevoerde actie. Als dat het geval is, verwijdert u de gaarthermometer.

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

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





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

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

Als u de thermometer gebruikt bij bereidingen met de Dynamische functies, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.

**LET OP!**

Neem deze instructies in acht wanneer u de magnetron gebruikt.

- Als metaal in contact komt met de wand van de kookruimte, ontstaan er vonken die het apparaat kunnen beschadigen of het binnenglas van de deur kunnen vernielen.
- Metalen onderdelen, bijvoorbeeld theelepels in glazen, moeten op een afstand van minimaal 2 cm van de wanden van de kookruimte en van de binnenkant van de deur blijven. Accessoires die direct op elkaar geplaatst worden, genereren vonken.
- Combineer de grill niet met de lekbak.
- Plaats accessoires alleen op de daarvoor bestemde niveaus.
- Er kunnen vonken ontstaan die de kookruimte kunnen beschadigen.
- Het apparaat raakt beschadigd door de vorming van vonken.
- Gebruik geen aluminium bakjes in het apparaat.
- Het gebruik van het apparaat zonder voedsel in de kookruimte leidt tot overbelasting.
- Start de magnetron nooit zonder eerst voedsel in de kookruimte te plaatsen. De enige toegestane uitzondering is een korte test met serviesgoed.

# NUTTIGE TIPS

### TIPS VOOR BEREIDING IN DE MAGNETRON

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

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

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

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

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

### VLOEISTOFFEN

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

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

### BEVROREN VOEDSEL

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

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

### BABYVOEDING

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

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

### CAKES EN BROOD

Voor taarten en brood raden we de functie "Conventioneel" aan, terwijl het voor taarten met een vloeibare vulling eerder aangeraden is de functie "Convectiebakken" te gebruiken.

Als alternatief, om de bereidingstijden in te korten, selecteer "Conventional + MG", met de magnetron ingesteld op een vermogen van hoogstens 160 W, om de producten mals en knapperig te houden.

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

### VLEES EN VIS

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

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

# REINIGEN EN ONDERHOUD

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

**Gebruik geen stoomreinigers.**
**Draag beschermende handschoenen.**

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

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

## EXTERNE 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 "Smart Clean"-functie voor 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.

Forceer of draai de steunen van de ladderrekken niet tijdens het schoonmaken.

# PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De oven werkt niet. | Stroomonderbreking.<br><br>Loskoppeling van het elektriciteitsnet. | Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.<br>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 het display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer. | Softwarefout. | Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F". |
| 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.<br><br>DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display. | Open "DEMO" via "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit". |
| Vonken in de magnetronruimte tijdens de magnetronfuncties. | Metalen elementen in contact met de wanden van de magnetonruimte. | Controleer of het bedradingsbord correct in de magnetronruimte is geplaatst, en vermijd rotaties die zouden kunnen leiden tot punten van contact of bijna-contact met de wanden van de ruimte.<br><br>Vermijd het gebruik van bakplaten of aluminium bakjes tijdens de magnetronfuncties. |
| | Het gebruik van de magnetronfuncties met een lege magnetronruimte of minimale lading. | Verhoog de hoeveelheid voedsel in de magnetronruimte. |
| Tijdens de functie Steam + Air kunnen sissende of borrelende geluiden optreden. | Dit is normaal en maakt deel uit van de correcte werking van de functie. | De oven werkt correct. |
| Kalkafzettingen of waterresten verschijnen op de bodem van de ovenruimte.<br><br>Water druppelt vanuit het onderste gedeelte in de ovenruimte. | Dit kan optreden als de aanbevolen droogcyclus niet is uitgevoerd na gebruik van de functie Steam + Air. | Reinig de ovenruimte met een ontkalkingsmiddel en/of verwijder eventueel opgehoopt water en voer vervolgens een droogcyclus uit.<br>Als het probleem aanhoudt, voer een extra droogcyclus uit. |

**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.

